

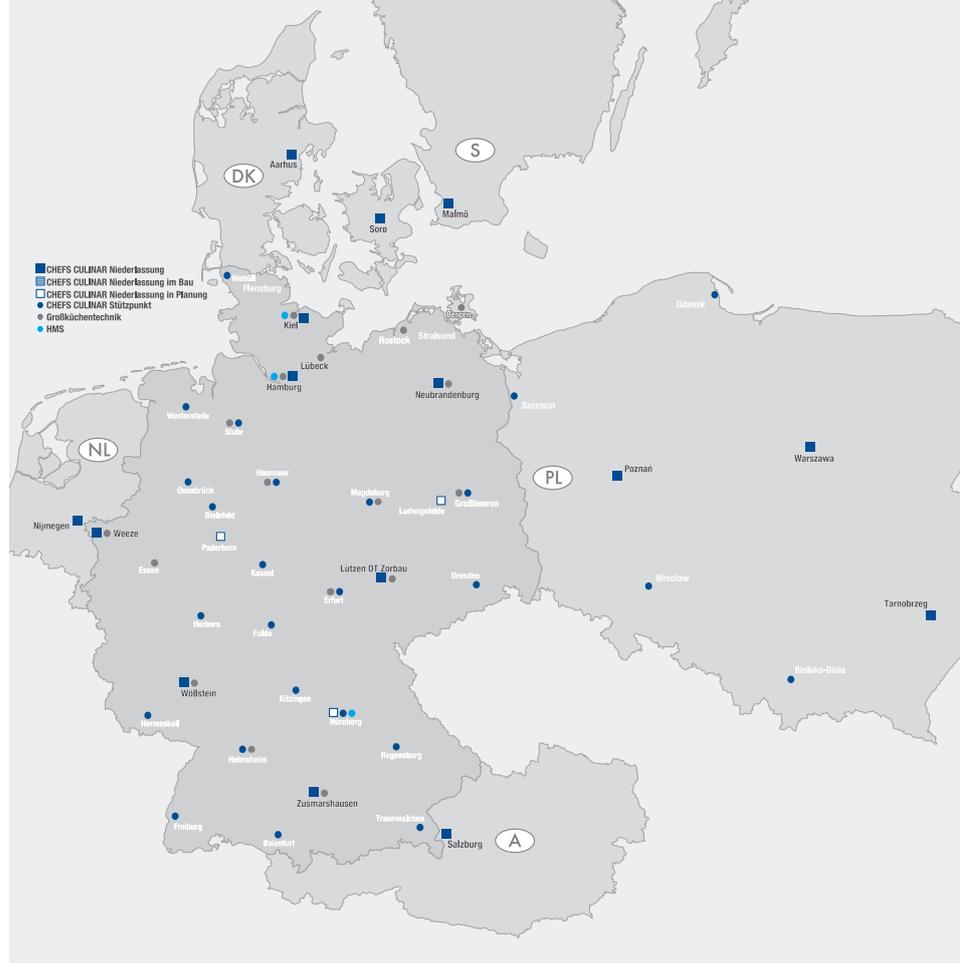
# KATALOG

## GROSSKÜCHENTECHNIK



## Unser Unternehmen – mehr als die Summe der Teile

- 16 Großhandels-Niederlassungen
- 25 Stützpunkte
- Ca. 25.000 Artikel aus allen Temperaturbereichen
- Über 1.300 Lieferfahrzeuge, über 90 Servicewagen
- IFS Logistik-Zertifizierung
- Großküchentechnik: Planung, Einrichtung & Service
- Software für Großküchen
- Einkaufszentren und -märkte
- Internationale Schiffsversorgung und Export



## Kochen ist Leidenschaft...

Sie haben Ideen und Vorstellungen, aber keinen Raum für Ihre Kreativität? Gemeinsam mit Ihnen schaffen wir den Platz, den Sie als Küchenprofi brauchen. Unser erfahrenes Beraterteam vereinbart gerne einen Termin bei Ihnen vor Ort oder in einer unserer zehn Niederlassungen. Lassen Sie uns über die Verwirklichung Ihrer Vorstellungen und Wünsche sprechen. Von der Idee bis zur einsatzbereiten Küche gestalten wir den richtigen Platz für Ihre Ideen,

### ...denn Kochen ist Kreativität.

Handwerker und Künstler wissen es: Das passende Werkzeug ist der Schlüssel zum Erfolg. In der Profiküche ist es nicht anders. Mit der perfekten Ausstattung lassen sich die besten Ergebnisse erzielen. Wir bieten Ihnen die technische Ausstattung für jede Aufgabe. Ob Lagerung und Kühlung, Zubereitung und Verteilung oder Reinigung. In allen Leistungsklassen. Gas- oder Elektroausführung. Tisch- oder Standgerät. Wir entwickeln Ihnen ein professionelles Konzept für Ihre individuellen Anforderungen,

### ...denn Kochen ist (Kunst-) Handwerk.

Praktiker wissen genau, worauf es ankommt: Im harten Alltagsbetrieb muss jeder Handgriff optimal sitzen. Nur mit perfekter Ergonomie und höchster Funktionalität lässt sich höchste Präzision erzielen. Unsere Techniker und Planer kennen die besonderen Anforderungen einer gewerblichen Küche aus langjähriger beruflicher Erfahrung. Wir verstehen exakt, wovon Sie sprechen,

### ...denn Kochen ist Präzision.

Mit einem soliden und leistungsstarken Partner können Sie sich auf die Qualität Ihrer Arbeit und Ihrer Gäste konzentrieren. Wir sind der Partner an Ihrer Seite, der hält, was er Ihnen verspricht und für Sie da ist. Vor, während und selbstverständlich nach der Fertigstellung Ihres Projektes stehen wir an Ihrer Seite,

### ...denn Kochen ist Zuverlässigkeit.

Wir teilen Ihre Leidenschaft.  
Nicht mehr und nicht weniger.

Änderungen, die nach Redaktionsschluss eingegangen sind, konnten nicht berücksichtigt werden. CHEFS CULINAR übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit der Daten. Maßgebend sind die Angaben auf der jeweiligen Verpackung.

Herausgeber: CHEFS CULINAR GmbH & Co. KG, Mühlendamm 1, 24113 Kiel



## INHALT

2		Referenzen
13		Großküchengeräte
73		Kleingeräte
113		Kühl- und Kältetechnik
161		Mobile Geräte, Speisenverteilung
191		Spül- und Waschtechnik
221		Speisenausgabe, Cafeterien
245		Edelstahlmöbel, Lagerung, Lüftung
255		Kaffee
261		Möbel, Einrichtungen, Ladenbau, Schanktechnik
277		Eigenmarken
288		Kassensysteme, Finanzierung
291		Unser Kundendienst
292		Unsere Partner
296		Stichwortverzeichnis

# Panorama 2962 Zugspitze



## Die höchste Küche Deutschlands

Im Juli 2018 wird die neue Gipfelgastronomie auf der Zugspitze in knapp 3.000 Metern eröffnet. Es befindet sich im selben Gebäude wie die Bergstation der Seilbahn, die vom Eibsee auf die Zugspitze fährt. Auf drei Ebenen baut CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK Produktionsküche, Kiosk und À-la-carte-Küche mit Speisenausgabe.

## Der Berg ruft

Ein außergewöhnliches Projekt, besonders für die Logistik. Denn was dort in luftiger Höhe verbaut wird, kann nicht mit einem LKW angeliefert werden. Geräte, Möbel, Personal und Werkzeug – alles muss über die im Dezember 2017 neu eröffnete Seilbahn Zugspitze und die Zahnradbahn nach oben gebracht werden. Die Materialien werden in einem festen Zeitfenster in der Talstation angeliefert und müssen wetterfest verpackt auf Paletten gebracht werden. Ein Lademeister organisiert und überwacht den Transport auf den Berg.

Oben dann müssen die Geräte, die u.a. von den Firmen Rational, Frima, Frymaster, Meiko, Nerrox und BeerGrill geliefert werden, so angepasst werden, dass sie in der Höhe optimal funktionieren.

In Zusammenarbeit mit:



© Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG / Hasenauer Architekten

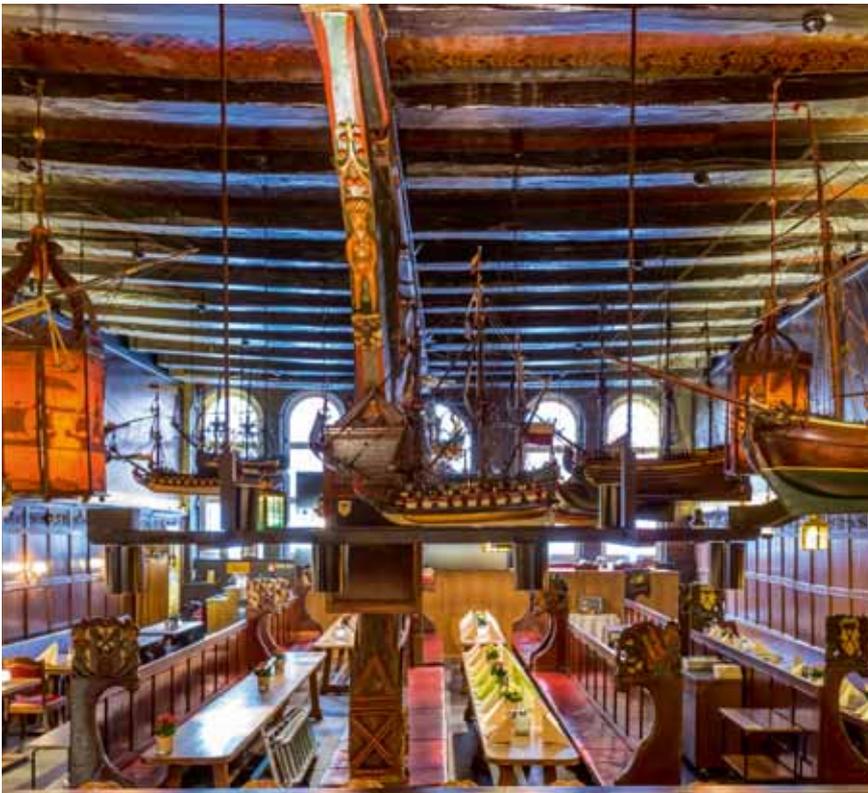


© Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG / Hasenauer Architekten



© Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG / Hasenauer Architekten

# Schiffergesellschaft Lübeck



## Mehr Tradition geht nicht

Schon 1535 wurden in der Schiffergesellschaft in Lübeck Gäste bewirtet. Das Haus in der Breiten Straße steht unter Denkmalschutz und beherbergt die älteste Bar der Welt. Heute wird hier hauptsächlich für Touristen gekocht, die nicht nur jahrhundertalte Tradition und historisches Flair atmen, sondern auch gut essen wollen. In der Hauptsaison werden täglich zwischen 200 und 350 Essen produziert. Und das auf relativ engem Raum.



## Alte Gewölbe, neue Technik

Um die Küche der Schiffergesellschaft für die heutigen Anforderungen zu rüsten, hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK sie neu geplant und mit modernster Technik umgebaut. Die größte Herausforderung waren dabei die Gewölbe im Keller des historischen Gebäudes. Um den Raum bestmöglich auszunutzen, in dem nicht nur gekocht, sondern auch Lebensmittel und Geräte gelagert werden müssen, wurden viele Sonderanfertigungen produziert. Die neue Küche verfügt nun über modernste Kochtechnik, hochwertige Kühlmöbel und eine effiziente Korbtransportspülmaschine. Das Highlight ist sicherlich der 800-Grad-South-Bend-Ofen, in dem leckere Steaks zubereitet werden.



In Zusammenarbeit mit:



# Elbphilharmonie Hamburg

## Genuss für die Sinne

Die im Jahr 2016 fertiggestellte Elbphilharmonie in Hamburg ist nicht nur ein prächtiges Konzerthaus, sondern beherbergt auch ein Fünf-Sterne-Hotel mit 244 Zimmern und gastronomische Einrichtungen, die mit CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK gebaut wurden.

The Saffron Restaurant bietet seinen Gästen nach dem ganzheitlichen Eat-Well-Konzept kreative Gerichte mit ausschließlich frischen saisonalen Zutaten. Grundlage dafür ist eine durchdachte und verlässliche Küchentechnik, die zur Größenordnung einer Elbphilharmonie passt.

## Eiswürfel für alle

Von 2010 bis 2016 wurde die Küche des The Saffron Restaurants und die Mitarbeiterkantine mit modernster Küchentechnik geplant und umgesetzt.

Ebenso spektakulär wie die Wirkung des Gebäudes soll auch die kulinarische Versorgung seiner Gäste sein. Dafür wird in den Küchen auf beste Qualität und erprobte Markentechnik gesetzt. Die Buffetanlagen und Bartresen sind von Rieber, die Spültechnik von Hobart. Alle Garggeräte und Heißluftdampfgarer kommen von MKN und die Kühlschränke von Cool Compact.

Für klimperndes Eis in den Gläsern der Konzertbesucher sorgen Eiswürfelbereiter von HIBU an den Servicestationen in allen Stockwerken. An den Bars übernehmen das Geräte von Hoshizaki.



In Zusammenarbeit mit:





# The Fontenay Hamburg

## Hotellerie der Extraklasse

Im Herbst 2017 eröffnet ein außergewöhnliches Hotel an der Außenalster im Stadtteil Rothenbaum: „The Fontenay“, ein 5-Sterne-Superior-Hotel, soll an der Spitze der deutschen Luxushotellerie stehen und mehr internationale Gäste nach Hamburg locken. Im 6. und 7. Stockwerk wird ein exklusives Sternerestaurant mit Alsterblick untergebracht, im Erdgeschoss entsteht ein weiteres Restaurant mit Außenterrasse.

## Vom Keller bis zum Penthouse

Den Auftrag zum Bau der Gastronomiebereiche übernimmt CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK im Januar 2016. Geplant und bestückt werden nicht nur die Hauptküche im Erdgeschoss mit Bankettküche und Day Bar in der Lobby. Im Untergeschoss befinden sich diverse Vorbereitungsräume zum Beispiel für Fisch, Fleisch, Gemüse, Bankett und Blumen. Dort gibt es auch eine große Patisserie mit Schokoladerie. Im 1. bis 5. Obergeschoss befindet sich die Room Service Pantry und die Maids Pantry, im 6. Obergeschoss die Piano Bar mit kleiner Pantry für Snacks. Ganz oben dann der krönende Abschluss: Die Gourmetküche mit dem Weinraum.

## Aus einem Guss

Für dieses Spitzenprojekt wurden nur beste Technik und modernste Materialien verbaut. In Zusammenarbeit mit MKN, Südluft, Hoshizaki, Viessmann, Cool Compact und Hobart fanden Induktionstechnik, wassergekühlte Kälteanlagen, Sonderbauten in H2, Küchentechnik, Kühlzellen, Kältetechnik, Bodenrinnen, Bar-technik mit Schanktechnik, Lüftungsdecke und -hauben ihren Platz, damit bei Gästen und Mitarbeitern kein Wunsch offen bleibt.



In Zusammenarbeit mit:



# Alexianer Klinik Bosse Wittenberg

## Kochen und Kühlen in großem Stil

In der Küche der Alexianer Klinik Bosse Wittenberg wird nicht nur gekocht, sondern im Cook-and-Chill-Verfahren auf zwei Arten produziert. In der neuen Küche, die von CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK geplant und zum großen Teil umgesetzt wird, sollen rund 1500 Essen pro Tag produziert werden. 900 davon gehen außer Haus – in kürzester Zeit heruntergekühlt, um Qualität und Frische der Mahlzeit bestmöglich zu erhalten.

## Schockgekühlt

Für das erste Produktionsverfahren nutzt man Schockkühler. Die Mahlzeiten werden in Multifunktionsgargeräten und im Kombidämpfer zubereitet und dann innerhalb von 90 Minuten von der Gartemperatur auf 3°C heruntergekühlt. Diese Schockkühler beanspruchen die Kälteanlage, die auch Kühlräume und Kühlarbeitstische versorgen muss, zusätzlich.

## Kälte auf Eis gelegt

Deshalb gibt es das zweite Produktionsverfahren, das zum Herunterkühlen eine Eisbank nutzt. Diese Technologie ist für Suppen, Desserts, Breie, Bolognese und ähnliches geeignet, das in speziellen Kesseln zubereitet wird. Diese Rührwerks-Rückkühlkessel besitzen einen Zwischenmantel, in den für die Rückkühlung kaltes Wasser geleitet wird. Dieses Wasser wird von der sogenannten Eisbank bereitgestellt. Die Eisbank ist ein Behälter, der 6000 Liter Wasser fasst und mit Verdampferrohren bestückt ist. Über Nacht wird die Eisbank mit Kälteenergie aus der Kälteanlage versorgt, so dass sich um die Verdampferrohre eine bis zu drei Zentimeter dicke Eisschicht bildet und die Wassertemperatur auf etwa 0,5°C gesenkt wird. Die so gespeicherte Kälteenergie wird am Tag genutzt, um die Kessel herunterzukühlen. Das Wasser fließt durch einen geschlossenen Kreislauf und kommt mit einer Temperatur von etwa 5°C wieder zurück. Nach drei Kreisläufen ist der Eismantel um die Verdampferrohre abgeschmolzen, und die Eisbank wird erneut über Nacht „aufgeladen“. Der große Vorteil dieser Technik ist, daß die Kälteanlage am Tag nicht zusätzlich belastet wird. Die Eisbank wurde von der Firma AZ-Trading aus Dänemark geliefert. Die Rührwerks-Rückkühlkessel kommen ebenfalls aus Dänemark, von der Firma Joni.



In Zusammenarbeit mit:

**BLANCO**  
PROFESSIONAL





# Dräger Lübeck

## Alle an einem Tisch

Als kleines Familienunternehmen kann man sich mittags mit allen Mitarbeitern an einen Tisch setzen. Vor über 100 Jahren war das bei Dräger in Lübeck auch noch möglich - inzwischen ist aus der Familie aber ein internationaler Konzern geworden. Der Tisch muss also größer werden.

## Mehr Platz für alle

Im Juli 2017 wurde die Mitarbeiterkantine bei Dräger am Standort Revalstrasse komplett modernisiert und erweitert. Um den Bedürfnissen und Wünschen der Mitarbeiter gerecht zu werden, hat CHEFS CULINAR GROSSKÜCHEN-TECHNIK die Anlage mit Technik von Stolpen, Meiko, Berner, MKN, Frima und Celltherm für multifunktionales Kochen auf den neuesten Stand gebracht.

Es gibt jetzt nicht nur mehr Platz, sondern auch verschiedene Speiseausgaben für die Bereiche „Kalt“, „Warm“, „Suppe“, „Pizza und Pasta“ sowie „Kaffee und Kuchen“.

Durch gutes Planen und sorgfältiges Arbeiten war es möglich, dieses Projekt innerhalb eines engen Zeitrahmens durchzuführen.



## In Zusammenarbeit mit:



# Audi Ingolstadt

## Design am laufenden Meter

Hundert Meter lang ist die Speisenausgabe im neuen Mitarbeiterrestaurant bei Audi und gleicht mit ihrer geschwungenen Form einer aerodynamischen Designstudie. Die 5 Counter haben eine gerundete Granitabdeckung und bieten genügend Platz für Frontcooking in allen Bereichen: Pizza mit 2 Pizzaöfen, Pasta, 2 mal Classic sowie Fresh and Green mit Dämpfer und Steamer.

## Viel Kapazität

Das Restaurant im neuen Bürogebäude in Ingolstadt versorgt bis zu 4000 Mitarbeiter und hat Kapazitäten für bis zu 3000 Essen zusätzlich für das Catering anderer Audi-Standorte. Von Mai bis November 2016 war CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK betraut mit der gesamten Küche, der Speisenausgabe und der Barista-bar im 1. Obergeschoss. Unsere Hauptlieferanten waren Electrolux, Rational, Küppersbusch, Nerrox, MKN, CoolCompact und WMF.

In Zusammenarbeit mit:





# FC Bayern Campus München

## Verpflegung an allen Ecken und Enden

Im neuen FC Bayern Campus wird die Jugend ausgebildet. Für die Verpflegung sorgt das Unternehmen des bekannten Kochs Alfons Schuback.

In der so genannten Akademie bedienen sich Spieler, Trainer und Betreuer für Frühstück, Mittagessen und Zwischenverpflegung selbst. Es gibt außerdem eine offene Küche mit À-la-carte-Charakter.

Das Clubheim besitzt eine Küche mit Produktions- und Spülbereich, Pizzaofen und Kochgeräten. Die Spielstätte mit Platz für 2500 Zuschauer hat für die Versorgung des Businessbereiches eine Pantryküche, wo vorbereitete Speisen endzubereitet werden können und auch gespült wird. Für die Zuschauer stehen 2 Kioske mit Getränken und einfachen Snacks bereit.



## Extrawünsche für kommende Generationen

Während der Bauzeit von Mai bis Oktober 2017 konnte CHEFS CULINAR GROSSKÜCHENTECHNIK ganz spezielle Wünsche des Nutzers und Bauherren erfüllen und hat immer wieder flexibel auf Nachträge und Zusätze reagiert. Hauptlieferanten waren MKN, Rational, Meiko, Metab und AKÜ.



In Zusammenarbeit mit:



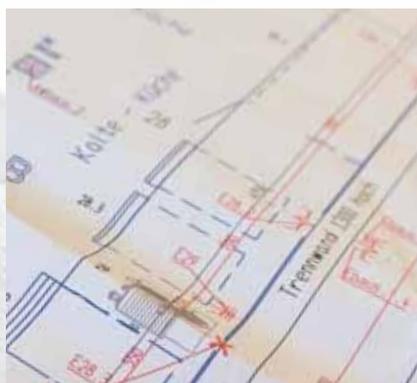


Die Hauptküche und Backstube sowie die Spülküche wurden grundlegend erneuert. Das Projekt umfasste Lüftungstechnik, Elektro- und Sanitärtechnik sowie Fußböden und Wände und Fliesenarbeiten.

Vor der eigentlichen Planung stand die Bestandsaufnahme: Ein Teil der vorhandenen Geräte und Bauteile wurde in den Neubau mit einbezogen. Die übrigen Altgeräte wurden ausgebaut und fachgerecht entsorgt.

Da während der Bauphase der Betrieb des Seniorenzentrums unbeeinträchtigt weiterlaufen musste, wurde ein Provisorium geplant und installiert.

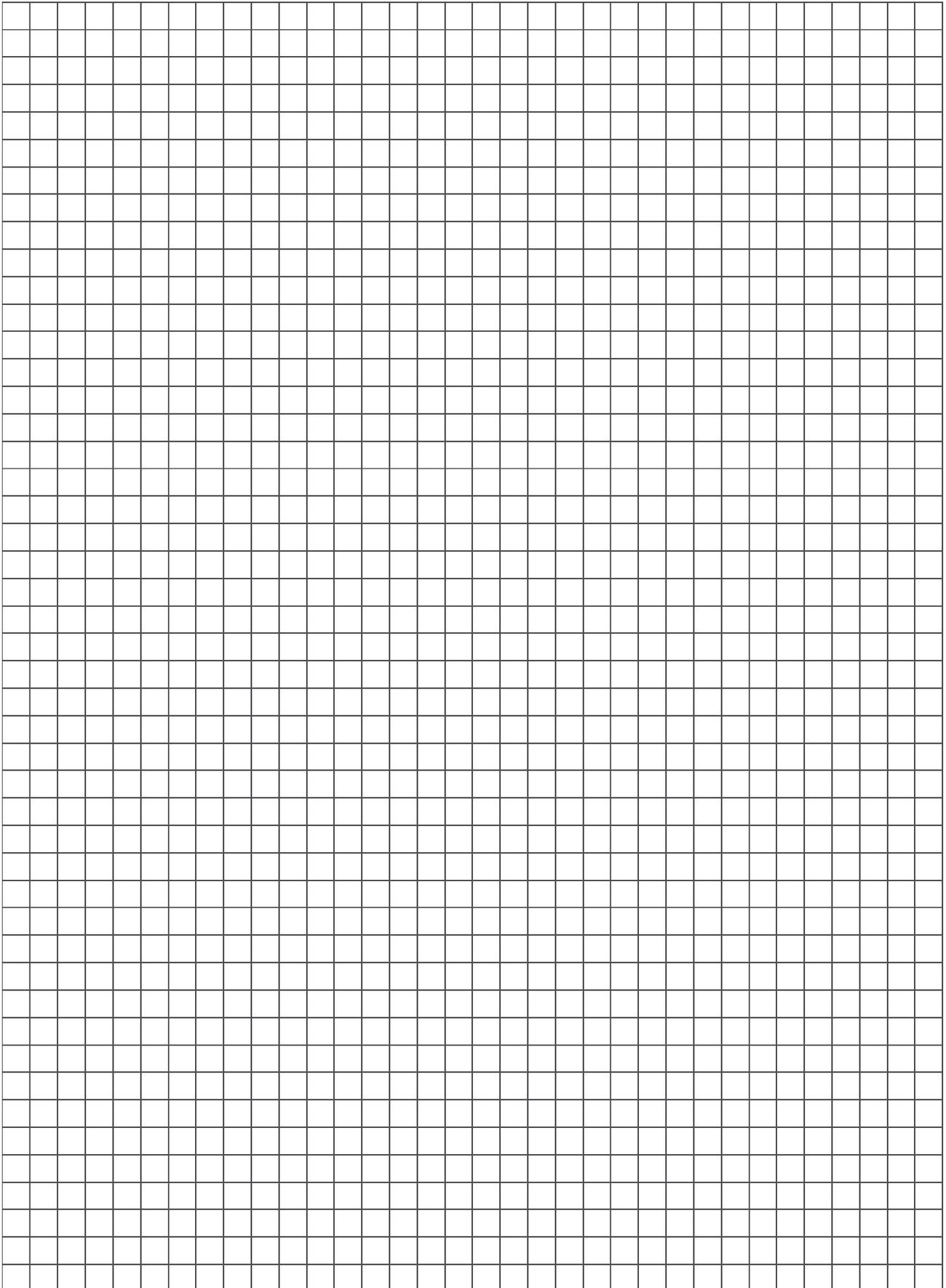
Unser Team von drei Handwerkern und Technikern erstellte in vier Tagen die gesamte Einrichtung inklusive Transport und Montage der Geräte, Verschweißen der Arbeitsplatten vor Ort, Überprüfung der erstellten Installation, Säuberung der Geräte und abschließender Einweisung des Personals.



# Eine Küche entsteht

## DRK Seniorenzentrum Kronshagen





# Großküchengeräte





# world of cooking

MKN® Premium Profikochtechnik



# FlexiChef Kombidämpfer Modular Individual



Das Kochen in Profiküchen ist eine tägliche Herausforderung – überall auf der Welt.

Um diese zu meistern, arbeitet MKN® mit dem höchsten Qualitätsanspruch an Innovationen, multifunktionalen Lösungen und formvollendeten Produkten. Dabei hat MKN® stets den gesamten Küchenprozess im Blick – und damit das perfekte Zusammenspiel aller Komponenten. Das Ergebnis ist intelligente Profikochtechnik für mehr Effizienz und Leistung und den größtmöglichen Kundennutzen.



# FlexiCombi®

## Anders ist besser

Wer quer denkt, kommt auf die besseren Ideen. Unser FlexiCombi® ist dafür ein gutes Beispiel: Mit dem Quereinschub etwa können Sie selbst schwere Bleche sicher handeln – ohne umzugreifen. Dank Touch & Slide ist der Kombidämpfer so einfach zu bedienen wie ein Smartphone. Und mit dem FlexiRack® lässt sich die Kapazität bei Bedarf deutlich erhöhen!\* Am Schluss ist die Reinigung WaveClean® mit der kompakten Kartusche eine in jeder Hinsicht sichere und saubere Sache.

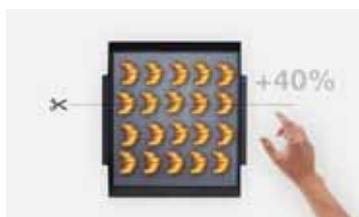


### MagicPilot®

Bediensystem so einfach wie Ihr Smartphone. Intuitiv und kinderleicht.

### WaveClean®

Life time protection system. Komplettsauber mit nur einer Kartusche



### FlexiRack®

FlexiRack - 40 % mehr Garfläche für deutliche mehr Kapazität



- Kartusche einsetzen
- komplette Innenreinigung
- kein Nachreinigen notwendig



### EasyLoad®

Der Quereinschub. Einfach logisch! Einfaches und sicheres Handling. Selbst schwere Bleche fest im Griff. Ohne umzugreifen.

### FlexiCombi TEAM

Der Teamplayer für die Profiküche – Zwei Gararten parallel in einem Combi

\*im Vergleich zu GN 1/1



### FlexiCombi MagicPilot

das Bediensystem, das so intuitiv und einfach wie Ihr Smartphone funktioniert

- autoChef® – 250 automatische Garprozesse inklusive
- ChefsHelp – Schritt für Schritt durch den Kochprozess.
- QualityControl – automatische Mengen-erkennung, automatische konstante Qualität, ohne Kerntemperaturfühler
- BarcodeScan (ohne Scanner) – Barcode Scannen und per Touch Garprozess starten
- Favourites – die häufigsten Garprozesse direkt auf dem Startbildschirm
- SES® – Steam Exhaust System – verhindert Dampfaustritt bei Türöffnung. Hohe Arbeitssicherheit. Küchenklima wird entlastet
- SmokeInside – integrierte Räucherfunktion (Option für 6er und 10er)
- VideoAssist – die virtuelle Bedienungsanleitung
- GreenInside – Verbrauchsanzeige (Energie & Wasser) nach jedem Garprozess (nur Elektro)
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Wärmetauscher
- KlimaSelect Plus – jederzeit das passende Garraumklima. Individuell steuerbar.
- Automatische Reinigung WaveClean® inklusive
- IPX 6 (Option)

### FlexiCombi Classic

das klassische Bedienkonzept für jeden, der manuell bedienen möchte

- 100 speicherbare Garprogramme mit bis zu 6 Schritten
- Klimasteuerung KlimaSelect® in 25% Schritten
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten
- Grundgararten: Softdämpfen 30-99°C, Dämpfen 30-300°C (Gas 30-250°C), Regenerieren 30-180°C
- Wärmetauscher
- Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- IPX 6 (Option)
- Integrierte Handbrause (Option)



# SpaceCombi®

Nur 55 cm breit, aber ausgestattet wie der große Bruder



## Passt in jede Küche

Mit nur 55 cm ist der SpaceCombi® ein echter Platzsparer. Und besitzt mit 6 x GN 1/1 gleichzeitig die Kapazitäten eines vollwertiger Kombidämpfers. Mit all seinen Vorteilen. Natürlich ist der SpaceCombi® auch mit 6 x GN 2/3 erhältlich. Ganz flexibel – so wie es in Ihr Küchenkonzept passt.



**SPACECOMBI COMPACT  
MACIPILOT**  
Compact MP 6 x GN 1/1



**SPACECOMBI JUNIOR  
MACIPILOT**  
Junior MP 6 x GN 2/3



**SPACECOMBI COMPACT  
CLASSIC**  
Compact CL 6 x GN 1/1



**SPACECOMBI JUNIOR  
CLASSIC**  
Junior CL 6 x GN 2/3



## SpaceCombi MagicPilot

Das Raumwunder in der Profiklasse



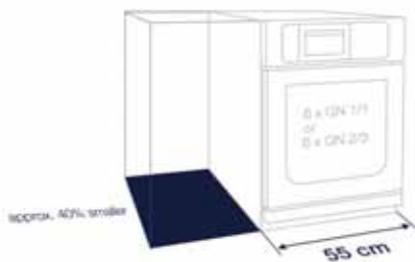
- Nur 55 cm breit, 6 x GN 1 /1 (oder 6 x GN 2/3)
- Modernes Bediensystem MagicPilot® mit Touch & Slide-Steuerung mit zahlreichen anwenderorientierten Features wie z. B. die Favoritenfunktion, Infoschritten und Verbrauchsanzeige GreenInside
- Inklusive Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- HoodIn® – integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbauvariante inkl. HoodIn® (Option)

## SpaceCombi Classic

Das klassische Bedienkonzept



- Nur 55 cm breit, 6 x GN 1 /1 (oder 6 x GN 2/3)
- Klimasteuerung KlimaSelect®
- 5 Lüfterradgeschwindigkeiten (Compact)
- 100 Speicherplätze für Kochprogramme
- Inklusive Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
- Automatische Reinigung WaveClean® (Option)
- HoodIn® – integrierter Dampfkondensator (Option)
- Einbauvariante inkl. HoodIn® (Option)



Ein leistungsstarker Partner mit ca. 40% weniger Platzbedarf im Vergleich zum FlexiCombi®



Patent: Integrierter Dampfkondensator (Option). Perfekt für die Einbaulösung



MagicHood  
Gerüche werden neutralisiert & Dampf kondensiert – ideal für's Frontcooking (Option)

## FlexiChef®

smart cooking. smart cleaning.



### Das multifunktionale Gargerät – weltweit ausgezeichnet

FlexiChef® macht es möglich: Kochen, braten, frittieren oder druckgaren – alles mit nur einem Gerät und damit einem Höchstmaß an Flexibilität. Mit FlexiChef® erreicht Multifunktionalität eine neue Dimension. Als einziges horizontales Gargerät verfügt FlexiChef® über ein automatisches Reinigungssystem – SpaceClean® reinigt in nur zwei Minuten.\*

Dank ReadyXpress® ist er dreimal schneller als klassisches Kochen. Das nennen wir HighSpeed Kochen. Und mit Hilfe vieler weiterer, einzigartiger Features optimiert er den gesamten Küchenprozess und steigert nachhaltig die Effizienz Ihres Unternehmens. Wollen auch Sie wissen, wie der FlexiChef® Ihre Küche wirtschaftlicher macht? Dann kontaktieren Sie uns.

\* SpaceClean® ist Option, 2 Min Zwischenreinigung zzgl. Rüstzeit.

\*\* Im Vergleich zu MKN Vorgängersystemen ohne FlexiZone®



### MagicPilot®

Mit diesem Bedienkonzept lässt sich der FlexiChef® intuitiv einfach bedienen. Das Touch&Slide 8" Echtfarbendisplay ermöglicht wie bei einem Tablet PC oder Smartphone brillante Darstellungen kombiniert mit robuster Touchtechnik für den Küchenalltag.



### SpaceClean®

Das händische Reinigen ist Vergangenheit. Automatische Zwischenreinigung in nur 2 Minuten\* – ohne Chemie! Das Zeitmanagement und Hygieneniveau in der Profiküche werden revolutioniert.

### FlexiZone®

Der Tiegelboden kann in bis zu 4 Zonen eingeteilt und separat nach Temperatur und Zeit bedient werden (beim Braten). Das spart Platz, Zeit und Energie.\*\*



### ChefsHelp

Schritt für Schritt fehlerlos durch den Kochprozess. Das Wissen des Küchenleiters wird multiplizierbar.



### ReadyXpress®

HighSpeed Lösung und trotzdem schonend. 3 x schneller als klassisches Kochen.

### Turbo PowerBlock

Enorme Schubkraft, hohe Heizleistung, geringer Anschlusswert

So flexibel wie Sie

## FlexiChef® Modellübersicht



### FLEXICHEF® GRÖSSE 1

50 Liter



### FLEXICHEF® GRÖSSE 2

75 Liter Standard  
100 Liter Tief



### FLEXICHEF® GRÖSSE 3

100 Liter Standard  
150 Liter Tief



### FLEXICHEF TEAM

Alle Größen können  
individuell zum  
FlexiChef TEAM  
kombiniert werden

## Noch mehr Möglichkeiten

### Zubehöropakete FlexiChef®

#### Starter-Paket

bestehend aus:  
Entleer-Wendespatel, Abzieher, Einlegeböden,  
Schöpfschaufel gelocht & ungelocht



#### GN-Paket

bestehend aus:  
GN-Einhängesystem, Portionierwagen  
inkl. 1/1 GN-Behälter und Abseih-Sieb



#### Koch-Paket

bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Kochkörbe



#### Frittier-Paket

bestehend aus:  
Korb-Einhängesystem  
und ein Satz Frittierkörbe





## Zubehöropakete FlexiCombi®

### Starter-Paket

Bestehend aus:

- 1 x FlexiRack® Backblech gelocht
- 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
- 1 x FlexiRack® Rost aus Chrom-Nickel-Stahl.



### Back-Paket

Bestehend aus:

- 1 x FlexiRack® Backblech gelocht
- 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
- 1 x FlexiRack® Muldenblech



### Grill-Paket

Bestehend aus:

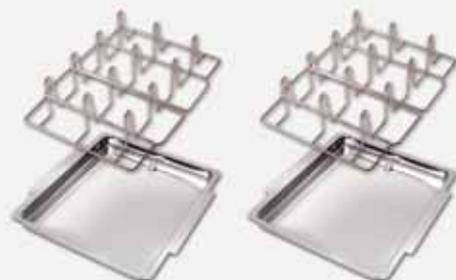
- 1 x FlexiRack® Bratblech ungelocht
- 2 x Grillrost



### Hähnchen-Paket

Bestehend aus:

- 4 x Hähnchengrillgestell
- 2 x FlexiRack® Sudwanne mit Ablauf und Stopfen



### GN-Paket

Bestehend aus:

- 2 x Rost
- 2 x Behälter ungelocht, 65 mm tief



## MKN® Individual

Premium Herdanlagen  
in Maßarbeit



### Kochen vom Feinsten

All Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen – realisiert in einem einzigartigen Herdblock. Das ist MKN® Individual. Unsere speziell ausgebildeten Spezialisten fertigen Ihre Wunsch-Herdanlage mit viel Liebe zum Detail in Handarbeit. Genau so, wie Sie es sich vorgestellt haben. Mit dem KüchenMeister und der MasterLine stehen Ihnen dabei viele Möglichkeiten offen: Über 200 Premiumgeräte, eine durchgehende Hygienedeckplatte, eingeschweißte Funktionsmodule, eine individuelle Farbauswahl, die Integration von Logos und viele weitere Features. Mit Maßarbeit von MKN® wird Ihre Arbeitszeit zur Quality Time.





# MasterLine

Spitzenklasse für die Spitzengastronomie

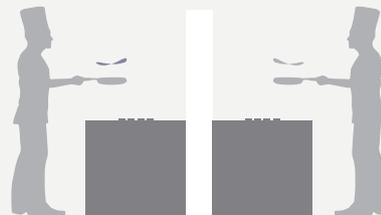


## Top in Hygiene und Design

Die durchgehende, 3 mm starke Hygienedeckplatte aus Chromnickelstahl verleiht der Gerätekombination ihr ausgezeichnetes Design. Dabei ist die MasterLine sehr hygienisch und reinigungsfreundlich: zum Beispiel durch Tropfnasen an der Deckplatte oder die Eckradien der optional integrierbaren Hygiene Unterbauten.

### GRUNDFORM 1 Einzeilig wandstehend

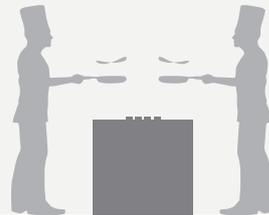
**Grundform 1**  
Einzeilig an einer Wand



**2 x Grundform 1**  
Als Doppelblock an einer Installationswand oder mit einer Mittensabdeckung

### GRUNDFORM 2 Einzeilig freistehend

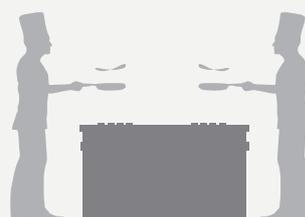
**Grundform 2**  
Einzeilig mit beidseitigem Abdeckungs-Überstand



**Grundform 2**  
Optional beidseitig oder wechselseitig bedienbar

### GRUNDFORM 3 Zweizeilige Anlage

**Grundform 3**  
Zweizeilig mit einer gemeinsamen Abdeckung



**Grundform 3**  
Jede Seite mit individueller Geräte-Ausstattung

# MKN® Modular

## 100% modulare Profiküche



### Modulare Premium Kochtechnik

Wo immer Ihre Ideen Sie hinführen: Mit modularer Kochtechnik von MKN® können Sie Ihre Profiküche so individuell gestalten wie Sie es sich wünschen. Bei unseren Modelllinien OPTIMA 850 und 700 lassen sich insgesamt mehr als 250 Elektro- und Gasgeräte frei kombinieren. Alle modularen Seriengeräte sind aus hochwertigem Edelstahl, exzellent verarbeitet und untereinander kompatibel.



**HERDE**



**FRITTEUSEN**



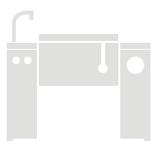
**GRIDDLEPLATTEN/  
-PFANNEN**



**KOCHMARIE/  
NUDELKOCHER**



**GRILLS**



**KIPPBRATPFANNEN**



**KOCHKESSEL**



**BRAISIÈREN**



## Modell- & Variantenvielfalt nahezu grenzenlos

Clevere Verbindungstechnik sorgt für einen erstklassigen Arbeitskomfort und perfekte Hygiene, eingeschweißte Kochmodule für eine einfache Reinigung. Sie wählen einfach zwischen den beiden Korpusstiefen von 850 und 700 mm – um den Rest kümmern sich die MKN® Küchenprofis. Wann bringen Sie Ihre Küche auf das nächste Level?



### INDUKTION

Maximale Wirkung bei extrem geringem Energieverbrauch



### POWERBLOCK®

extrem leistungsstark und gleichmäßig



### VAPRO

Bis zu 25% weniger Energieverbrauch\*

\*im Vergleich zu MKN® Vorgängertechnologie



## RATIONAL SelfCookingCenter®



Ob dreißig oder mehrere Tausend Essen, das SelfCookingCenter® gibt es in der passenden Größe für jeden Bedarf.

Das neue SelfCookingCenter® ist das weltweit erste Kochsystem, in dem echte Intelligenz steckt und revolutioniert damit die Zubereitung von Speisen.

Denn Sie müssen nicht mehr die ideale Temperatur, Feuchtigkeit oder Luftgeschwindigkeit einstellen und permanent nachregeln. Sie geben einfach Ihr Wunschergebnis vor. Eben ob Sie Ihre Speisen am Ende lieber blutig, rosa oder durch möchten, hell oder dunkel gebräunt, mit oder ohne Kruste.

Ausgestattet mit 5 Sinnen erfühlt es die idealen Garraumbedingungen, erkennt die Größe und Menge der Speisen, denkt mit und weiß dadurch, wie ein Gericht optimal gegart wird, lernt, welche Gewohnheiten ein Koch bevorzugt und verständigt sich sogar mit ihm.

Zusammen mit Köchen, Ernährungswissenschaftlern, Physikern und Ingenieuren haben wir die wichtigsten Eigenschaften eines modernen Küchengerätes auf einen neuen Standard gebracht: die Garleistung, Speisenqualität, Einfachheit und Effizienz. Einen Standard, auf den keiner unserer Kunden mehr verzichten möchte.

### 4 intelligente Funktionen – unendliche Möglichkeiten



#### Einfachheit durch Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge. Es denkt mit und voraus, ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



#### Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.



#### Präzision für Spitzenqualität – HiDensityControl®

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: gesunde Spitzenqualität Einschub für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



#### Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und einfach entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.

## Für Ihren speziellen Bedarf. Immer das passende Gerät.

### SelfCookingCenter®

							
Geräte	XS Typ 6 <sup>2/3</sup>	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Anschluss/ Leistung Elektro	400 V / 5,7 kW	400 V / 11 kW	400 V / 18,6 kW	400 V / 22,3 kW	400 V / 36,7 kW	400 V / 37 kW	400 V / 65,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH)	655 x 555 x 567	847 x 776 x 782	847 x 776 x 1042	1069 x 976 x 782	1069 x 976 x 1042	879 x 791 x 1782	1084 x 996 x 1782
Bestell-Nr.	B608100.01	B618100.01	B118100.01	B628100.01	B128100.01	B218100.01	B228100.01
Anschluss/Leis- tung Gas	–	Gas H / 13 kW	Gas H / 22 kW	Gas H / 28 kW	Gas H / 45 kW	Gas H / 44 kW	Gas H / 90 kW
Bestell-Nr.	–	B618300.30	B118300.30	B628300.30	B128100.01	B218300.30	B228400.30

### CombiMaster® Plus

							
Geräte	XS Typ 6 <sup>2/3</sup>	Typ 61	Typ 101	Typ 62	Typ 102	Typ 201	Typ 202
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN / 12 x 1/2 GN	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	6 x 2/1 GN / 12 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN / 20 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN / 40 x 1/2 GN	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Anschluss/ Leistung Elektro	400 V / 5,7 kW	400 V / 11 kW	400 V / 18,6 kW	400 V / 22,3 kW	400 V / 36,7 kW	400 V / 37 kW	400 V / 65,5 kW
Abmaße in mm (BxTxH)	655 x 555 x 567	847 x 776 x 782	847 x 776 x 1042	1069 x 976 x 782	1069 x 976 x 1042	879 x 791 x 1782	1084 x 996 x 1782
Bestell-Nr.	B609100 01.202	B619100 01.202	B119100 01.202	B629100 01.202	B129100 01.202	B219100 01.202	B229100 01.202
Anschluss/Leis- tung Gas	–	Gas H / 13 kW	Gas H / 22 kW	Gas H / 28 kW	Gas H / 45 kW	Gas H / 44 kW	Gas H / 90 kW
Bestell-Nr.	–	B619300 30.202	B119300 30.202	B629300 30.202	B129300 30.202	B219300 30.202	B229300 30.202

# RATIONAL Zubehör.

Die perfekte Ergänzung.

Zubehör für Profis –  
ideal zum Grillen,  
Backen, Braten,  
Frittieren, Dämpfen



Grill- und Bratplatte



Grill- und Pizzaplatte



CombiGrill-Rost mit  
Beschickungsrost



CombiFry®



Brat- und Backblech



RATIONAL GN-Zubehör

Untergestelle und  
Unterschranke –  
immer die richtige  
Installationslösung



Untergestell UG I



Untergestell UG II



Unterschrank US IV



UltraVent®



Finishing®-Systeme für Bankett



RATIONAL Reinigungs-  
und Pflegeprodukte



Combi-Duo – Doppelte Flexibilität





## VarioCookingCenter®

Das multifunktionale Gerät für Ihre Küche.



Ob im À-la-carte-Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, 30 individuelle Portionen oder tausende Essen, über Nacht gegart, unter Druck gekocht oder à la minute zubereitet – für die individuellen Anforderungen in Ihrer Küche bietet Ihnen das VarioCookingCenter® immer die optimale Lösung.

Denn konventionelle Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd und Fritteuse sind in nur einem multifunktionalen Gerät zusammengefasst. Somit reduziert sich der Platzbedarf in Ihrer Küche um bis zu 30 %.

Dank der Flexibilität des VarioCookingCenter® können Sie es für vielfältige Garmethoden verwenden und bleiben unabhängig. Es schenkt Ihnen bis zu 2 Stunden wertvolle Arbeitszeit pro Tag und ermöglicht ein Kochen für Ihre Gäste auf hohem Niveau – ganz ohne Überwachung. Die eingebaute Kochintelligenz, ein Aufheizen auf 200 °C in Rekordzeit sowie 40 % mehr Anbratpower machen es möglich. Auch die Reinigungszeit ist minimal, da nichts anbrennt oder überkocht. Es arbeitet Tag und Nacht für Sie, unproduktive Zeiten sind auf ein Minimum reduziert.

### **Kochen. Braten. Frittieren.**

Alles in einem Gerät. Bis zu 4-mal schneller bei 40 % weniger Stromverbrauch.\*



\* gegenüber herkömmlichem Kipper und Kessel

## VarioCookingCenter®

### Zubehör.

#### Grundausrüstung 112/112T

Besteht aus:

- 2 × Arm für Hebe- und Senkautom.
- 1 × Kochkorb
- 1 × Frittierkorb
- 1 × Spachtel
- 2 × Tiegelbodenrost
- 1 × Sieb



#### VarioMobil® 1/1 GN (Typ 112/112T/112L)

Zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 1/1 GN Behältern (GN Behälter nicht im Lieferumfang inbegriffen). Höhenverstellbar in 4 Stufen.

#### Grundausrüstung 112L

Besteht aus:

- 2 × Arm für Hebe- und Senkautom.
- 1 × Kochkorb
- 1 × Frittierkorb
- 1 × Spachtel
- 2 × Tiegelbodenrost
- 1 × Sieb



#### VarioMobil® 2/1 GN (Typ 211/311)

Höhenverstellbar, zum mühelosen und sicheren Entleeren von Gargut und zum Transportieren in 2/1 oder 1/1 GN Behältern (GN Behälter nicht im Lieferumfang inbegriffen).

#### Grundausrüstung 211

Besteht aus:

- 1 × Arm für Hebe- und Senkautom.
- 2 × Kochkorb Typ 211/311
- 1 × Spachtel
- 2 × Tiegelbodenrost
- 1 × Sieb



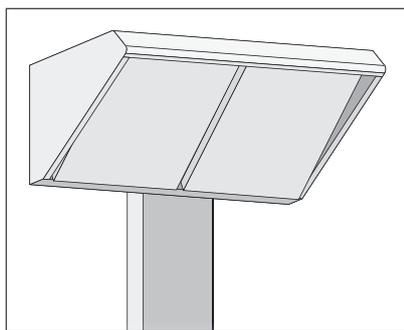
#### Ölwagen (Typ 211/311)

Zum Befüllen des Gartiegels, sowie zur Lagerung und Filterung des Öls. Mit Vorheizung zum Aufschmelzen von Blockfett oder gekühltem Öl. Förderung von heißem Fett möglich.



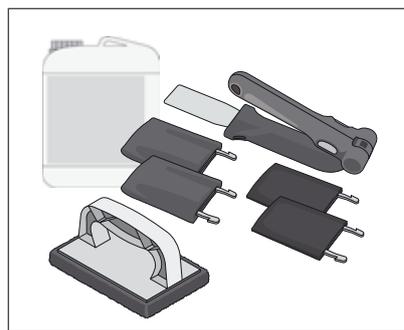
#### Korbwagen (Typ 112L/211/311)

Zum Lagern, Transportieren, und Abtropfen von Frittier- und Kochkörben.  
Kapazität: Max. 16 1/1 GN Bleche oder max. 3 Körbe (Typ 112L oder 211/311) 1 Arm für Hebe- und Senkautomatik (Typ 211 oder 311).



#### UltraVent® (Typ 112/Typ 211/Typ 311)

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich. Ein Außenanschluss ist nicht erforderlich.



#### Reinigungsset

Bestehend aus:  
10l Flüssigreiniger, Reinigungsarm  
1 Set Reinigungspads rau  
1 Set Reinigungspads weich  
1 Reinigungsschwamm

# VarioCookingCenter®

## Produktübersicht.\*



Produktübersicht*	VarioCookingCenter® 112T	VarioCookingCenter® 112+	VarioCookingCenter® 112L
Anzahl Essen	ab 30	ab 30	50 – 100
Nutzkapazität	14 Liter + 14 Liter	14 Liter + 14 Liter	25 Liter + 25 Liter
Kochoberfläche	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	12 dm <sup>2</sup> + 12 dm <sup>2</sup>	19 dm <sup>2</sup> + 19 dm <sup>2</sup>
Breite	962 mm	1.224 mm	1.102 mm
Tiefe	800 mm	777 mm	908 mm
Höhe	400 mm	1.100 mm	428 mm
Gewicht	99 kg	168 kg	132 kg
Tiegelrandhöhe		900 mm	
Wasserzulauf	R3/4"	R3/4"	R3/4" für 1/2"
Wasserablauf	DN 40 mm	DN 40 mm	DN 40 mm
Anschlusswert (Elektro ohne Option VitroCeran)	17 kW (Option „Dynamic“: 13 kW)	17 kW (Option „Dynamic“: 13 kW)	28 kW (Option „Dynamic“: 21 kW)
Anschlusswert (Elektro mit Option VitroCeran)	–	19 kW (Option „Dynamic“: 15 kW)	–
Absicherung	25 A (Option „Dynamic“: 20 A)	40 A (Option „Dynamic“: 32 A)	40 A (Option „Dynamic“: 32 A)

\* Gerätedarstellung inkl. Optionen: Untergestell, Seitenschränke, VitroCeran, Druckgaren.

Leistungsbeispiele	112T /112+	112L	211
Omelette	80 Port./Tiegel/h	120 Port./Tiegel/h	300 Port./h
Hacksteaks	60 Stück/Tiegel/h	100 Stück/h	240 Stück/h
Gulasch anbraten	3 kg/Charge/Tiegel	4 kg/Charge/Tiegel	12 kg/Charge
Gulasch (druck)garen	6 kg/Tiegel	12 kg/Tiegel	45 kg
Linsen (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge
Reis (trocken)	3 kg/Charge/Tiegel	5 kg/Charge/Tiegel	20 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	6 kg/Tiegel/h	10 kg/Tiegel/h	36 kg/h
Pudding	10 Liter/Charge/Tiegel	15 Liter/Charge/Tiegel	60 Liter/Charge
Pommes Frites	12 kg/Tiegel/h	18 kg/Tiegel/h	50 kg/h
Fischstäbchen TK frittieren	400 Stück/Tiegel/h	700 Stück/Tiegel/h	1.800 Stück/h
Kochschinken	5 kg/Tiegel	14 kg/Tiegel	45 kg



# VarioCookingCenter®

## Produktübersicht.\*



Produktübersicht*	VarioCookingCenter® 211	VarioCookingCenter® 311
Anzahl Essen	100 – 300	100 – 500
Nutzkapazität	100 Liter	150 Liter
Kochoberfläche	42 dm <sup>2</sup>	65 dm <sup>2</sup>
Breite	1.164 mm	1.542 mm
Tiefe	914 mm	914 mm
Höhe	1.100 mm	1.100 mm
Gewicht	195 kg	251 kg
Tiegelrandhöhe	900 mm	900 mm
Wasserzulauf	R3/4"	R3/4"
Wasserablauf	DN 50 mm	DN 50 mm
Anschlusswert (Elektro ohne Option VitroCeran)	28 kW (Option „Dynamic“: 22 kW)	45 kW (Option „Dynamic“: 35 kW)
Anschlusswert (Elektro mit Option VitroCeran)	31 kW (Option „Dynamic“: 24 kW)	47 kW (Option „Dynamic“: 37 kW)
Absicherung	50 A (Option „Dynamic“: 40 A)	80 A (Option „Dynamic“: 63 A)

\* Gerätedarstellung inkl. Optionen: Untergestell, Seitenschränke, VitroCeran, Druckgaren.

Leistungsbeispiele	311
Omelette	450 Port./h
Hacksteaks	360 Stück/h
Gulasch anbraten	20 kg/Charge
Gulasch (druck)garen	70 kg
Limons (trocken)	30 kg/Charge
Reis (trocken)	30 kg/Charge
Tagliatelle (trocken)	54 kg/h
Pudding	100 Liter/Charge
Pommes Frites	70 kg/h
Fischstäbchen TK frittieren	2.700 Stück/h
Kochschinken	70 kg





### **Komfort. Sicherheit. Inspiration – Vernetzt mit Ihrer Küche.**

ConnectedCooking ist die modernste Vernetzungslösung für die Profiküche. Egal, ob Sie ein oder mehrere RATIONAL-Geräte besitzen – ConnectedCooking bietet Ihnen völlig neue, komfortable Anwendungsmöglichkeiten. Das Einzige, was Sie dafür tun müssen, ist Ihr RATIONAL-Gerät in ein Netzwerk einzubinden.



#### **Immer auf der sicheren Seite Ganz automatisch.**

Sicherheit ist eine der größten Herausforderungen in der modernen Küchenorganisation. Steigende Anforderungen der Aufsichtsbehörden sowie anspruchsvolle Hygienevorschriften erfordern einen erheblichen administrativen Aufwand. Zudem gilt es Fehlbedienungen soweit wie möglich auszuschließen. ConnectedCooking unterstützt Sie hierbei und macht alles ganz einfach.

#### **Softwareupdates**

Schnell und einfach bringen Sie Ihre Geräte auf den neuesten Stand der Technik. Updates werden Ihnen immer kostenfrei und automatisch zur Verfügung gestellt. Einfach Update starten, fertig.

Wenn Sie sich zusätzliche RATIONAL-Geräte anschaffen, können Sie ganz schnell Ihre persönlichen Geräteeinstellungen auf das neue Gerät übertragen. So ist immer sicher gestellt, dass die Einstellungen an all Ihren Geräten so sind, wie Sie es sich wünschen. Selbst die Umstellung von Sommer auf Winterzeit macht ConnectedCooking automatisch für Sie.



#### **Servicepartner verständigen**

Sollte mal etwas mit Ihrem Gerät nicht in Ordnung sein, bekommen Sie oder auf Wunsch auch Ihr Servicepartner, umgehend eine Nachricht. Sogleich können auf Basis der ausgelesenen Servicedaten die richtigen Entscheidungen für eine schnelle Fehlerbehebung getroffen werden.



#### **Benutzerprofile verwalten**

Damit ein Benutzer bei ConnectedCooking nur das machen kann, wozu er berechtigt ist, können Sie beliebige Benutzerprofile verwalten. So sieht jeder Nutzer nur seine Funktionen und es ist sichergestellt, dass Anwenderfehler auf ein Minimum reduziert werden.



#### **Automatische HACCP-Dokumentation**

Erfassen und dokumentieren Sie alle wichtigen HACCP-Daten vollautomatisch. Jegliche relevanten Daten aller angeschlossenen Geräte werden erfasst und übersichtlich dargestellt und gespeichert. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch alle Daten mit einem Mausklick als Tabelle oder im PDF Format exportieren und separat speichern oder ausdrucken.



#### **Backup der Geräteeinstellungen**

Automatische Sicherungen der Daten und Einstellungen sorgen jederzeit für einen gesicherten Datenbestand.



#### **Modernste Verschlüsselungstechnik**

Damit bei den gesamten Datenübertragungen kein Missbrauch passiert, werden die Informationen selbstverständlich mit modernster Verschlüsselungstechnik ausgetauscht. Somit kann nur der richtige Empfänger die Daten verarbeiten und einsehen – damit Ihre Daten immer sicher sind.

## RATIONAL ServicePlus.

Sobald Sie eines unserer Geräte in Ihrer Küche haben, nutzen Sie die RATIONAL ServicePlus-Leistungen. Jederzeit, von Anfang an und ein Produktleben lang. Sie bezahlen nicht einen Cent extra. Wie alt oder neu Ihr Gerät ist, spielt keine Rolle. Auch nicht, wie groß oder klein Ihre Anliegen sind. Mit mehr als 1.000 Köchen sind wir bei RATIONAL weltweit für Sie da. Jeden Tag und wo immer Sie uns brauchen.

### > RATIONAL live erleben

Kochen Sie mit unseren Küchenmeistern und erleben Sie, wie RATIONAL den Alltag in der Küche verbessert.

### > Beratung

Sie wünschen sich eine Beratung, die auf die Besonderheiten Ihrer Küche Rücksicht nimmt? Eine, bei der Sie spüren, dass es nicht darum geht, schnelle Geschäfte zu machen, sondern echte Lösungen zu finden? Dann werden Sie sich wohl fühlen mit RATIONAL. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir exakt die Lösung, die am besten zu Ihnen passt.

### > Planung

Wir unterstützen Sie auch bei der Planung und machen Ihnen Vorschläge für Ihren Küchen Um- oder Neubau. Wer unsere Geräte vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich testen möchte, kann auch das tun.

### > Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie unsere Geräte funktionieren oder wie Sie sie für Ihre Anforderungen am besten nutzen.

### > Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Besuchen Sie unsere Basis-Seminare für unser SelfCookingCenter® und CombiMaster® Plus und VarioCookingCenter®. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie das neue SelfCookingCenter® optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.



### > Software Update

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: Haben Sie teil an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung. So halten Sie Ihre Geräte immer auf dem aktuellen Stand der Technik. Mit RATIONAL ConnectedCooking geschieht dieses sogar automatisch. Einfach Update starten, fertig.

### > RATIONAL ConnectedCooking

Die Internetplattform für die Profiküche. Vernetzen Sie einfach Ihre RATIONAL-Geräte und schon profitieren Sie von neuen, komfortablen Anwendungsmöglichkeiten.

### > ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. +49 8191 327300.

### > RATIONAL-Servicepartner

Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL-Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive.

## iKitchen.

Produktion ohne Kompromisse.



Fachkräftemangel, steigende Ansprüche der Gäste, Kostendruck, fehlender Platz – Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die dringend eine Lösung benötigen. Eine Lösung, die Ihnen den Alltag in der Küche erleichtert. Die Ihnen mehr Flexibilität und Produktivität bringt. Die Abläufe strafft und dabei Platz, Geld, Energie sowie Rohwaren spart. Kurz: Eine Lösung wie iKitchen.

iKitchen ist die Systemlösung aus SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® und ConnectedCooking, die sich der Größe Ihrer Küche anpasst und sie damit produktiver macht. Denn die beiden Kochsysteme sind so aufeinander abgestimmt, dass sie sich bei den Garmethoden ergänzen, gegenseitig einen Teil der Aufgaben übernehmen und dadurch flexibel einsetzbar sind. Und mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL, wird die Großküche digital: Garprogramme verwalten und übertragen, HACCP-Daten abrufen und vieles mehr erfolgt über PC, Tablet oder Handy. Alles mit dem einen Ziel: Damit Sie effizient die gewünschte Speisenqualität erzielen.



**iKitchen.**  
Produktiv und flexibel.  
Wie nie zuvor.



HEISSLUFTDÄMPFER



## HEISSLUFTDÄMPFER

Die Backöfen ADVANCE PLUS sind für Berufsköche gedacht, die auf keine Funktionalität verzichten wollen. Daher gehören sie zu den leistungstärksten auf dem Markt und weisen ein perfektes Gleichgewicht zwischen Qualität der Garung, Einfachheit, Effizienz und Sicherheit auf.



APE-061

APE-101

APE-102

APE-201

APE-202

### “ADVANCE PLUS” ELEKTRO-HEISSLUFTDÄMPFER

MODELL	ÖFFNENDE TÜR	FASSUNGSVERMÖGEN	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
APE-061	Rechte	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	10,20	898x867x846
APE-061 I	Linke	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	10,20	898x867x846
APE-101	Rechte	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	19,20	898x867x1.117
APE-101 I	Linke	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	19,20	898x867x1.117
APE-102	Rechte	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	31,20	1.130x1.063x1.117
APE-201	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	38,40	929x964x1.841
APE-202	Rechte	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	62,40	1.162x1.074x1.841

### “ADVANCE PLUS” GAS-HEISSLUFTDÄMPFER

MODELL	Hz.	FASSUNGSVERMÖGEN	LEISTUNG		ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
			GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
APG-061	50/60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	12,00	1,20	898x922x846
APG-101	50/60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	18,00	1,20	898x922x1.117
APG-102	50/60	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
APG-201	50/60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	36,00	2,40	929x964x1.841
APG-202	50/60	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841



ACE-0623

ACE-061

ACE-101

ACE-102

ACE-201

ACE-202

### “CONCEPT” ELEKTRO-HEISSLUFTDÄMPFER

MODELL	ÖFFNENDE TÜR	FASSUNGSVERMÖGEN	LEISTUNG (kW)	ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
ACE-0623	Rechte	6 GN-2/3	5,80	657x563x570
ACE-061	Rechte	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	10,20	898x867x846
ACE-061 I	Linke	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	10,20	898x867x846
ACE-101	Rechte	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	19,20	898x867x1.117
ACE-101 I	Linke	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	19,20	898x867x1.117
ACE-102	Rechte	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	31,20	1.130x1.063x1.117
ACE-201	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	38,40	929x964x1.841
ACE-201-C	Rechte	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	38,40	929x964x1.841
ACE-202	Rechte	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	62,40	1.162x1.074x1.841
ACE-202-C	Rechte	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	62,40	1.162x1.074x1.841

### “CONCEPT” GAS-HEISSLUFTDÄMPFER

MODELL	Hz.	FASSUNGSVERMÖGEN	LEISTUNG		ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
			GAS (kW)	ELEKTRISCH (kW)	
ACG-061	50/60	6 GN-1/1 - 12 GN-1/2	12,00	1,20	898x867x846
ACG-101	50/60	10 GN-1/1 - 20 GN-1/2	18,00	1,20	898x867x1.117
ACG-102	50/60	10 GN-2/1 - 20 GN-1/1	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117
ACG-201	50/60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	36,00	2,40	929x964x1.841
ACG-201-C	50/60	20 GN-1/1 - 40 GN-1/2	36,00	2,40	929x964x1.841
ACG-202	50/60	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841
ACG-202-C	50/60	20 GN-2/1 - 40 GN-1/1	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841



COOK & CHILL



UNSERE LÖSUNGEN | COOK & CHILL



**LÖSUNGEN COOK & CHILL 061**

	<b>ELEKTROHERD</b> APE-061 19010970 AE-061 19010984 <b>GASHERD (*)</b> APG-061 / AG-061
	<b>KIT STACKING 061</b> Elektrische und gasbetriebene Modelle ACG 19020971 Gasbetriebene Modelle APG e AG 19020972
	<b>SCHOCKKÜHLER ATA-061</b> 19018754 (50 Hz) 19030606 (60 Hz)
	<b>WAGEN EINSCHUBHALTERUNG</b> CP-11-R 19018752
	<b>STRUKTUR EINSCHÜBE</b> EB-061 19011559
	<b>STRUKTUR TELLER</b> EP-061 19013353
	<b>FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR</b> GE-101 19011569
	<b>THERMOPLANE LTE-061</b> EP-061 19011738

**LÖSUNGEN COOK & CHILL 101**

	<b>ELEKTROHERD</b> APE-101 19011023 AE-101 19011021 <b>GASHERD (*)</b> APG-101 / AG-101
	<b>GESTELL SH-11</b> 19013205 <b>GESTELL C/ FÜHRUNGSSCHIENEN SH-11-B</b> 19013401
	<b>SCHOCKKÜHLER ATA-101</b> 19020653 (50 Hz) 19030442 (60 Hz)
	<b>WAGEN EINSCHUBHALTERUNG</b> CP-11 19013352
	<b>STRUKTUR EINSCHÜBE</b> EB-101 19011561
	<b>STRUKTUR TELLER</b> EP-101 19013354
	<b>FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR</b> GE-101 19011569
	<b>THERMOPLANE LTE-101</b> 19011739

**LÖSUNGEN COOK & CHILL 102**

	<b>ELEKTROHERD</b> APE-102 19010816 AE-102 19011020 <b>GASHERD (*)</b> APG-102 / AG-102
	<b>GESTELL SH-102</b> 19013212 <b>GESTELL C/ FÜHRUNGSSCHIENEN SH-102-B</b> 19013403
	<b>SCHOCKKÜHLER ATA-102</b> 19033204 (50 Hz) 19033245 (60 Hz)
	<b>WAGEN EINSCHUBHALTERUNG</b> CP-102 19013355
	<b>STRUKTUR EINSCHÜBE</b> EB-102 19011562
	<b>STRUKTUR TELLER</b> EP-102 19013356
	<b>FÜHRUNGSSCHIENEN STRUKTUR</b> GE-102 19011570
	<b>THERMOPLANE LTE-102</b> 19011740

KOMPAKTE SCHOCKFROSTER | KÜHLER DER PRODUKTLINE ATA



ATA-061



ATA-101



ATA-102

MODELL	Hz.	EBENEN			PRODUKTION (kg/zyklus) * SPANNUNG			LEISTUNG (W)		ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
		GN-1/1	GN-2/1	60X40	KÜHL	GEFRIER	ELEKTRIZITÄT	KÜHLUNG		
ATA-061	50 60	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105
ATA-101	50 60	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766
ATA-102	50 60	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766



**Küppersbusch**  
Feuer und Flamme seit 1875

# DIE PROFIKÜCHE, DIE DANK KCI MIT NUR EINEM FINGER BEDIENBAR IST



Die **PremiumLine 850** bietet modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen und eignet sich optimal für die Gemeinschafts- und Betriebsgastronomie. Sie ist solide, massiv und leistungsstark und erfüllt höchste Hygienestandards bei 850 mm Bautiefe. Sie lässt sich um eine hochwertige Palmarium-Herdanlage erweitern. Mit der **KüppersbuschCookingIntelligence** kann man Prozesse bei vielen Geräten kinderleicht mit nur einem Finger steuern.



#### Voll vernetzt und zukunftssicher

- Intelligente Touch-Panel-Gerätesteuerung
- Datenschnittstelle nach neuesten DIN Standards, herstellerunabhängig
- Verfügbar für zahlreiche Geräte
- 4 mm Sicherheitsglas, resistent gegen Fette und Wrasen, fugenlos in die Oberfläche integriert
- Automatische HACCP-Protokolle, Softwareupdates per USB-Stick u.v.m.



#### GASGEBLÄSE Technologie

- Vorteile günstiger Gaspreise nutzen
- Bis zu 60% wirtschaftlicher gegenüber Standardgeräten
- Geringe CO<sup>2</sup>-Emissionen
- Verfügbar für zahlreiche Geräte

## PremiumLine 850



#### SCHNELLKOCHKESSEL PERMAPRESS FES 150

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS System, KCI-Touchpanel hinter 4 mm Sicherheitsglas bündig in die Oberfläche integriert, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung

Nutzhalt	155 Liter
Steuerung	KCI
Ankochzeit	36 Minuten
B x T x H / mm	1000 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 23,1 kW
Bestellnummer	FES 150



#### MULTIFUNKTIONALE KIPPBRATPFANNE FEP 950

Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen – auch für sensible Produkte, innovative KCI-Touchpanel-Steuerung in besonders ergonomischer Position an stabilem Haltearm montiert, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, aufrollbare Schlauchbrause, automatische Wasserfülleinrichtung, litergenau

Nutzhalt	83 Liter
Tiegelmaße	928 x 660 x 184
B x T x H / mm	
Bratfläche	0,61 m <sup>2</sup>
B x T x H / mm	1400 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 27,15 kW
Bestellnummer	FEP 950



#### ELEKTRO-FRITTIERSTATION FEF 224 / 040 / 041

Fettfiltrationssystem, automatische Hebe- und Senkvorrichtung, Sicherheitstemperaturbegrenzer, fettschonende 4,35 Watt / cm<sup>2</sup> Heizfläche, automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper, Schmelzstufe für schonendes Aufheizen, innovative KCI-Touchpanel-Steuerung

Becken	2
Nutzfüllmenge	2 x 6,5 Liter
B x T x H / mm	600 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 18,4 kW
Bestellnummer	FEF 224 / 040 / 041



**Küppersbusch**  
Feuer und Flamme seit 1875

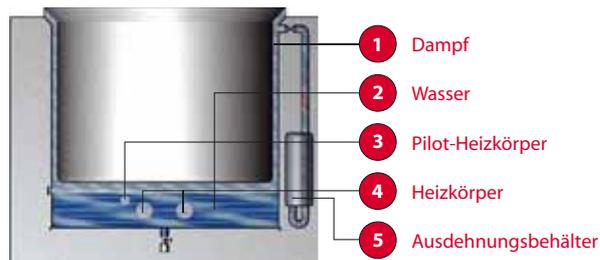
## MECHANISCH STATT DIGITAL, DIE KLASSISCHE VARIANTE DER PREMIUMLINE 850



Die **PremiumLine 850 Classic** bietet wie die PremiumLine 850 modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen. Sie ist genauso solide, massiv und leistungsstark und erfüllt höchste Hygienestandards, ebenfalls bei 850 mm Bautiefe. Auch sie ist wie ihr digitales Pendant erweiterbar (z. B. durch Palmarium-Herdanlagen). Bei ihr lassen sich die Geräte bequem und einfach von Hand mittels Knebel steuern.

### PERMAPRESS-Technologie bei Kochkesseln

- Geringer Installationsaufwand, da kein zusätzl. Weichwasseranschluss nötig ist
- Leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- Vollautomatisches, selbstregulierendes System
- Geringer Wartungsaufwand (kein Verkalken)



## PremiumLine 850 Classic



### SCHNELLKOCHEKSEL PERMAPRESS FES 101

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS System, manuelle Regulierung der Gartemperatur, Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung

Nutzzinhalt	109 Liter
Steuerung	manuell
Ankochzeit	31,5 Minuten
B x T x H / mm	800 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 18,6 kW
Bestellnummer	FES 101



### DUPLEX-ANTIHAFT KIPPBRATPFANNE FEP 911

Gerät zum Braten und Schmoren, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, doppelwandiger Deckel, thermostatische Temperaturregelung einstellbar über Bedienknebel, 50 – 300 °C, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnappe

Nutzzinhalt	83 Liter
Tiegelmaße B x T x H / mm	928 x 660 x 184
Bratfläche	0,61 m <sup>2</sup>
B x T x H / mm	1400 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 16,25 kW
Bestellnummer	FEP 911



### SCHNELL-KIPPKOCHEKSEL PERMAPRESS FEK 061

Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS System, manuelle Regulierung der Gartemperatur, Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe, doppelwandiger Deckel, dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung, motorische Kippung

Nutzzinhalt	63,5 Liter
Innenkesselmaße Ø/H in mm	484 / 410
Ankochzeit	25 Minuten
B x T x H / mm	1000 x 850 x 900
Anschlusswert	400 V / 12,6 kW
Bestellnummer	FEK 061

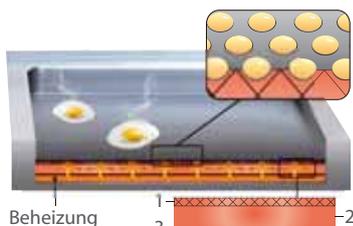


**Küppersbusch**  
Feuer und Flamme seit 1875

# DIE PLATZ-SPARENDE UND EFFIZIENTE KÜCHENLÖSUNG



Modulare Kochtechnik für kleine und mittlere Profiküchen, das findet sich in der **CombiLine 750** zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis – perfekt für die Gastronomie und Hotellerie. Sie verfügt serienmäßig über eine H2-Hygieneausführung. Ihre 750 mm Bautiefe bieten zusätzlich mehr Kochfläche und ihre Kochkessel fassen bis zu 100 Liter. Zusätzlich lässt sich die **CombiLine 750** durch die hochwertigen Palmarium-Herdanlagen erweitern.



**Verbundwerkstoffe, 3-schichtig:**  
1 Edelstahl 2 Kupfer  
3 wärmeabsorbierende Spezialschicht

### DUPLEX-ANTIHAFT-Technologie bei Bratgeräten

- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- Hervorragende Wärmeverteilung durch Dreischicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- Ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschickung
- Extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- Gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks

### Sie bestimmen die Aufstellung

Alle **CombiLine 750**-Geräte können in drei Varianten aufgestellt und kombiniert werden:

- Als Block
- Frei im Raum
- Als Zeile an der Wand

**Das ist das optimale System**

## CombiLine 750



### ELEKTRO-FRITEUSE OEF 224

Knebelbedienung, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte, tiefgezogene Becken, Ablauf über Kugelhahn R 1 1/2", fettchonende 4,35 Watt / cm<sup>2</sup> Heizfläche, automatische Abschaltung beim Heraus-schwenken der Heizkörper, Schmelzstufe für schonendes Aufheizen, Sicherheitstempurbegrenzer

Becken	2
Nutzfüllmenge	2 x 6,5 Liter
B x T x H / mm	600 x 750 x 900
Anschlusswert	400 V / 18,05 kW
Bestellnummer	OEF 224



### INDUKTION-SHERD OEH 560

Elektronische Topferkennung, Knebelbedienung, durchgehende Glaskeramik-Kochfläche mit Flächeninduktion (B 603 x T 578 mm)

Kochstellen	Flächeninduktion
Unterbau	offen
Induktionsflächen	2 x 7 kW, 2 x 3,5 kW
B x T x H / mm	800 x 750 x 900
Anschlusswert	400 V / 21 kW
Bestellnummer	OEH 560



### DUPLEX-ANTIHAFT-BRATPLATTE OEB 430

Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, Tiegel tiefgezogen, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt, 65 mm tief, Tiegel komplett aus CrNiSt 1.4301, ideale Wärmeverteilung und schockstabil, mit verschließbarem Abwurfschacht (Ø 50 mm)

Bratfläche	0,32 m <sup>2</sup>
Unterbau	offen
Maximalinhalt	19 Liter
B x T x H / mm	700 x 750 x 900
Anschlusswert	400 V / 7 kW
Bestellnummer	OEB 430



**Küppersbusch**  
Feuer und Flamme seit 1875

## DIE PALMARIUM- HERDANLAGEN, ÄSTHETIK NACH MASS



Moderne, edle Gestaltung und kompromisslose Praxistauglichkeit, das macht die **Palmarium**-Herdanlagen zu einem wahren Vorzeigestück in der Gastronomie, welches sich nahtlos in jedes Küchenlayout einfügt. Sie bieten ergonomisches, individuelles Design, hochwertige Materialien, höchste Hygienestandards und sind modular aus den Serien der **PremiumLine 850**, **PremiumLine 850 Classic** und der **CombiLine 750** kombinierbar.

**Palmarium**, ein Meisterstück für die Profiküche



### Maßkonfektioniert mit vielen optionalen Extras

- Individualisierbar durch Corporate Design und farbige Bedienblenden
- Beidseitige Bedienung (bei 800 bzw. 900 mm Bautiefe)
- ovale CNS-Reling, umlaufend mit offenen Ecken



### Vielseitige Stauraumlösungen

- Integrierbare Kühl- und Warmhalteschubladen
- Abstellfläche für Salamander und ähnliche Geräte

### Durchdachtes Hygienekonzept

- H2-Hygieneführung und Oberplatte mit 90°-Ecken serienmäßig
- Durchgehende Arbeitsplatte aus Edelstahl



**PalmariumMobile**, flexibel für den nachhaltigen Erfolg



### Maßgeschneidert von Anfang an

- Konstante Qualität, z. B. durch automatische Hebe- und Senkvorrichtung
- Höchste Funktionalität auf engstem Raum
- Konsequenz auf Ihr Gastronomie-Konzept abgestimmt
- Markenpräsenz durch Einsatz Ihres Corporate Designs



### Serienreif von Anfang an

- Ideal für Franchise- und Filialkonzepte
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis dank Serienreife

### Unkompliziert von Anfang an

- Höchste Hygiene, z. B. mit elektrischem Fettfiltersystem
- Schnelle Inbetriebnahme durch „Plug & Play“-Anschluss
- Eine komplette Kücheneinheit, beweglich auf stabilen Rollen
- Umfangreiches Servicepaket, 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit



**MARENO STAR 60**



**Elektro-Fritteuse F66ERP**

2 Becken, Füllmenge je 10 Liter, Betriebs- und Sicherheitsthermostat, heraus-schwenkbare Heizkörper, Fettablass vorn, Zubehör: Ablasshahn, Ablassrohr, 2 Körbe, 2 Deckel

Abmessungen: (B x T x H)	600 x 600 x 295 mm
Füllmenge	2x 10 Liter
Anschlusswert	400 Volt / 18 kW
Artikel-Nummer	CR0853430



**Warmhaltewanne SP64E**

Mit Schale GN 1/1 und gelochtem Einlegeboden, Ausstattung: Infrarotstrahler von oben, Beheizung unterm Becken

Abmessungen: (B x T x H)	400 x 600 x 295 mm
Anschlusswert	230 Volt / 2,0 kW
Artikel-Nummer	862.005-S
	CR0853510



**Elektro-Wurstbräter CW68E**

Grillen direkt auf dem Heizkörper. Fettauffangschublade unter der Heizung mit Wasser befüllbar, Feuchtigkeitsregulierung des Gargutes, Grill- und Bratfläche aus Stahl 540 x 420 mm

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 600 x 295 mm
Bratfläche	540 x 420 mm
Anschlusswert	400 Volt / 8,16 kW
Artikel-Nummer	CR0853370



**Elektro-Glaskeramik-Kochfeld V67EP**

Glaskeramik-Kochfeld mit 4 unabhängige Kochzonen Ø 22 cm / 2,5 kW, Glaskeramikfeld 546 x 510 mm

Abmessungen: (B x T x H)	700 x 600 x 295 mm
Heizzonen	4 x 2,6 kW
Anschlusswert	400V / 10,4 kW
Artikel-Nummer	CR0853140



**4-Flammen-Gasherd C67G**

Gasherd mit 4 Brennern, 2 x 3,5 kW und 2 x 6 kW, reinigungsfreundliche Kochfläche, abgerundete Ecken, säurebeständige Gussroste

Abmessungen: (B x T x H)	700 x 650 x 295 mm
Brennerwerte	2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
Anschlusswert	400V / 19,0 kW
Artikel-Nummer	CR0852970



**Elektro-Grillplatte FT64ELC**

Glatte, hartverchromte Grillplatte, Beheizung unter der Platte, Grill- und Bratfläche 396 x 555 mm, Neigung nach vorn, Spritzschutz auf drei Seiten, ausziehbare Fettauffangschublade

Abmessungen: (B x T x H)	400 x 600 x 295 mm
Bratfläche	396 x 555 mm
Anschlusswert	400 Volt / 3,9 kW
Artikel-Nummer	CR0853280



**Elektro-Wasserbad B64E**

Tiefgezogenes Becken mit abgerundeten Ecken, geätzte Klebfolienheizelemente, geeignet für GN 1/1, Höhe 150 mm

Abmessungen: (B x T x H)	400 x 600 x 295 mm
Anschlusswert	400 Volt / 1,0 kW
Artikel-Nummer	862.003-S
	CR0853480



**Elektro-Ceranfeld V6FEV7E**

4 unabhängige Kochzonen: 2x Ø 22 cm / 2,5 kW, 1x Ø 18 cm / 1,8 kW und 1x Ø 14,5 cm / 1,2 kW, Umluft-Ofen 570 x 490 x 295 mm, Ofenleistung 4,2 kW, Ofen mit einem Edelstahlrost

Abmessungen: (B x T x H)	700 x 650 x 870 mm
Leistung Heizzonen	2 x 2,5, 1x 1,8, 1x 1,2 kW
Leistung Heißluftofen	4,2 kW
Anschlusswert	12,2 kW
Artikel-Nummer	CR0853150



**Kühlunterbau MBR760PC**

Kühlunterbau für Kochgeräte der Serien STAR 60 und 70. Ausgestattet mit 1 Tür und 2 Schubladen. Ohne Arbeitsplatte. Temperaturbereich von -2° bis +8°C. Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.

Abmessungen: (B x T x H)	1200 x 630 x 610 mm
Schubladengröße	GN 1/1 - 100 mm
Anschlusswert	0,109 kW
Artikel-Nummer	CR08518490

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gern aus unserem umfangreichen Kochtechnik-Lieferprogramm auch Glühplattenherde, Großkochfeldherde, Induktionsherde, Lavasteingrills, oder Kochkessel an.

## MARENO STAR 70



**4-Flammen-Gasherd NC7FEV8G24**

4 Hauptbrenner, 24 kW Gasleistung. Statischer Elektro-Backofen, umschaltbar auf Umluft, 4,2 kW. Edelstahlgarraum 570x490x295 H mm.

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Brennerwerte	4 x 6,0 kW
Leistung Backofen	1 x 4,2 kW
Anschlusswert Gas / Elektro	24 kW / 400V- 4,2 kW
Artikel-Nummer	CR0598140



**Elektro-Glaskeramik-Herd NV7FE8E**

4 separate Heizzonen, Plattenmaße 650 x 514 mm, statischer Elektro-Backofen GN 2/1, 6 kW, separate Einstellung Ober-Unterhitze, Edelstahlgarraum 570 x 640 x 300 mm

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Leistung Heizzonen	4 x 2,5 kW
Leistung Backofen	1 x 6,0 kW
Anschlusswert	400V- 16,0 kW
Artikel-Nummer	CR0599460



**Elektro-Multibräter NVB76E**

2 separate Heizzonen, Wanne h-10 cm, 24 Liter, Beckenmaß 520 x 480 x 100 mm, rechteckiger hochglanzpolierter Edelstahlboden

Abmessungen: (B x T x H)	600 x 730 x 870 mm
Brattiegelfassungsvermögen	24 Liter
Abmessung Brattiegel	520 x 480 x 100 mm
Anschlusswert	400V / 8,1 kW
Artikel-Nummer	CR0599550



**Elektro-Bratplatte NFT78ELC auf Unterbau NBV78 mit 2 x Flügeltür NXBVP4**

Bratplatte mit glatter hartverchromter Oberfläche. 2 Heizzonen, Fettaufangschublade Inhalt 2,5 l, Bratfläche 735 x 530 mm

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Bratfläche	735 x 530 mm
Anschlusswert	400V / 10,8 kW
Artikel-Nummer	CR0598660+CR0599340 + 2X CR0592370



**Elektro-Fritteuse NF78E15**

Standgerät mit 2x 15 Liter Frittierbecken, Korb, Deckel und Sammelleitung im Lieferumfang

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Frittierbeckenvolumen	2x 15 Liter
Anschlusswert	400V / 24,0 kW
Artikel-Nummer	CR0599230



**Elektro-Kippbratpfanne NBR78E1**

60 l Kippbratpfanne mit Duplex-Tiegelboden, reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten, doppelwandiger Deckel

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Fassungsvermögen	60 Liter
Anschlusswert	400V / 10,0 kW
Artikel-Nummer	CR0599060



**Elektro-Kochkessel NPI78E8(V)**

Behälterdurchmesser 50 cm, indirekte Beheizung mittels Niederdruckdampf, automatisches Kondensablassventil

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 730 x 870 mm
Fassungsvermögen	80 Liter
Anschlusswert	400 Volt / 16,4 kW
Artikel-Nummer	CR0789870



**Elektro-Nudelkocher NPC74E**

Elektro-Nudelkocher mit 1 Becken, 28 l, Beckenmaße 310 x 340 x 275 mm, Schnellbefüllung möglich, Lieferung ohne Körbe und Deckel.

Abmessungen: (B x T x H)	400 x 730 x 870 mm
Fassungsvermögen	28 Liter
Anschlusswert	400 Volt / 5,6 kW
Artikel-Nummer	CR0598820



**Neutralelement als Arbeitstisch NEN74C auf Unterbau NBV74 mit Flügeltür NXBVP4**

Neutralelement aus Edelstahl als Arbeitstisch mit Schublade und Flügeltür.

Abmessungen: (B x T x H)	400 x 730 x 870 mm
Schubladengröße	GN 1/1
Anschlusswert	Ohne
Artikel-Nummer	CR0598720+CR0599320 +CR0592370

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gern aus unserem umfangreichen Kochtechnik-Lieferprogramm auch Glühplattenherde, Großkochfeldherde, Induktionsherde, Lavasteingrills, oder Kochkessel an.



## MARENO STAR 90



**4-Flammen-Gasherd NC9FG8G34**

3x 6 kW und 1x 10 kW Gas-Brenner, 28 kW Gasleistung, Gas-Backofen 8 kW, Ofeninnentür mit Labyrinthdichtung, Edelstahlgarraum 575 x 690 x 300 mm

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 900 x 870 mm
Brennerwerte	3x 6,0 kW, 1x 10 kW
Leistung Backofen	8,0 kW
Anschlusswert Gas	36 kW
Artikel-Nummer	CR0590090



**Elektro-Kochkessel NPI98E10(V)**

Behälterdurchmesser 60 cm, Kochkessel doppelwandig, indirekte Beheizung durch Widerstände innerhalb der Doppelwand, 100 Liter, einwandiger Deckel

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 900 x 870 mm
Fassungsvermögen	100 Liter
Anschlusswert	400V / 21,0 kW
Artikel-Nummer	CR0789820



**Elektro-Kippbratpfanne NBR98E1**

80 l Kippbratpfanne mit Duplex Tiegelboden, manuelles Kippsystem, abgerundete Kante, doppelwandiger Deckel

Abmessungen: (B x T x H)	800 x 900 x 870 mm
Fassungsvermögen	80 Liter
Anschlusswert	400V / 9 kW
Artikel-Nummer	898 006-S
	CR0591061



**Elektro-Herd Plancha Mit 4 Zonen ICP910E**

Kochplatte zum direkten und indirekten Garen, 830x660 mm, 4 unabhängigen Kochzonen je 4 kW. Temperaturregelung 50-400°C. Einstellung und Anzeige von Temperaturen, Zeitdauer über Touchscreen.

Abmessungen: (B x T x H)	1000 x 900 x 250 mm
Anschlusswert	400V / 16,0 kW
Artikel-Nummer	CR0959010



**Elektro-Salamander SDSM6E**

mit Tellersensor 540 x 365 mm GN 1/1, Warmhaltetemperatur ab 40°C, Aufheizung innerhalb weniger Sekunden auf 230°C

Abmessungen: (B x T x H)	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	400V / 4 kW
Artikel-Nummer	CR0957089



**Gas-Grill NGT912G**

4 Heizzonen à 8 kW, Sicherheitsventilen, Thermoelement, Brenner und Strahlungselemente aus Gusseisen, geeigneter Gusseisenrost

Abmessungen: (B x T x H)	1200 x 900 x 250 mm
Bratfläche	1080 x 535 mm
Anschlusswert	400V / 32,0 kW
Artikel-Nummer	CR0591450



Auf Anfrage bieten wir Ihnen gern aus unserem umfangreichen Kochtechnik-Lieferprogramm auch Glühplattenherde, Großkochfeldherde, Induktionsherde, Lavasteingrills, oder Kochkessel an.

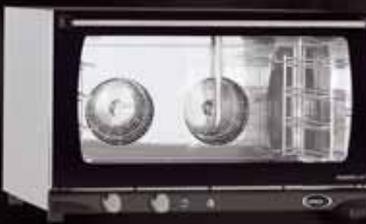
# ChefLux™ / LineMiss™



## Heißluftdämpfer und Regeneriergerät XV 593

Kapazität:	7 GN 1/1
Blechabstand:	67 mm
Spannung:	400V ~ 3N
Anschlußwert:	10,5 kW
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	80 kg
Maße (BxTxH):	860x882x930 mm
Art. Nr.	XV 593

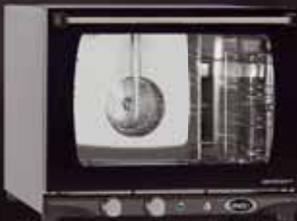
Einsatz: zum Kochen, Braten, Dämpfen, ab 48 Grad C, Regenerieren und Backen. Manuelle Steuerung mit Beschwädung, Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar



## Heißluftofen LineMiss XFT 193

Kapazität:	4x600x400
Blechabstand:	75 mm
Spannung:	400 V ~ 3N
Anschlußwert:	6,5 kW
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	49 kg
Maße (BxTxH):	800x774x509 mm
Art. Nr.	XFT 193

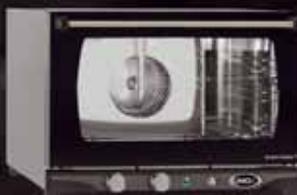
Einsatz: zum Garen von Backerei- Konditorei- und Gastronomie-Produkten und zum Auftauen von gefrorenen Gerichten. Manuelle Steuerung mit Beschwädung aus Festwasseranschluß.



## Heißluftofen LineMiss XFT 133

Kapazität:	4x460x330
Blechabstand:	75 mm
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	3,0 kW
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	31 kg
Maße (BxTxH):	600x655x509 mm
Art. Nr.	XFT 133

Einsatz: zum Garen von Backerei- Konditorei- und Gastronomie-Produkten und zum Auftauen von gefrorenen Gerichten. Manuelle Steuerung mit eingebauter Pumpe zur Beschwädung aus einem externen Wassertank.



## Heißluftofen LineMiss XFT 113

Kapazität:	3x460x330
Blechabstand:	75 mm
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	3 kW
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	25 kg
Maße (BxTxH):	600x655x429 mm
Art. Nr.	XFT 113

Einsatz: zum Garen von Backerei- Konditorei- und Gastronomie-Produkten und zum Auftauen von gefrorenen Gerichten. Manuelle Steuerung mit eingebauter Pumpe zur Beschwädung aus einem externen Wassertank.



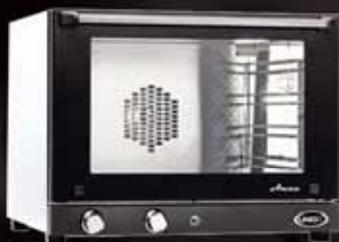
# LineMicro™



## Heißluftofen LineMicro Manuell XF043 Domenica

Kapazität:	4x600x400
Spannung:	400 V ~ 3N
Anschlußwert:	5,3 kW
Frequenz:	50/60 Hz
Gewicht:	44 kg
Maße (BxTxH):	800x706x472 mm
Art. Nr.	XF 043

Einsatz: zum Fertigbacken und Erwärmen, reversierender Lüfter, keine Beschwadung, manuell regelbare Zeit und Temperatur, Doppelglastür



## Heißluftofen LineMicro Manuell XF 023 Anna

Kapazität:	4x460x330
Spannung:	230 V
Anschlußwert:	3,0 kW
Max. Temperatur:	260 Grad C
Gewicht:	22 kg
Maße (BxTxH):	600x587x472 mm
Art. Nr.	XF 023

Einsatz: zum Fertigbacken und Erwärmen, eine Lüfterlaufrichtung, keine Beschwadung, manuell regelbare Zeit und Temperatur, Doppelglastür, eine Blechausstattung im Lieferumfang enthalten



## Heißluftofen LineMicro Manuell XF013 Lisa

Kapazität:	3x460x330
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	2,7 kW
Gewicht:	20 kg
Maße (BxTxH):	600x587x402 mm
Art. Nr.	XF 013

Einsatz: zum Fertigbacken und Erwärmen, reversierender Lüfter, keine Beschwadung, manuell regelbare Zeit und Temperatur, Doppelglastür



## Heißluftofen LineMicro Manuell XF003 Roberta

Kontaktfläche:	3x342x242
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	2,7 kW
Gewicht:	16 kg
Maße (BxTxH):	331x523x402 mm
Art. Nr.	XF 003

Einsatz: zum Fertigbacken und Erwärmen, reversierender Lüfter, keine Beschwadung, manuell regelbare Zeit und Temperatur, Doppelglastür

# BAKERLUX SHOP.PRO™ LED

## Umluftöfen zum Backen



### BakerLux LED XEFT-10EU-ELRV CAMILLA

Kapazität:	10x600x400
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	400 V ~ 3N
Anschlußwert:	15,5 kW
Gewicht:	96 kg
Maße (BxTxH):	800x829x952 mm
Art. Nr.	XEFT-10EU-ELRV

Einsatz: zum Backen von gefrorenen Produkten. Digitale Steuerung mit Beschwadung aus Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar, 99 Programme speicherbar.



### BakerLux LED XEFT-06EU-ELRV VITTORIA

Kapazität:	6x600x400
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	400 V ~ 3N
Anschlußwert:	10,3 kW
Gewicht:	72 kg
Maße (BxTxH):	800x829x682 mm
Art. Nr.	XEFT-06EU-ELRV

Einsatz: zum Backen von gefrorenen Produkten. Digitale Steuerung mit Beschwadung aus Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar, 99 Programme speicherbar.



### BakerLux LED XEFT-04EU-ELD V ROSSELLA

Kapazität:	4x600x400
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	400 V ~ 3N
Anschlußwert:	6,9 kW
Gewicht:	57 kg
Maße (BxTxH):	800x811x500 mm
Art. Nr.	XEFT-04EU-ELD V

Einsatz: zum Backen von gefrorenen Produkten. Digitale Steuerung mit Beschwadung aus Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar, 99 Programme speicherbar.



### BakerLux LED XEFT-03EU-ELD V ELENA

Kapazität:	3x600x400
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	3,5 kW
Gewicht:	55 kg
Maße (BxTxH):	800x811x425 mm
Art. Nr.	XEFT-03EU-ELD V

Einsatz: zum Backen von gefrorenen Produkten. Digitale Steuerung mit Beschwadung aus Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar, 99 Programme speicherbar.



### BakerLux LED XEFT-04HS-ELD V ARIANNA

Kapazität:	4x460x330
Frequenz:	50 / 60 Hz
Spannung:	230 V ~ 1N
Anschlußwert:	3,5 kW
Gewicht:	39 kg
Maße (BxTxH):	600x669x500 mm
Art. Nr.	XEFT-04HS-ELD V

Einsatz: zum Backen von gefrorenen Produkten. Digitale Steuerung mit Beschwadung aus Festwasseranschluß, reversierende Lüfter, 2 Lüftergeschwindigkeiten einstellbar, 99 Programme speicherbar.

**ambach<sup>®</sup>**

## TECHNOLOGIE & FLEXIBILITÄT

Mit über 65 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung von horizontaler Kochtechnik stehen die Küchen von Ambach für die einzigartige Kombination aus **Technologie und Flexibilität**.

Wir wollen, dass sich unsere Produkte für unsere Kunden bezahlt machen – durch Leistungsfähigkeit, Effizienz und lange Lebensdauer.



# ambach®

## Eine neue Leistungsklasse der GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG & GASTRONOMIE

**IQ**  
850

Der Küchenalltag in der Hotellerie und Gastronomie ist hart, die Ansprüche der Gäste steigen. Der IQ850 hilft Ihnen, die Herausforderungen spielend zu bewältigen. Er nimmt Ihnen Arbeit ab, liefert stets Top- Garergebnisse und gibt Ihnen dadurch Zeit für andere Aufgaben. Denn der intelligente IQ850 ist extrem vielseitig, leistungsstark und schnell: Er kann kochen, dämpfen, dünsten, braten, schmoren, frittieren und noch vieles mehr. Mit nur 800 mm Breite ist er zudem äußerst platzsparend. So trägt er zum Erfolg Ihrer Küche bei. Tag für Tag.  
Der IQ850 kann in einen ambach Kochblock integriert werden.

//  
Kompakt.  
Flexibel.  
Universell.



**IQ**  
900

Großküchen in der Gemeinschaftverpflegung werden mit ganz besonderen Anforderungen konfrontiert: Sie müssen permanent in sehr kurzer Zeit und unter oftmals enormem Kostendruck große Chargen von Speisen in immer gleichbleibend hoher Qualität produzieren. Der IQ900 meistert diese Herausforderungen ohne weiteres. Denn er ist extrem vielseitig, leistungsstark und schnell – und dazu auch noch platz- und energiesparend. Der IQ900 beherrscht das Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Schmoren, Frittieren, Druckgaren und Niedrigtemperaturgaren – und zwar rund um die Uhr. Er nimmt dem Küchenteam die Arbeit ab und liefert stets Top-Ergebnisse. Ein echtes Profi-Gerät, das zum Erfolg Ihrer Küche beiträgt. Tag für Tag.  
Der IQ 900 kann in einen ambach Kochblock integriert werden.

//  
Vielseitig.  
Intelligent.  
Kraftvoll.



Mehr erfahren Sie unter [www.ambach.com](http://www.ambach.com)

**AlexanderSolia**  
FOOD  
PROCESSING

# WOLFS- BURGER



## „Lobos“ AW F 82.2 Fleischwolf

Der Frischewolf im ergonomischen Design. Durchsatzleistung 200-300 kg/h.

- Ergonomisches, platzsparendes Design
- Hygienisch verkapseltes Gehäuse nach HACCP-Prinzipien
- Leichtes Reinigen durch außen liegende Mitnehmerwelle
- Intelligente Steuerung mit Überlastungsschutz
- 1/1 Gastronormbehälter unterstellbar
- Codierter Schneidsatz Edelstahl, L & W 5-teilig, optional 3-teilig
- 400 V, 50 Hz, 1,1 kW, Gewicht 50 kg
- Abmessung:  
L 498 mm x B 503 mm x H 433 mm

## AW R Reihe

Planeten Rühr- und Schlagmaschinen



Rühren, Schlagen oder Kneten von Teigen und Massen in ergonomisch hochwertiger Maschinenbauweise.

- Bärenstark und hoch belastbar
- Intelligente Abstreiftechnik für ein homogenes Vermischen aller Zutaten
- Maschinen komplett aus Edelstahl
- Kunststoff-Schutzschirm nach neuer EU-Norm
- Gestufte Leistungsgrößen von 10 l bis 200 l Kesselvolumina

Anschlusswerte „Kodiak“ AW R 20.2

- 230 V, 50 Hz, 0,7 kW, Gewicht: Bodengerät 165 kg, Tischgerät 72 kg
- Abmessung Tischgerät:  
L 582 mm x B 771 mm x H 787 mm
- Abmessung Bodengerät:  
L 631 mm x B 770 mm x H 1.292 mm

# DREH- MOMENTE

## SWA 60.2

Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

Die Kleine mit der großen Leistung passt mit nur 63,5 cm Breite in nahezu jede Nische.

- Komplette aus Edelstahl
  - Nur 4-5 Liter Frischwasser pro Waschgang
  - Innovatives Wasserwalzensystem für optimale Reinigung
  - Individuell programmierbares waschen und schleudern
  - Auch für Früchte und andere Sensibelchen
- 230 V, 1,1 kW, Gewicht 120 kg,
  - Wasseranschluss über Schlauch R 1/2", Wasserablauf: bauseits DN 50
  - Abmessung:  
L 635 mm x B 715 mm x H 850 mm



*Alexanderwerk* **SOLIA**

# Alexander Solia

FOOD  
PROCESSING

## „CUTTY“ G 5.1

Gemüseschneider



## SCHARF GESCHNITTEN

Der bewährte Alleschneider „Cutty G 5.1“  
ab 30 Essen täglich.

- XXL-Einfüllschacht für sperrige Rohware
- Praktischer Unterzug für 1/1 Gastronormbehälter
- Stufenlose Geschwindigkeitsregelung
- Kostensparende Grundträgerscheiben
- Maschine und Komponenten ganz aus Edelstahl
- Abnehmbare, spülmaschinentaugliche Funktionskomponenten
- 230 V, 50 Hz, IP 54, 0,37 kW, Gewicht 28 kg
- Schukostecker mit 2,5 m Anschlusskabel
- Abmessung: L 475 mm x B 425 mm x H 520 mm (max. H 830 mm)

# STILIKONE

## M 50

Mehrzweck-Küchenmaschine

M 50 ab 200 Essen täglich.

- Neuentwicklung Maschinen-Cl
- Vollständig geschlossenes Gehäuse
- Schutzklasse IP65
- Gedeantes Gehäuse – HACCP optimiert
- Rührkessel – Easy Fix System
- Energiesparend durch Ein-Aus-Schalter
- Neue Maschinenschutzschalter nach EU Sicherheitsstandard
- Vereinfachte Bedienung durch benutzerfreundlichere Steuerung
- Wartungsfreundlich
- 400 V, 50 Hz, 1,4/1,8 kW, Gewicht 49 kg
- Abmessung mit Fahrtgestell: L 595 mm x B 770 mm x H 1.021 mm

Die kleine Universelle  
ab 30 Essen täglich.

Mehrzweck-Küchenmaschine M 4  
zum Schneiden, Reiben, Passieren, Pürieren, Rühren, Schlagen, Kneten, Zerkleinern, Steaken und Mürben.



Empfohlen von TV-Koch Ralf Jakumeit



Art.-Nr. 2852491

**Gasherd 700, B1200, 6FI, EBO 1/1 mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

- Material: CNS 18/10 | Gusseisenroste
  - 6 Kochstellen: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
  - Gasbrenner: Zweikreisbrenner
  - Elektrobackofen 1/1 GN  
Temperaturbereich: 100 °C bis 300 °C  
Anschlusswert: 3,65 kW | 400 V | 3 NAC
  - Neutralschrank: B 350 x T 600 x H 400 mm
  - Anschlusswert Gas: 27,3 kW
  - Maße: B 1.200 x T 700 x H 850-900 mm
  - Gewicht: 145,8 kg
- Eingestellt auf Erdgas H, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen sind beigelegt.



Art.-Nr. 193036

**Kippbratpfanne E80LHK Kippvorrichtung manuell**

- Material: CNS 18/10
- Material Tiegel: Chromnickelstahl
- Inhalt: 80 Liter
- Maße Tiegel: B 798 x T 570 x H 200 mm
- Wassereinlaufgarnitur
- Heizwiderstände aus "Incoloy 800"
- Temperaturregelung 45 °C bis 300 °C über Thermostat
- Anschlusswert: 9,9 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 900 x T 900 x H 900 mm
- Gewicht: 158 kg



Art.-Nr. 280021

**Kochkessel E220L Beheizung indirekt**

- Material: Edelstahl
- Kesselmaße: Ø 750 mm, Höhe 520 mm
- Inhalt: 220 Liter | Nutzinhalt: 200 Liter
- Beheizung durch gussgekapselte "Incoloy 800" Widerstände aus Speziallegierung
- Temperaturregelung: 2 Stufen, thermostatisch
- Mit Mischbatterie für Warm- und Kaltwasser
- Automatische Wasserstandskontrolle
- Anschlusswert: 32 kW | 400 V | 3 NAC
- Maße: B 1.000 x T 1.150 x H 900 mm
- Gewicht: 235 kg



Art.-Nr. 700202G

**Kalte Theke "Bartscher DeliCool II"**

- Material: Kunststoff, Glas (Sicherheitsglas)
- Inhalt: 120 Liter
- Kühlung: Umluft mit 2 Lüftern
- Kühlmittel: R600a
- Temperaturbereich: 2 °C bis 12 °C
- Automatische Abtaufunktion
- Innenbeleuchtung LED, separat schaltbar
- Tür-Art: Schiebetüren | Position: Rückseite
- Stellfläche, Stahl: B 652 x T 476 mm
- Zwischenablagen: 2 (Rost), höhenverstellbar  
Maße: B 630 x T 340 / 370 mm
- Anschlusswert: 0,16 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 710 x T 575 x H 685 mm
- Gewicht: 56,6 kg



Art.-Nr. 305053

**Heiße Theke "Bartscher DeliPlus I"**

- Material: Edelstahl, Glas (Sicherheitsglas)
- Inhalt: 120 Liter
- Heiz-Art: Trockenbeheizt
- Temperaturregelung: Thermostatisch
- Temperaturbereich: 30 °C bis 90 °C
- Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- Innenbeleuchtung LED, separat schaltbar
- Tür-Art: Schiebetüren | Position: Rückseite
- Zwischenablagen: 3 (Rost)  
Maße: B 630 x T 335 / 370 / 400 mm
- Anschlusswert: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
- Maße: B 690 x T 600 x H 670 mm
- Gewicht: 36,2 kg



Lieferung ohne GN-Behälter

Art.-Nr. 200262

**Speisenausgabewagen WB3110 1 Becken: 3 x 1/1 GN, max. 200 mm tief**

- Material: CNS 18/10
- Heiz-Art: Wasserbeheizt
- Temperaturbereich: 30 °C bis 90 °C
- Temperaturregelung: Stufenlos
- Heizzonen getrennt regelbar
- Kontrollleuchte: Aufheizen, Ein/Aus
- Wasserablaufhahn
- Grundboden: B 600 x T 1.135 x H 370 mm
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Länge Kabel: 1,7 m
- Anlieferungszustand: Fertig montiert
- Anschlusswert: 2,1 kW | 230 V | 50-60 Hz
- Maße: B 655 x T 1.300 x H 910 mm
- Gewicht: 54 kg



**Bartscher**



Art.-Nr. 101547

**Hi-Light-Lift-Salamander  
"Premium" HI-TOUCH Bedienfeld**

- Material: Edelstahl
- 3 Heizelemente, Warmhaltefunktion
- Automatische Einschaltfunktion
- 3 einstellbare Zeitprogramme
- Manuelle Zeiteinstellung
- Volle oder reduzierte Heizflächen-Einstellung
- Höhenverstellbares Heizelement
- Grillrost B 572 x T 358 mm
- Inklusive: Konsole zur Wandbefestigung
- Anschlusswert: 4,5 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 585 x T 600 x H 515 mm
- Gewicht: 61,4 kg



Art.-Nr. 116618

**Kombidämpfer M7110, 7x1/1GN**  
Fassungsvermögen bis zu 7 x 1/1 GN

- Material: CNS 18/10
- Format Einschübe: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Niedertemperaturgaren
- Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
- Lüftergeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar
- Wrasenabzug
- Kerntemperaturfühler-Anschluss, seitlich
- Inklusive: 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN
- Anschlusswert: 9,6 kW | 400 V | 3 NAC
- Maße: B 890 x T 815 x H 815 mm
- Gewicht: 104,2 kg



Art.-Nr. 117261

**Kombidämpfer Kompakt D 6110**  
Fassungsvermögen bis zu 6 x 1/1 GN

- Material: CNS | Format Einschübe: 1/1 GN
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Niedertemperaturgaren, Delta-T-Garen, Regenerationsprogramm
- Digitale Steuerung mit 99 Programmen
- Temperaturbereich: 50 °C bis 280 °C
- Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- Anschluss: Kerntemperaturfühler | USB
- Inklusive: 1 Rost 1/1 GN und 1 Blech 1/1 GN
- Anschlusswert: 6,9 kW/400V | 3 NAC
- Maße: B 520 x T 850 x H 770 mm
- Gewicht: 72 kg



Lieferung ohne Elektrogeräte

Art.-Nr. 107290

**Kochstation KST3240 Plus**  
Ausgelegt für 3 Auftischgeräte

- Material: CNS 18/10
- Glasaufsatz als Hustenschutz/Spritzschutz
- Einstellnische Stellfläche: B 1.208 x T 600 mm, 5 Steckdosen: 3 x 230 V, 2 x 400 V 16A CEE
- Ablagefach unterhalb der Einstellnische, B 1.200 x T 600 x H 150 mm
- 4 GN-Behälter 1/9 GN, 100 mm tief
- Integrierte Lüftung mit Labyrinth-Filter aus Edelstahl, in 4 Stufen schaltbar
- LED-Beleuchtung
- 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Anschlusswert: 24 kW | 400 V | 50 Hz | 3 NAC
- Maße: B 1.520 x T 770 x H 1.263 mm
- Gewicht: 146 kg



Art.-Nr. 2002094

**Pizzeriaofen NT 622VS**  
2 x 4 Pizzen Ø 30 cm

- Material: Stahlblech lackiert
- Backkammer Vollschamotte
- Backkammer je: B 620 x T 620 x H 140 mm
- Thermostatische Analogkontrolle der regelbaren Temperatur von 85 °C bis 450 °C
- Unabhängige obere und untere Temperaturregelung
- Innenbeleuchtung
- Anschlusswert: 10 kW | 400 V | 50/60 Hz | 3 NAC
- Maße: B 930 x T 835 x H 730 mm
- Gewicht: 151,6 kg



Art.-Nr. 700804

**Kühlschrank 700L GN210**  
Inhalt: 700 Liter | Gastronorm 2/1 GN

- Material: CNS 18/10
- Kühlung: Umluft | Kühlmittel: R600a
- Temperaturbereich: 2 °C bis 8 °C
- Energieverbrauch: 303 kWh / Jahr
- Umgebungstemperatur: 10 °C bis 32 °C
- Energieeffizienzklasse: A (EU Nr. 1060 / 2010)
- Tauwasserverdunstung
- Automatische Abtaufunktion
- Innenbeleuchtung: LED, separat schaltbar
- Abschließbar, Türanschlag wechselbar
- 4 Zwischenablagen, höhenverstellbar
- Anschlusswert: 0,215 kW | 220/240 V | 50 Hz
- Maße: B 705 x T 895 x H 2.090 mm
- Gewicht: 146,4 kg

## CUSTOMCOOKING – KÜCHEN NACH MAß

Unser Markenzeichen ist Einzigartigkeit sowie Passgenauigkeit bis ins kleinste Detail. Dabei wird erprobte und langlebige Technik mit elegantem Design und solider Handwerkskunst kombiniert. Die perfekte Integration von individuellen Lösungen beherrschen wir meisterhaft.

**Kochen ist unsere Leidenschaft  
Teamarbeit von Profis – für Profis!**



### GROßKÜCHEN – EINZIGARTIG UND PASSGENAU

#### Professionelle Küchentechnik in modernem Design

Wenn es um maßgefertigte Sonderlösungen geht, sind wir der richtige Ansprechpartner. Wir bieten Ihnen ein individuell auf Sie abgestimmtes Komplettpaket für alle Bedürfnisse in der gewerblichen Küche – von Kochfunktionen und Kältesystemen bis hin zu den Edelstahlverbauten. Maßgeschneidert die perfekte Lösung für Ihre Bedürfnisse.



### PRIVATKÜCHEN – SO INDIVIDUELL WIE SIE

#### Professionelles Know-how für Ihr Zuhause

Ob elegante Kochlandschaft, lebendiger Familien-Mittelpunkt oder trendige Küche für den ambitionierten Hobbykoch. Küchen sind so individuell wie die Ansprüche und Lebensgewohnheiten ihrer Anwender. Nutzen Sie die Erfahrung von Profis!

## WIR STEHEN FÜR EINZIGARTIGE QUALITÄT



Jeder einzelne von **MARRONE** produzierte Kochblock ist einzigartig. Gefertigt mit Leidenschaft, Präzision und Detailverliebtheit nach den Wünschen und Anregungen der Profis, die später mit diesem Kochblock kulinarische Höchstleistung vollbringen. Wir setzen auf die Stärke der langjährigen Erfahrung von **MARRONE**.



**Iglu Cold Systems** steht für Design, custom Produktion, Manufakturqualität und kompromisslose Fertigungsqualität. Im Bereich der kundenspezifischen Kühl-Displays von Iglu mirabilia beherrschen wir die drei Einflussfaktoren Temperatur, Feuchtigkeit und Belüftung meisterhaft – zur optimalen Aufbewahrung und Präsentation Ihrer Produkte. Flexible Lösungen für jeden Bereich von Front-of-House, Back-of-House und die Produktionsbereiche.



### KOCHFUNKTIONEN & INTEGRATION

#### Wir setzen auf Qualität

Ob modernste Induktionstechnik, traditionelle Gasbrenner, leistungsstarke Gasgrills und Grillplatten, hochwertige Großkochfelder und Bratplatten, Teppan Yaki und Robata, Pastakoher, Wasserbäder und Warmhaltegeräte – gemäß Ihren Wünschen und Vorstellungen stellen wir Ihnen Ihr individuelles Küchensystem zusammen.



### KÜHLSYSTEME & PRÄSENTATION

#### Flexible Lösung für jeden Bereich

Das Sortiment reicht von Front-of-House und Back-of-House bis hin zu den Produktionsbereichen. Neben unserem qualitativ hochwertigen Sortiment an Standard-Kühlelementen bieten wir Ihnen maßgeschneiderte temperierte Displays für jedes Konzept zur verkaufsfördernden Präsentation hochwertigster Produkte.



Als mittelständischer, konzerununabhängiger Familienbetrieb setzen wir unsere inzwischen mehr als 40 Jahre Erfahrung in erstklassige Lösungen um, die Profis rundum begeistern.

Unser umfassendes Programm hochwertiger, langlebiger Produkte erfüllt die gängigen Vorgaben und höchste Anforderungen der Nutzer.

**Thermik Snack Line:**

**ELEKTRO-DOPPEL-FRITTEUSE**

Typ: **FRE-60-200**  
Ausführung: extra stark  
Beckeninhalt: 2x 9 Liter  
Anschlusswert: 400V 20,0kW  
ABM: B 600 T 600 H 300 mm



**ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE**

Typ: **GRE-60C**  
Ausführung: 2 Heizzonen  
Bratfläche: 595 x 550 mm  
Platte: glatt, hartverchromt  
Anschlusswert: 400V 7,8kW  
ABM: B 600 T 600 H 300 mm



**ELEKTRO-ROSTBRÄTER**

Typ: **RB-41**  
Grillfläche: 272 x 447 mm zum Hochklappen  
mit: Wanne GN 1/1-100  
Anschlusswert: 400V 4,0 kW  
ABM: B 400 T 600 H 300 mm



**Thermik 750**

**GASHERD**

Typ: **EB-750-GST-6**  
Ausführung: CNS-Schieberoste  
6 Flammen: 3x 5,5kW, 3x 7,5kW je zwei Brenner in tiefg. Mulde  
Unterbau: vorne offen  
Anschlusswert: Gas: 39,0kW  
ABM: B 1200 T 750 H 850 mm



**ELEKTRO-DOPPELFRITTEUSE**

Typ: **750-FRE-60-200**  
Ausführung: extra stark  
mit: 2 Becken je ca. 9 Liter  
Unterbau: vorne offen  
Anschlusswert: 400V 20,0kW  
ABM: B 600 T 750 H 850 mm



**ELEKTRO-CERANHERD**

Typ: **C-750-EHW-6**  
Kochfeldgröße: 1095 x 595 mm  
6 Kochstellen: 2x4,0kW/300x300mm, 2x1,7kW/180mm, 2x2,1kW/220mm  
Unterbau: E-HL-Backofen 8,5kW und Wärmeschrank  
Anschlusswert: 400V 22,9kW  
ABM: B 1200 T 750 H 850 mm



**Thermik 850**

**GASHERD**

Typ: **EB-850-GGH-4**  
Ausführung: CNS-Schieberoste  
4 Brenner: 4 x 7,5 kW  
Unterbau: Gas Umluft  
Backofen 6,5 kW  
Anschlusswert: 36,5kW  
0,1E / 230V  
ABM: B 800 T 850 H 850 mm



**ELEKTRO-KOCHKESSEL**

Typ: **850-KKE-150**  
Ausführung: doppelwandig  
mit: indirekter Beheizung  
inklusive: Wasserzulauf  
Kessel: ø 600 H 540 mm, 150 l  
Anschlusswert: 400V 18,0kW  
ABM: B 1000 T 850 H 850 mm



**ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE**

Typ: **850-KBE-80**  
Ausführung: manuelle Kippung  
Tiegelmaße: 720x610x225 mm  
Tiegelinhalt: ca. 80 Liter  
Tiegelboden: 15 mm Stahl  
Anschlusswert: 400V 9,9kW  
ABM: B 800 T 850 H 850 mm





# GASHERD PowerBurner Thermik-750 Thermik-850

NEU

**EKU** | Grossküchentechnik  
Innovation und Qualität

## Facts:

- > Bautiefe 750mm oder 850mm
- > je zwei Brenner in herausnehmbarer Mulde
- > abnehmbare CNS Schieberoste über zwei Kochstellen
- > Brennerleistung 5,5 kW/8,0 kW bei Thermik 750 und 8,0 kW bei Thermik 850
- > Brennerzündung mittels Zündflamme

## Ihre Vorteile mit dem neuen Gasherd PowerBurner Thermik-750/-850

- > **Mehr Leistung** – höhere Leistung dank des neuen 8,0 kW-Brenners
- > **Höhere Effizienz** – der PowerBurner-Brenner hat eine einzigartige Flamme, die sich dem Durchmesser des Topfbodens anpasst. So erreichen Sie schnell und effizient die ideale Temperatur
- > **Leichte Reinigung** – die Brennerwanne und die Schieberoste sind leicht für die Reinigung entnehmbar
- > **Kein Kippen** – durch einteilige CNS-Schieberoste über 2 Kochstellen ist ein optimales Verschieben der Töpfe und Pfannen ohne Kippgefahr möglich
- > **Einfache Wartung** – optimaler Zugang zur Technik bei abgenommener Brennerwanne

### Gasherde Power Burner Thermik 750 und 850

GASHERD		GASHERD		GASHERD	
Typ:	<b>PB-750-GST-4</b>	Typ:	<b>PB-750-GEHW-6</b>	Typ:	<b>PB-850-GST-6</b>
Ausführung:	CNS-Schieberoste	Ausführung:	CNS-Schieberoste	Ausführung:	CNS-Schieberoste
4 Brenner:	2 x 5,5 kW; 3 x 8,0 kW	4 Brenner:	3 x 5,5 kW; 3 x 8,0 kW	4 Brenner:	6 x 8,0 kW
Unterbau:	offen	Unterbau:	E-HL, Backofen 8,55 kW und Wärmeschrank	Unterbau:	offen
Anschlußart:	Gas 27,0 kW	Anschlußwert:	Gas 40,5 kW	Anschlußwert:	Gas 48,0 kW
ABM:	B 800 T 750 H 850 mm	ABM:	B 1200 T 750 H 850 mm	BM:	B 1200 T 850 H 850 mm





Electrolux Professional

# Modulare Kochtechnik und ProThermetic von thermaline

Die einzigartige Technologie optimiert Kochprozesse, bietet maximale Flexibilität, unvergleichbar einfache Anwendung, Effizienz und Profitabilität. Das **thermaline ProThermetic** Sortiment für **Druckkochgeräte** wurde speziell für Hochleistungsanwendungen hinsichtlich Menge, Leistung und Kochergebnis entwickelt.



# Profitablere Küchen mit Cook&Chill

## Ein Duo auf Erfolgskurs.

SkyLine Premium<sup>S</sup> und SkyLine Chill<sup>S</sup>: zwei perfekt aufeinander abgestimmte Geräte (Heißluftdämpfer und Schockkühler/froster), die uneingeschränkt miteinander kommunizieren und beide mit zertifizierter Ergonomie sowie Benutzerfreundlichkeit aufwarten, um eine perfekte Cook&Chill-Synergie zu gewährleisten.



Eine DNA –  
zwei Geräte  
**SkyLine  
Chill<sup>S</sup>**  
**SkyLine  
Premium<sup>S</sup>**





Electrolux

## Einfallsreichtum und Leidenschaft: die XP Serie

**XP** – unübertroffen flexibel für die moderne Profi-Küche von heute. Mehr als **400 Modelle** in zwei Bautiefen, in Gas oder Elektro. Herde, Bratplatten, Fritteusen, Pastakocher, Multibräter, Kochkessel, Kippbratpfannen u.v.m.



## Perfekte Hygiene dank innovativer Spültechnik

**Beste Spülergebnisse** bei reduziertem Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch. Einfach zu handhabende Bedienung sowie höchste Zuverlässigkeit. Unsere vielfältige Produktpalette bietet Gläser-, Untertisch, Hauben-, Durchschubspülmaschinen sowie Korbtransportmaschinen. Damit Ihre spezifischen Bedürfnisse erfüllt werden.



Electrolux Professional



## DU BRINGST ES AUF DEN PUNKT! DU. DEIN TEAM. DEIN MULTIMAX.

MULTIMAX. HERRLICH UNKOMPLIZIERT.



### HALLO, BEDIENUNG:

- Sprachneutrale Touch-Oberfläche
- Intuitiv, zeitsparend



### KITCHEN POSSIBLE!

Alle Anwendungen können abgedeckt werden.



### DASSELBE NOCHMAL, BITTE:

Gleichbleibend hohe Qualität durch speicherbare Programmabläufe.



### JETZT ABER VOLLDAMPF...

- Eloma Frischdampfsystem
- autoclean® optional
- Multi-Öko-System optional



**JOKER B & JOKER<sup>MT</sup>**



**JOKER B 6-23**

Kapazität	6 x GN 2/3
Anschlusswert Elektro	5,9 kW
B/T/H	520/640/670 mm

**Ausstattung JOKER B:**

Drehknöpfe mit digitaler Anzeige  
Memory Funktion  
HACCP Datenspeicherung  
Mehrpunktkerntemperaturfühler  
Manuelle Beschwadung



**JOKER<sup>MT</sup> 2-3**

Kapazität	6 x GN 2/3
Anschlusswert Elektro	5,9 kW
B/T/H	520/640/702 mm

**Ausstattung JOKER<sup>MT</sup>:**

MT Technology: MultiTouch Display,  
Climatic<sup>®</sup> MT, Last<sup>®</sup> 20, MultiCooking,  
QuickSet, Quick Mode  
Logbuchfunktion für HACCP Daten  
Mehrpunktkerntemperaturfühler



**JOKER<sup>MT</sup> 1-1**

Kapazität	6 x GN 1/1
Anschlusswert Elektro	7,5 kW
B/T/H	520/805/702 mm

**Optional JOKER B:**

autoclean<sup>®</sup>  
Multi-Öko-Haube  
**Optional JOKER<sup>MT</sup>:**  
autoclean<sup>®</sup> MT, WLAN  
Multi-Öko-Haube

**MULTIMAX & GENIUS<sup>MT</sup>**



**MULTIMAX & GENIUS<sup>MT</sup> 6-11**

Kapazität	6 x GN 2/3
Anschlusswert Elektro	11 kW
Anschlusswert Gas	12 kW
B/T/H	925/805/840 mm

**Ausstattung MULTIMAX:**

8 Betriebsarten, 99 Programmplätze,  
Steptronic<sup>®</sup>, HACCP-Datenprotokollie-  
rung und -anzeige, Klima-Aktiv: Aktive  
Entfeuchtung und Zuluft, Mehrpunkt-  
kerntemperaturfühler



**MULTIMAX & GENIUS<sup>MT</sup> 10-11**

Kapazität	10 x GN 1/1
Anschlusswert Elektro	17 kW
Anschlusswert Gas	20 kW
B/T/H	925/805/1120 mm

**Ausstattung GENIUS<sup>MT</sup>:**

MT Technology: MultiTouch Display,  
Climatic<sup>®</sup> MT, Last<sup>®</sup> 20, MultiCooking,  
QuickSet, Quick Mode, autoclean<sup>®</sup> MT  
Logbuchfunktion für HACCP Daten  
Mehrpunktkerntemperaturfühler



**MULTIMAX & GENIUS<sup>MT</sup> 20-11**

Kapazität	20 x GN 1/1
Anschlusswert Elektro	45 kW (34 kW)
Anschlusswert Gas	40 kW
B/T/H	1030/880/1930 mm

**Optional MULTIMAX:**

autoclean<sup>®</sup>  
Multi-Öko-System  
**Optional GENIUS<sup>MT</sup>:**  
WLAN  
Externer Kerntemperatur-Fühler

**BACKMASTER & GENIUS<sup>MT</sup> Backmaster Edition**

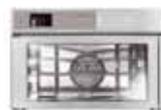


**BACKMASTER EB 30<sup>MT</sup>**

Kapazität	3 x 440 x 350 mm
Anschlusswert Elektro	3,6 kW
B/T/H	600/620/530 mm

**Ausstattung BACKMASTER:**

MultiTouch-Display  
ASC Mode  
Automatische Türöffnung  
Zus. manuelle Beschwadung  
Last<sup>®</sup> 20



**BACKMASTER EB 30 XL<sup>MT</sup>**

Kapazität	3 x 600 x 400 mm
Anschlusswert Elektro	5,9 kW
B/T/H	760/665/530 mm

**Optional BACKMASTER:**

Linksanschlag  
Mobile Version mit Frischwassertank  
Multi-Öko-Haube  
Design Kit rote Bedienfolie



**GENIUS<sup>MT</sup> Backmaster Edition 5 BN**

Kapazität	5 x 600 x 400 mm
Anschlusswert Elektro	11 kW
B/T/H	925/805/840 mm

**Optional Backmaster Edition:**

autoclean<sup>®</sup> MT  
Multi-Öko-Haube  
Tür mit LED-Beleuchtung und Dreifach-  
verglasung



## Rührmaschinen 10 bis 140 Liter

**Beispiel 60 Liter (PL 60) 400V / 3,0 KW (optional 230V)**

### **Grundausrüstung:**

- \* Start-Stop-Automatik
- \* Timer und Notstopp
- \* manuelle Kesselanhebung und – absenkung
- \* Rührkessel 60 Liter, Rührer und Spiralkneter aus Edelstahl
- \* Schlagbesen mit 3 mm Edelstahldrähten,
- \* Abnehmbare Kunststoffschutzhaube mit Sicherheitsabschaltung und Wiederanlaufschutz
- \* Maschinenkorpus Stahl lackiert grau (optional Edelstahl)
- \* Weiße Kunststoffabdeckung

-> Rührkessel reduzierbar auf 40 und / oder 20 Liter

[www.feuma.de](http://www.feuma.de)



# Universalmaschinen „Made in Germany“

## HU 1020-2, Einsatz ab ca. 150 Essen

Ergonomische  
Arbeitsplatzgestaltung  
mit Höhenverstellung.



Beispiel HU1020-2 H  
mit Schneidaufsatz



Schneidaufsatz



Trichteraufsatz



Rührwerke 10 – 40 Liter



Fleischwolf



Steaker – Mürber –  
Streifenschneider



Cutter



## SUPRA 6e, Einsatz ab ca. 50 Essen

### Zubehör:

- \* Universalgemüseschneider
- \* Passier-und Reibaufsatz
- \* Gourmetvorsatz
- \* Rührwerke 10 & 15 Liter
- \* Fleischwolf
- \* Steaker
- \* Streifenschneider
- \* Mürber
- \* Cutteraufsatz



Beispiel SUPRA 6e  
mit Universalgemüseschneider

[www.feuma.de](http://www.feuma.de)



**NordCap**

KÜHLEN. KOCHEN. SPÜLEN

## EINFACH PROFESSIONELL KOCHEN

NordCap bietet Ihnen ein breites Kochtechnik-Sortiment. Sie finden bei uns von Mikrowellen über Herde bis hin zu Fritteusen und Öfen zahlreiche Produkte für die Gastronomie – immer auf dem neuesten Stand der Technik. Egal, ob sich Ihr Restaurant an den Genießer richtet oder den schnellen Snack für Zwischendurch anbietet: In den Serien EVO 700 und EVO 900 von ZANUSSI PROFESSIONAL by NordCap sind garantiert die richtigen Geräte für Sie dabei.

Gewinnen Sie die Gaumen und Herzen Ihrer Gäste mit der Kochtechnik von NordCap.

### EXKLUSIV: GASHERDE MIT FLOWER FLAME-BRENNERN | SERIE EVO 700



Exklusiv bei NordCap gibt es die „Flower Flame“-Brenner, die ein Garant für Flexibilität und hohe Effizienz sind. Die Flamme passt sich aufgrund der Brennerform optimal an die Topfgröße an und bietet so maximale Abdeckung und ein deutlich schnelleres Erreichen der Kochtemperatur. Ein Hitzeverlust wird dadurch deutlich reduziert wird.

### HEIß, HEIßER, GAS-ROSTGRILLS HP | SERIE EVO 700

Perfekt gegrilltes Fleisch, Fisch oder Gemüse: Das schmeckt immer! Die Rostgrills der Serie HP sind enorm produktiv und arbeiten dank des neuen Heizstabsystems besonders energiesparend. Die patentierte Deflektorentechnik bedeutet: effiziente Hitzeverteilung über Deflektoren unter dem Gargitter mit vollkommen gleichmäßiger Temperaturverteilung für perfekte Grillergebnisse.

- bis zu 350 °C heiße Grilloberfläche
- extrem belastbare und leicht herausnehmbare Gusseisenroste
- Bratfettauffangbehälter über die gesamte Tiefe (1 mal pro Brenner), welche mit Wasser befüllt werden, um die Reinigung zu erleichtern und Austrocknung der Speisen bei Zubereitung zu verhindern
- herausnehmbarer, 3-seitiger Spritzschutz aus Edelstahl



### INNOVATIV:

### PASTAKOCHER MIT AUTOMATISCHEM KORB-HEBESYSTEM | SERIE EVO 700

Das programmierbare, automatische Korb-Hebesystem garantiert die Wiederholung des Kochzyklus, damit die gleiche, hohe Qualität der Speisen jedes Mal aufgrund des automatisierten Kochvorgangs sichergestellt wird.

- bis zu neun Kochzeiten per Digitalsteuerung speicherbar, jeder Hub kann separat bedient werden
- einfache Bedienung: Korbheben wird durch einfachen Knopfdruck ausgeführt, auch manuell möglich
- 5 programmierbare Garzeiten sorgen bei jeder Pastasorte für den richtigen Biss



## PIZZATECHNIK MIT HERZ UND TRADITION

MORETTI FORNI ist der weltweit führende Hersteller von Pizzaofen und entsprechendem Equipment. Auf dem deutschen Markt ist NordCap die Exklusivvertretung des italienischen Traditionsunternehmens und bietet alles, was das Herz des Pizzaiolas höher schlagen lässt: von statischen Öfen in verschiedenen Ausführungen und Größen zum Pizzabacken auf dem Stein oder auf Backblechen bis hin zu Tunnelöfen für das Take-Away-Geschäft.

### FÜR DEN EINSTIEG UND DAS ZUSATZGESCHÄFT: SERIE IDECK UND IDECK DIGITAL



Hervorragende Backresultate zum kleinen Preis: Die iDeck-Linie ist die ideale Wahl für alle, die vor allem eine wirtschaftliche Lösung suchen.

Die Backkammern der iDeck-Öfen haben einen sandgestrahlten Schamottsteinboden – ideal für das Pizzabacken direkt auf dem Stein. Die Anordnung der Heizelemente garantiert eine stabile Temperaturverteilung. Das ermöglicht Backergebnisse in gleich bleibender, ausgezeichneter Qualität.

Qualitativ hochwertige Detailkomponenten garantieren volle Zuverlässigkeit und lange Haltbarkeit. Die verstärkte Isolierung sorgt für hohe Energieeffizienz.

Das ansprechende, moderne Design der iDeck-Öfen passt in jede Umgebung.

### ELEKTRO-PIZZAOFEN NEAPOLIS

Weltneuheit: Mit dem NEAPOLIS ist es MORETTI FORNI gelungen, den ersten elektrischen Pizzaofen speziell für die Herstellung von echter Pizza Neapolitana zu entwickeln. Was aufgrund der hierfür notwendigen, extrem hohen Temperaturen bisher nur im Holzofen möglich war, gelingt jetzt auch perfekt in einem Elektro-Ofen bei Temperaturen von 510 °C!

- je nach Modell für 6 oder 9 Pizzen mit  $\varnothing$  30 cm
- frontseitiges digitales Bedienfeld mit voreingestellten Programmen und Einschalt-Timer
- 55 cm starker Biscottostein-Boden
- feuerfeste Ofenkammer mit Feuerschutz und hochdichter Doppelisolierung für hohe Temperaturen
- COOL AROUND®-Luftraum
- Beleuchtung durch integrierte Doppel-Halogenlampen
- selbststabilisierende interne Oberflächen-Deflektoren für Gewährleistung einer gleichmäßigen Wärmeverteilung
- elektronische Temperaturüberwachung mittels Thermoelement
- ECO-STAND by TECHNOLOGIE® für Arbeitspausen



### TUNNELÖFEN SERIE T: FÜR GROSSE STÜCKZAHLEN



Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt.

Die Serie T bietet genau das, worauf es bei diesem Stückzahl intensiven Geschäft ankommt: eine **hohe Effizienz**, eine **Verminderung der körperlichen Belastung**, **kühle Außentemperaturen**, **genaueste Temperatureinstellungen** und **absolute Zuverlässigkeit**.

Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen. Benutzerfreundlicher geht es nicht.

**NordCap**

KÜHLEN. KOCHEN. SPÜLEN

## PRODUZIEREN – ABKÜHLEN – LAGERN – REGENERIEREN – WARMHALTEN

NordCap begleitet Sie durch den gesamten Prozess der zeitlichen Entkoppelung von Speisenproduktion und Speisenausgabe!

### SERIE MILLENNIAL VON TECNOKEA: SPEISENZUBEREITUNG AUF EINEM NEUEN LEVEL



Mit den neuen Kombi-Öfen der Serie MILLENNIAL von Tecnoeka by NordCap wird die Produktion von Speisen auf ein neues Level gehoben.

Dank des automatischen Koch- und Garvorgangs können Sie alle Speisen auf den Punkt genau zubereiten.

Das neue Heißluftsystem garantiert gleichmäßige Garergebnisse auf allen Einschüben.

Verantwortlich für die neue Begeisterung beim Zubereiten sind diese drei patentierten Funktionen:

#### AIRFLOWLOGIC™

Ein spezielles Luftgehäusesystem sorgt für eine optimierte Luftführung innerhalb des Garraums. Dies garantiert gleichmäßige Garergebnisse der eingebrachten Speisen.

#### HUMILOGIC™

Über 10 Stufen lässt sich während des Garvorgangs Direktdampf zur Beschwadung der Speisen zuführen.

#### DRYLOGIC™

Um das Feuchtigkeitsniveau während des Garvorgangs zu steuern, lässt sich die Feuchtigkeit über die DRYLOGIC™ Funktion dem Garraum entziehen.

### SCHNELLKÜHLEN / SCHOCKFROSTEN: VORTEILE, VORTEILE, VORTEILE!



NordCap versteht etwas von Frische und deshalb auch von Schnellkühlen und Schockfrostern.

Alle Vorteile des schnellen Abkühlens in kürzester Zeit gibt es auf einen Blick in dem Kasten rechts.

Das passende Equipment für jede Küchengröße und jeden Bedarf gibt es bei NordCap.

#### Lang anhaltende Garfrische

- leuchtend frische Farben
- bestmögliche Konsistenz
- Erhalt der Eigenfeuchtigkeit
- natürliches Eigenaroma
- maximale Hygiene und Sicherheit

#### Qualitative Verbesserung des Arbeitsplatzes

- optimierter Tagesablauf und Personaleinsatz
- weniger Stress und Hektik
- Produktivitätssteigerung
- Motivationssteigerung

#### Zufriedene Gäste

- höchste und zuverlässige Speisenqualität
- alle Speisekomponenten immer vorrätig
- größere Auswahl
- breite Palette an Zusatzangeboten

#### Ertragssteigerung

- größeres Volumen, höheres Gewicht = mehr Ertrag
- Reduzierung der Abfälle und der Überproduktion
- kostenreduzierender Einkauf von Frischeprodukten
- Ausnutzen saisonaler und punktueller Angebote

Gastro-Gerätebau GmbH ist deutscher Hersteller umfassender und modernster Lösungen rund um die gewerbliche Küche. Unter der Marke „ascobloc“ erhalten Sie Produkte „made in Germany“ seit 1874.

Thermische Geräte • Kühlgeräte • Cafeteria-Anlagen • Speisenverteilung • Edelstahlmöbel

**ascobloc**  
Gastro-Gerätebau GmbH



**ASCOLINE 700**

... unsere leistungsfähige Linie aus der Kompaktklasse. Vielfältige Funktionsbaugruppen und Varianten bieten fast unendliche Möglichkeiten.



**Elektro-Gussplattenherd – AEH 413**



Elektro-Gussplattenherd mit Backofen; leichtes Verschieben der Töpfe auf Doppelkochplatten; vier Zonen je 3,0 kW; Backraum mit Ober- und Unterhitze je 2,1 kW.  
Anschluss: 400 V; 16,3 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Elektro-Bratkessel GN 2/1 – AEP 550**



Multifunktionsbräter mit Compensboden; 40 l Nutzfüllmenge bzw. GN 2/1 (170 mm tief); doppelwandiger Deckel; mit PTFE-Stopfen; Auslauf über Kugelhahn 2"; Unterbau offen.  
Anschluss: 400 V; 7,0 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Elektro-Fritteuse – AEF 224**



Zwei Becken, separat regelbar; Gesamtfüllmenge 2 x 12 Liter; Nutzfüllmenge 2 x 8 Liter; 2 herauschwenkbare Heizelemente (je 9,0 kW); inkl. 2 Frittierkörbe, Siebböden und Deckel; Unterbau offen.  
Anschluss: 400 V; 18,0 kW  
Maße BTH: 600 x 706 x 850 mm

**Elektro-Glaskeramikherd – AEH 500**



Leichtes Verschieben der Töpfe auf hygienisch glatter Glaskeramikfläche; 4 quadratische Kochzonen je 3,0 kW; Unterbau offen.  
Anschluss: 400 V; 12,0 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Elektro-Schnellkochkessel – AES 060**



Indirekt beheizt über Doppelmantel; wartungsarm durch halb geschlossenes Heizsystem; doppelwandiger, isolierter Deckel; Deckplattenentwässerung.  
Anschluss: 400 V; 12,45 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Elektro-Wasserbad – AEW 450**



Tiefgezogenes Becken; indirekt beheizt; geeignet für GN 2/1 (200 mm tief); Unterbau offen.  
Anschluss: 400 V; 4,7 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Gasherd – AGH 410**



Schnelles Erhitzen durch offene Gasbrenner; hygienisch geschlossene Brennermulde; vier Flammen: 2 x 3,9 kW und 2 x 5,4 kW; Unterbau offen.  
Nennaufnahme Gas: 18,6 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Elektro-Bratplatte GN 2/1 – AEB 430**



Multifunktionsbratplatte; Compensboden mit Antihaft-Effekt; kompatibel für GN 2/1-Schalen; Bratfläche 65 mm tief; inkl. Fettauffangbehälter und Stopfen; Unterbau offen.  
Anschluss: 400 V; 7,0 kW  
Maße BTH: 700 x 706 x 850 mm

**Arbeitstisch – AUA 040**



Mit Schublade und offenem Unterbau.  
Maße BTH: 400 x 706 x 850 mm

# CONVOTHERM®

A Welbilt Brand

Der Convotherm 4 ist unser Kombidämpfer der Premiumklasse. Er steht für Spitzentechnologie, einfachste Bedienung, Leistungsfähigkeit, Vielseitigkeit sowie kompromisslose Qualität.

✔ **In 56 Varianten verfügbar**

Erhältlich in sieben Gerätegrößen mit jeweils vier Grundvarianten und zwei Bedienkonzepten.

✔ **Bedienfreundlichkeit**

Ganz gleich ob easyTouch oder easyDial – der Convotherm 4 macht jedem die Bedienung leicht.

✔ **Smartes Garklima**

Das Natural Smart Climate™ sorgt dafür, dass jedes Gargut von selbst die Feuchtigkeit bekommt, die es benötigt. Möglich macht das unser einzigartiges geschlossenes Garsystem ACS+.

✔ **Dampf und Heißluft nach Wunsch**

Der Convotherm 4 ist lieferbar als Elektro Spritzer, Elektro Boiler, Gas Spritzer sowie Gas Boiler.

✔ **Made in Germany**

Überzeugendes Zusammenspiel aus kompromissloser Verarbeitungsqualität und klarem Design.

✔ **Durchdacht**

Zahlreiche intelligente Details für Effizienz, Hygiene, Sicherheit und Ergonomie z. B. unsere einzigartige Verschwindetür.

## Convotherm 4



Modell (eT/EB/VT)	6.10	6.20	10.10	10.20	12.20	20.10	20.20
Kapazität	6+1 x 1/1 GN 5 x EN	12+2 x 1/1 GN 6+1x 2/1 GN	10+1 x 1/1 GN 8 x EN	20+2 x 1/1 GN 10+1x 2/1 GN	24 x 1/1 GN 12 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN 17 x EN	40 x 1/1 GN 20 x 2/1 GN
Gewicht in kg:	129	154	138	200	267	292	376
Bemessungsaufnahme (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW	19,5 kW	19,5 kW	33,7 kW	33,7 kW	38,9 kW	67,3 kW
Maße in mm	B: 966 T: 792 H: 786	B: 1211 T: 992 H: 786	B: 966 T: 792 H: 1058	B: 1211 T: 992 H: 1058	B: 1247 T: 1020 H: 1406	B: 1002 T: 820 H: 1942	B: 1247 T: 1020 H: 1942

## Convotherm 4 BAKE Stapelkit 6.10/6.10



Modell (eT/ES/VT)	6.10
Kapazität	5 x EN
Gewicht in kg:	119
Bemessungsaufnahme (3N~ 400V 50/60Hz (3/N/PE))	11,0 kW
Maße in mm	B: 966 T: 792 H: 786

<b>Stapelkit</b> auf Walzen, Fußhöhe 350 mm	Art.-Nr. 3431366
<b>ConvoVent 4</b> nur für Elektro, für Verwendung im Stapelkit	Art.-Nr. 3455874
<b>Auszug inkl. Wasseranschlusset</b> für Reiniger und Brita Wasser- aufbearbeitungspatrone	Art.-Nr. 3431355
<b>Abwasser-Installationsset</b> (im Stapelkit 2x notwendig)	Art.-Nr. 3416730
<b>Set Wasser-Einfachanschluss</b>	Art.-Nr. 3423745
<b>Set Wasser-Doppelanschluss*</b>	Art.-Nr. 3423747

Convotherm 4 verfügbar als Elektro/Gas (E/G), Spritzer/Boiler (S/B), easyTouch/easyDial (eT/eD), Rechtsanschlag/Verschwindetür (RA/VT).  
Convotherm 4 BAKE verfügbar als Elektro (E), Spritzer (S), easyTouch (eT), Rechtsanschlag/Verschwindetür (RA/VT).  
\* wenn Weichwasser und Hartwasser vorhanden ist



Der Convotherm mini ist unser kleiner Alleskönner. Er punktet überall dort, wo der Platz knapp und die Ansprüche dennoch hoch sind. Das Highlight im Front-of-House-Einsatz: der Convotherm mini black.

**Zukunftssicher**

Was immer Sie vorhaben: Der mini ersetzt 6–9 andere Geräte, wie Fritteuse, Kontaktgrill oder Backofen.

**Kompakt**

Der Convotherm mini setzt Maßstäbe in Sachen Verhältnis von Stellfläche zum nutzbaren Innenraum.

**Flexibel**

Über 10 Varianten in 3 verschiedenen Größen: 6.06, 6.10 und 10.10.

**Vielseitig**

Ob backen, grillen, dünsten, braten, dämpfen, auftauen oder mehr: ein Maximum an Zubereitungsarten.

**Schnell**

Wo es auf Geschwindigkeit und hohen Durchsatz ankommt, schlägt der mini konventionelle Geräte haushoch.

## Convotherm mini Convotherm mini black



Modell	6.06 mini/mini black	6.10 mini/mini black	10.10 mini/mini black	6.10 mini 2in1
Kapazität	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	12 x 1/1 GN
Gewicht in kg	46	55	70	119
Bemessungsaufnahme (3N~ 400V 50/60Hz)	5,7 kW**	7,1 kW	10,5 kW	14,1 kW
Maße in mm (BxTxH)	515 x 599 x 647	515 x 777 x 647	515 x 777 x 877	515 x 802 x 1552

Convotherm mini verfügbar als Elektro (E), Spritzer (S) und Standard/easyTouch (eT). 6.10 mini 2in1 nur als easyTouch.

\*\* Bemessungsaufnahme 1N~ 230V 50/60 Hz 3,0 kW oder 3N~ 400V 50/60 Hz bei Installation wählbar

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH  
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414  
WWW.CONVOTHERM.COM

**Advancing Your Ambitions**

# Bis zu 50% Frittieröl sparen!



## VITO tragbar

Das beste Druckfiltrationssystem  
- reinigt das Öl direkt in Ihrer Fritteuse!

	Geeignet für	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Sog-tiefe	Maße (LxBxH)
<b>VITO 30</b>	1-3 Fritteusen bis zu 12 l.	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	0,8 kg	~ 20 cm	176 x 116 x 358 mm
<b>VITO 50</b>	1-4 Fritteusen bis zu 20 l.	bis zu 50 l / min	bis zu 5 µm	1,3 kg	~ 35 cm	191 x 116 x 398 mm
<b>VITO 80</b>	Für alle Fritteusen ab 20 l.	bis zu 80 l / min	bis zu 5 µm	2,5 kg	~ 45 cm	185 x 116 x 487 mm



**VITO 80**  
Art.: 102171

**VITO 50**  
Art.: 101842

**VITO 30**  
Art.: 101707



**VITO XL**  
Art.: 102874

**VITO XM**  
Art.: 102790

**VITO XS**  
Art.: 102909

## VITO fahrbar

Das weltweit innovativste Vakuum-filtrationssystem für alle großen Fritteusen

	Filtrationsleistung	Filtration	Partikel-aufnahme	Tank	Maße (LxBxH)
<b>VITO XS</b>	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	40 l	551 x 553 x 679 mm
<b>VITO XM</b>	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	75 l	551 x 553 x 879 mm
<b>VITO XL</b>	bis zu 30 l / min	bis zu 5 µm	10,7 kg	120 l	551 x 553 x 1150 mm

## VITO oiltester

Misst die Qualität Ihres Frittieröls!

Wechseln Sie Ihr Öl zur rechten Zeit - nicht zu früh oder zu spät.

Auflösung	Messbereich TPM	Messbereich °C / °F	Genauigkeit	Schutz-art	Alarmfunktion
0.5% TPM 0.1°C	0...40% TPM	+ 40°C ... + 200°C	±2.0% TPM ±1.5°C	IP 65	3-farbige Ampelfunktion



**VITO oiltester**  
Art.: 101800



Beispiel VITO oiltester:



# Kleingeräte



### Erprobte Technologien und innovative Lösungen

Die leistungsstarken Öfen der eikon®-Serie kombinieren erprobte Technologien und innovative Lösungen, um perfekte Garergebnisse zu erzielen. Grundlage dabei ist die hocheffiziente Kombination von Mikrowellen- und Heißluft-Technologie.



#### Hochgeschwindigkeit und perfekte Ergebnisse

Bis zu 20 x schneller als herkömmliche Garmethoden



**easyTouch® Touchscreen**  
für einfache Bildbedienung auch durch ungelernetes Personal



**Großer Garraum und minimaler Platzbedarf**  
für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

#### eikon® e2s Schnellgarsystem, Mikrowelle / Tuned Impingement

Modell	e1s
Garprogramme	1.024 (6-stufig)
MenuConnect® und Katalysator	ja
Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	800 / 2.200
Leistung Kombi-Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	800 (ca.) + 900
Leistungsaufnahme Watt	2.990
Abmessungen (außen) BxTxH mm	407 x 538 x 588



eikon® e1s

#### eikon® e2s Schnellgarsystem, Mikrowelle / Tuned Impingement

Modell	e2s Trend (rot)
Elektro-Anschluss	1N ~230V 50Hz
Garprogramme	1.024 (6-stufig)
MenuConnect® und Katalysator	ja
Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	1.000 / 2.200
Leistung Kombi-Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	1.000 + 1.300
Leistungsaufnahme Watt	3.680
Abmessungen (außen) BxTxH mm	356 x 595 x 644



eikon® e2s Trend - Low Power-Version

Modell	e2s Classic (silber)
Elektro-Anschluss	3N ~400V 50Hz
Garprogramme	1.024 (6-stufig)
MenuConnect® und Katalysator	ja
Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	2.000 / 2.200
Leistung Kombi-Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	2.000 + 2.200
Leistungsaufnahme Watt	6.000
Abmessungen (außen) BxTxH mm	356 x 595 x 620



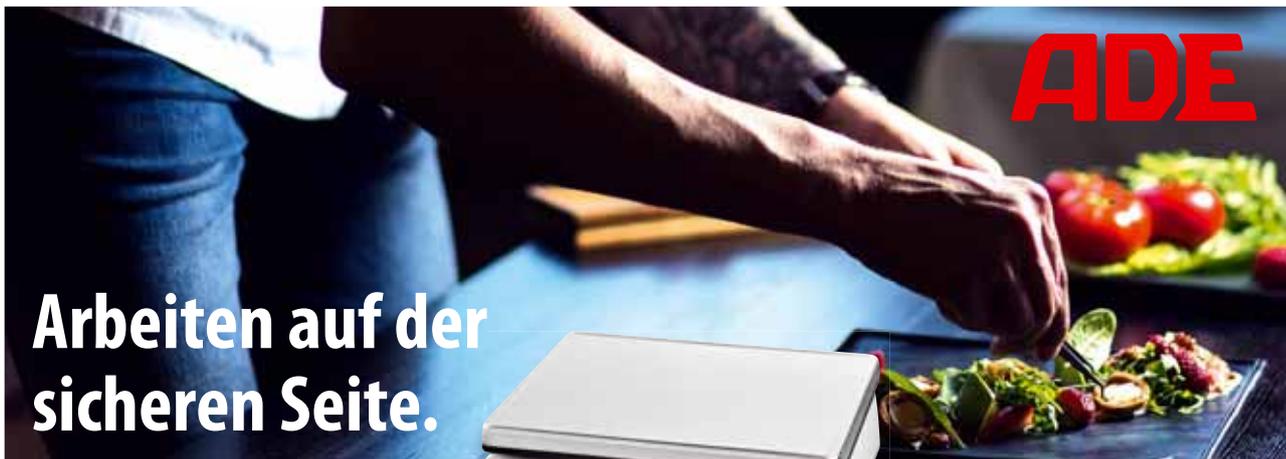
eikon® e2s Classic - High Power-Version

#### eikon® e4 Schnellgarsystem, Mikrowelle / Impingement

Modell	e4
Garprogramme	1.024 (6-stufig)
MenuConnect® und Katalysator	ja
Leistung Mikrowelle / Heißluft Watt	1.500 / 3.200
Leistung Kombi-Modus Mikrowelle / Heißluft Watt	1.500 + 3.200
Leistungsaufnahme Watt	7.000
Abmessungen (außen) BxTxH mm	584 x 643 x 591



eikon® e4



# Arbeiten auf der sicheren Seite.

Portions- und Ladenwaagen



**Serie HW945**

Kompakte Portionswaage im stabilen Kunststoff-Gehäuse, Edelstahl-Wiegefläche, Wiegen, Trieren, Zählen, Netz- und Akkubetrieb.



**PW130**

Innovative Portionswaage mit Induktionsladung, vollständig geschlossenes ProSeal-Gehäusekonzept, Wiegen, Trieren, einfache Bedienung über zwei Tasten, Netz- und Akkubetrieb (hochwertiger Lithium-Ionen-Akku).



**PWN5**

Robuste Kompaktwaage im Edelstahl-Gehäuse. Edelstahl-Wiegefläche, Wiegen, Trieren, programmierbare Grenzwerte, Netz- und Akkubetrieb.



**Serie GW400**

Eichfähige Kompaktwaage im Kunststoff-Gehäuse, Edelstahl-Wiegefläche, Wiegen, Trieren, einfache Bedienung über zwei Tasten, Netzbetrieb, optional Akkubetrieb.



**Serie LW300 / LW300T**

Amtlich geeichte Ladenwaage für den Verkaufsbereich, ideal fürs Salatbuffet, verkäufer- und kundenseitig ablesbare Displays, 10 PLU speicherbar, davon 4 Direkt-PLU, Wiegen, Trieren, einfache Handhabung bei der Preisermittlung, Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Auch mit kundenseitiger Hochanzeige (LW300T) lieferbar.



LW300T

**Serie PFA**

Kompakte Präzisions- und Diätwaage, Teilungsschritt 0,1 g, Edelstahl-Wiegefläche, Wiegen, Trieren, Zählen, programmierbare Grenzwerte, Netz- und Batteriebetrieb (6 x 1,5V AA).



**ADE Waagen und Maschinen** entsprechen den Unfallverhütungsvorschriften und einschlägigen EG-Richtlinien. Die CE-Konformitätserklärung liegt den Geräten bei. Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.  
Abbildungen: Stand 2019



\* Geeicht lieferbar. Eichung bitte mitbestellen, eine nachträgliche Ersteichung ist nicht möglich.  
\*\* Eichung obligatorisch.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nummer	Höchstlast	Zifferschritt	Wiegefläche/mm
HW945	HW945-3	2306	3 kg	0,1 g	260 x 215
	HW945-30	2307	30 kg	1 g	
PW130	PW130	2334-30	30 kg	1 g	328 x 258
PWN5	PWN5	2332	5 kg	1 g	180 x 171
GW400	GW400-6 *	2123-6	6 kg	1 g<3 kg>2 g	265 x 205
	GW400-15 *	2123-15	15 kg	2 g<6 kg>5 g	
LW300	LW300-6 **	2323-6	6 kg	1 g<3 kg>2 g	265 x 205
	LW300-15 **	2323-15	15 kg	2 g<6 kg>5g	
LW300T	LW300T-6 **	2324-6	6 kg	1 g<3 kg>2 g	265 x 205
	LW300T-15 **	2324-15	15 kg	2 g<6 kg>5 g	
PFA	PFA-3000	1882	3 kg	0,1g	160 x 160
	PFA-6000	1883	6 kg		

## Qualität setzt sich durch.

## Industriewaagen

**Plattformwaagen Serie VSL**

Robuste Plattformwaage fertig konfektioniert mit elektronischem Anzeigegerät. Lastplatte aus Edelstahl für Höchstlasten von 15 bis 150 kg, auch geeicht lieferbar. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte mit optischer und akustischer Anzeige, Farbwechseldisplay für Check-Weighing, Netzbetrieb, optional Akkubetrieb.

Alternativ auch komplett aus Edelstahl (VSL-Niro) speziell für Nassräume lieferbar.

**Serie EH**

Plattformwaage mit separatem Anzeigegerät, Edelstahl-Wiegefläche, RS232-Schnittstelle, Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA). Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen.

**Handliche Stativwaage Modell ESW50-15**

Präzise und vielseitige Mehrzweckwaage, Edelstahl-Wiegefläche, komplett mit Digitalanzeige auf Stativ (einfache Eigenmontage), Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Plus-Minus-Kontrolle (Check-Weighing).

**Mobile Wägestation MWS**

Mobile Waage im Edelstahl-Fahrgewagen integriert. Je 2 Lenk- und Stopprollen, großes LCD-Display, Wiegefläche aus Edelstahl, Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5V AAA), RS232-Schnittstelle. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nr.	Höchstlast	Zifferschritt	Wiegefläche/mm
VSL	VSL1-15+STAN07*	1220-15	15 kg	5 g	300 x 240 x 110
	VSL1-30+STAN07*	1220-30	30 kg	10 g	
	VSL3-30+STAN07*	1221-30	30 kg	10 g	500 x 400 x 150
	VSL3-60+STAN07*	1221-60	60 kg	20 g	
	VSL3-150+STAN07*	1221-150	150 kg	50 g	
		VSL5-150+STAN07*	1222-150	150 kg	50 g
EH	EHR1-40	2870-40	40 kg	10 g	370 x 300
	EHR1-60	2870-60	60 kg	20 g	370 x 300
	EHR7-60	2878-60	60 kg	20 g	500 x 400
	EHR7-150	2878-150	150 kg	50 g	500 x 400
ESW50	ESW50-15	2882-15	15 kg	2 g	400 x 300
MWS	MWS60+EH	2129	60 kg	20 g	550 x 550
	MWS150+EH	2130	150 kg	50 g	

\* Geeicht lieferbar. Eichung bitte mitbestellen, eine nachträgliche Ersteichung ist nicht möglich.

# Qualität setzt sich durch.

## Industriewaagen

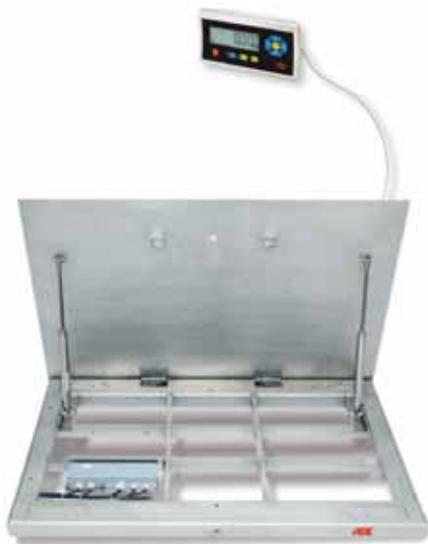


### Wandwaage Serie TerrexN+STAN07

Platzsparend, mit klappbarem Wiegetisch. Ideal für die Wareneingangskontrolle. Wiegefläche und Rückwand aus Edelstahl, IP67. Inkl. elektronischem Anzeigerät (IP65), Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige. Optional mit Fleischgalgen. Auch geeicht lieferbar.

### Wandwaage Serie TerrexL+STAN07

Klappbarer Edelstahl-Wiegetisch mit Anschlagleiste, Platzsparend: eingeklappt nur 125 mm Tiefe. Inkl. elektronischem Anzeigerät (IP65), Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige. Auch geeicht lieferbar.



### Bodenwaage Serie BWL+STAN07

Bodenwaage in lackierter Ausführung mit Oberflächenstruktur für mehr Rutschfestigkeit. Fertig konfektioniert mit elektronischem Anzeigerät (IP65), Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige. Für Höchstlasten von 300 bis 3000 kg mit höhenverstellbaren Füßen und einer Bauhöhe von nur 90 mm. Auch geeicht lieferbar.

### Aufklappbare Boden-Einbauwaage Serie BW3+STAN07

Ideal geeignet für Wiegevorgänge im Warenein- und -ausgang sowie in der Produktion. Komplett aus Edelstahl. Fertig konfektioniert mit elektronischem Anzeigerät (IP65), Netzbetrieb, optional Akkubetrieb. Funktionen: Wiegen, Trieren, Zählen, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige. Für Höchstlasten von 300 bis 1500 kg und einer Bauhöhe von nur 90 mm. Fundamentrahmen für Bodeneinbau erforderlich. Auch geeicht lieferbar.

\* Geeicht lieferbar. Eichung bitte mitbestellen, eine nachträgliche Ersteichung ist nicht möglich.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nr.	Höchstlast	Ziffersschritt	Plattform/mm
TerrexL+STAN07	TerrexL-60+STAN07*	2385-60	60 kg	20g	550 x 450
	TerrexL-150+STAN07*	2385-150	150 kg	50g	
TerrexN+STAN07	TerrexN-60+STAN07*	2382-60	60 kg	20 g	545 x 450
	TerrexN-150+STAN07*	2382-150	150 kg	50 g	
BWL+STAN07	BWL-lack-800x800-300+STAN07*	1290-300	300 kg	100 g	800 x 800
	BWL-lack-1000x1000-600+STAN07*	1291-600	600 kg	200 g	1000 x 1000
	BWL-lack-1200x1000-600+STAN07*	1292-600	600 kg	200 g	1200 x 1000
	BWL-lack-1500x1200-1500+STAN07*	1293-1500	1500 kg	500 g	1500 x 1200
	BWL-lack-1500x1200-3000+STAN07*	1293-3000	3000 kg	1000 g	
BW3+STAN07	BW3-Edelst.-1000x800-300+STAN07*	1387-300	300 kg	100 g	1000 x 800
	BW3-Edelst.-1250x1000-600+STAN07*	1388-600	600 kg	200 g	1250 x 1000
	BW3-Edelst.-1500x1250-1500+STAN07*	1389-1500	1500 kg	500 g	1500 x 1250

**ADE**

# Auf die beste Lösung setzen.

## Aufschnittmaschinen

**Einstiegs-Schrägschneider CC250T-230V**

Verpflegungsvorbereitung für ca. 50 Personen,  
mit Teflonmesser, auch zum Schneiden von Käse.

**Schrägschneider Serie HANSE**

Verpflegungsvorbereitung: HANSE 250 für ca. 60,  
HANSE 300 für ca. 100 Personen.

**Einstiegs-Senkrechtsschneider Serie VICTORIA-V**

Verpflegungsvorbereitung: jeweils für bis zu  
ca. 100 Personen.

**Brotschneidemaschine PANIS250-230V**

Optimale Schnittfreiheit durch schräg versetzt zurücklaufendes  
Anschlagschwert und unter den Schlitten verlagerte Motoreneinheit,  
mit langverzahntem Brotmesser.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nr.	Messer Ømm	Schnittbereich/mm	Abmessungen/mm	Leistung
Schrägschneider CC250	CC250T-230V	4081-CC-T	250	160 x 130	380 x 480 x 360	0,13kW
Schrägschneider HANSE	HANSE250-230V	4090	250	210 x 185	410 x 475 x 340	0,14kW
	HANSE300-230V	4094	300	235 x 220	475 x 580 x 440	0,23kW
Senkrechtsschneider VICTORIA-V	VICTORIA250-V-230V	4083	250	180 x 175	460 x 440 x 390	0,23kW
	VICTORIA275-V-230V	4084	275	190 x 190	470 x 560 x 420	0,23kW
	VICTORIA300-V-230V	4085	300	215 x 205	520 x 610 x 440	0,23kW
Brotschneidemaschine PANIS	PANIS250-230V	4013	250	230 x 190	440 x 610 x 360	0,30kW

# Auf die beste Lösung setzen.

Aufschnittmaschinen

# ADE



### Profi-Senkrechtschneider Serie JUWEL

Verpflegungsvorbereitung: JUWEL1 für ca. 100, JUWEL2 und JUWEL3 für bis zu 500 Personen. Optional mit 400V-Drehstrommotor.



### Profi-Schwerkraftschneider Serie DIAGONAL SN

Verpflegungsvorbereitung: Diagonal SN1 für ca. 100, Diagonal SN2 und Diagonal SN3 für bis zu 500 Personen. Optional mit 400V-Drehstrommotor.



### Aufschnittmaschine mit automatischem Schlittenantrieb AUTOMATIC

Automatischer Schlittenhub. Verpflegungsvorbereitung für bis zu 1.000 Personen.



### Manuelle Schwungradmaschine Serie PROSCIUTTO

Manuelle Schwungrad-Maschine in edlem, dunkelrot lackiertem Design. Hauchfeiner Schnitt durch hart-verchromtes Spezialmesser, großer Schnittbereich. Alle Teile mit Schnittgutkontakt aus Edelstahl. Inkl. Messerschleifer. Optional mit rot lackiertem Untergestell (siehe Abbildung).

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nr.	Messer Ømm	Schnittbereich/mm	Abmessungen/mm	Leistung
Senkrechtschneider JUWEL	JUWEL1-230V	4020	250	220 x 175	530 x 630 x 400	0,33kW
	JUWEL2-230V	4030	300	280 x 215	650 x 780 x 470	0,50kW
	JUWEL3-230V	4018	350	280 x 270	650 x 780 x 530	
Schwerkraftschneider DIAGONAL SN	DIAGONAL SN1-230V	4042	250	220 x 175	475 x 630 x 490	0,33kW
	DIAGONAL SN2-230V	4043	300	270 x 205	560 x 680 x 550	0,37kW
	DIAGONAL SN3-230V	4045	350	305 x 240	580 x 700 x 630	0,37kW
Aufschnittmaschine AUTOMATIC	AUTOMATIC-400V	4070	300	240 x 220	500 x 700 x 650	0,55kW
Aufschnittmaschine PROSCIUTTO	PROSCIUTTO300	4002	300	240 x 210	570 x 775 x 680	-
	PROSCIUTTO330	4003	330	280 x 220	650 x 830 x 710	-
	PROSCIUTTO370	4004	370	290 x 235	740 x 930 x 720	-



# Auf die beste Lösung setzen.

Maschinen für die Fleisch- und Lebensmittelverarbeitung



### Fleischwolf Serie FLC

Zwei-teiliger Schneidsatz bestehend aus Messer und Lochscheibe (zwei Messer und zwei Lochscheiben Ø 4,5 mm + Ø 6 mm im Lieferumfang enthalten), inkl. Nachstopfer und Einfüllschale.



### Fleischwolf Serie FL-E

Drei-teiliger Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Messer und Lochscheibe (Lochscheibe Ø 4,5 mm im Lieferumfang enthalten), inkl. Nachstopfer, Einfüll- und Auffangschale.



### Fleischwolf mit Kühlung und Pattymaker-Aufsatz Modell FL82-Cool

Inkl. Pattymaker-Aufsatz zur einfachen Herstellung von Pattys zwischen 100g und 170g, Sicherung der Kühlkette durch integrierte Kühlung der Einfüllschale, des Einfülltrichters und Schneidsatzes, einstellbare Kühltemperatur, drei-teiliger Schneidsatz bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe (Lochscheibe Ø 3,5 mm im Lieferumfang enthalten), mit Vor- und Rücklauf, inkl. Nachstopfer, Distanzring, Auffangschale und Ausziehklau.

**VITALIS PRO**  
mit großer  
Einfüllöffnung



### Gemüseschneider Serie VITALIS / VITALIS PRO

Zum Schneiden von diversen Gemüse- und Früchtesorten sowie Nüssen, Schokolade, Käse u. ä., zwei Einfüllschächte für rundes und längliches Schnittgut, VitalisPro mit extra großem Einfüllschacht, einfache Bedienung, sichere Reinigung. Scheiben nicht im Lieferumfang enthalten. Großes Scheibensortiment lieferbar.



### Planeten-Rührwerk Modell TWISTER7

Zum Rühren, Kneten, Schlagen und Mischen. Stabiles Aluminium-Druckgussgehäuse, durchsichtiger Deckel als Spritzschutz mit Einfüllöffnung. Inkl. Schneebesens, Flachrührer und Knehtaken.



### Küchencutter Serie ROTOMAT

Zum Zerkleinern, Vermengen und Homogenisieren von Gemüse, Kräutern, Käse u. ä.. Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Edelstahltopf mit Nachfüllöffnung, einfache und sichere Reinigung.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nr.	Scheiben Ø	Schüsselinhalt	Kapazität	Arbeitsgeschwindigkeit	Abmessungen/mm	Leistung
Fleischwolf FLC	FLC70-230V	4325	70 mm	-	bis 120 kg	-	245 x 415 x 500	0,55kW
	FLC82-230V	4326	82 mm	-	bis 220 kg	-	255 x 440 x 520	0,90kW
Fleischwolf FL-E	FL-E-1200-230V	4321	70 mm	-	bis 120 kg	-	230 x 400 x 385	0,80kW
	FL-E-2200-400V	4320	82 mm	-	bis 220 kg	-	240 x 450 x 390	1,10kW
Fleischwolf FL-Cool	FL82-Cool-400V	4327	82 mm	-	bis 280 kg	-	270 x 410 x 545	1,1kW
Gemüseschneider VITALIS	VITALIS-230V	4498	-	6,5l (brutto)	-	300 U/min	400 x 510 x 790*	0,51kW
	VITALIS PRO	VITALIS PRO-230V	4496	-	-	-	460 x 592 x 915*	-
Rührwerk TWISTER	TWISTER7-230V	4215	-	6 l (brutto)	-	95-580 U/min	470 x 300 x 485	0,27kW
Küchencutter ROTOMAT	ROTOMAT3-230V	4207-3	-	3 l (brutto)	ca. 1,5 l	1100-2600 U/min	380 x 320 x 270	0,35kW
	ROTOMAT5-230V	4207-5	-	5 l (brutto)	ca. 3,1 l		380 x 320 x 320	
	ROTOMAT9-230V	4207-9	-	9 l (brutto)	ca. 5,4 l		470 x 330 x 400	

\* bei geöffnetem Presse

# Auf die beste Lösung setzen.

## Tellerstapelsysteme



Klappbarer Tellerwagen für 84 Teller,  
optional auch für 48 (PM48Z) oder 60 Teller (PM60Z).



Schutzhülle zum Schutz  
vor Fremdgerüchen und  
anderen Umgebungs-  
einflüssen

Thermohülle: hält bis  
zu 2 Stunden kühle  
Temperaturen bzw.  
15-20 Minuten Speisen  
warm



Tischmodelle: TM36, TM24, TM12 (v.l.n.r.)



Tellerwaagen mit starrem Gestell für 84 Teller.



Wandmodelle: WM6, WM9, WM12 (v.l.n.r.),  
optional für 48 Teller (WM48).

## Tellerstapelsysteme

Praktisch und platzsparend – Tellerstapelsystem für alle Tellerformen und Platten bis Ø 33 cm und 5 cm Höhe, Modelle PM und TM: jede der Säulenseiten einzeln einstellbar, Fahrwagen der Modelle „Z“ schnell und einfach zusammenklappbar. Modell PM84STA mit starrem Gestell.

Serie	Art. Bezeichnung	Art. Nummer	Kapazität	Höhe/cm	Standfläche/mm
<b>Fahrbare Tellerwagen PM</b>	PM84STA	4630	84 Teller	185	600 x 600
	PM84Z	4632	84 Teller	189	
	PM60Z	4643	60 Teller	149	650 x 650
	PM48Z	4634	48 Teller	127	
<b>Tischmodelle TM</b>	TM36	4636	36 Teller	93	
	TM24	4637	24 Teller	73	480 x 480
	TM12	4638	12 Teller	49	
<b>Wandmodelle WM</b>	WM12	4641	12 Teller	99	-
	WM9	4640	9 Teller	77	-
	WM6	4639	6 Teller	57	-



GERÄTE FÜR EINE GESUNDE  
UND FRISCHE KÜCHE

Gönnen Sie sich das Original!

[www.dynamic-professional.de](http://www.dynamic-professional.de)



EXKLUSIV  
VON  
DYNAMIC

**Serie Dynamix Standard**

Echter Profi für die kleinen Zubereitungen.  
 • Stufenlose Drehzahlregulierung  
 • Abnehmbarer Mixstab (160 mm)  
 • Mixstab mit Emulgiermesser (vier Klingen)  
 Drehzahl: 3.000 bis 13.000 U/Min.  
 Anschluss: 230 V; bis 220 Watt

**Optionales Zubehör:**

Mixstab XL (190 mm, *ohne Abbildung*), Turbo-  
 stab (160 mm), Rührbesen (185 mm), Pürier-  
 stab (126 mm), Kutterschüssel (0,8 Liter)



EXKLUSIV  
VON  
DYNAMIC

**Serie Junior**

Stabmixer für die kleinen  
 bis mittleren Anwendungen.  
 • Stufenlose Drehzahlregulierung  
 • Abnehmbarer Mixstab (225 mm)  
 • Mixstab mit Messer (zwei Klingen)  
 Drehzahl: 0 bis 12.000 U/min  
 Anschluss: 230 V; bis 270 Watt

**Optionales Zubehör:**

Mixstab XL (300 mm, *ohne Abbildung*), Turbo-  
 stab (220 mm), Rührbesen (185 mm), Pürier-  
 stab (225 mm), Kutterschüssel (0,8 Liter)



**Serie Dynamix Nomad**

Leicht und ergonomisch, Schluss mit Kabel-  
 chaos. Inkl. einem Akku und Ladestation.  
 • Laufzeit: bis zu 25 Minuten  
 • Ladezeit: ca. 45 Minuten  
 • Abnehmbarer Mixstab (160 mm oder 190 mm)  
 • Mixstab mit Messer (zwei Klingen)  
 Drehzahl: 10.000 U/Min.



EXKLUSIV  
VON  
DYNAMIC

**Serie Senior**

Stabmixer für mittlere Anwendungen.  
 • Stufenlose Drehzahlregulierung  
 • Abnehmbarer Mixstab (300 mm)  
 • Mixstab mit Messer (drei Klingen)  
 Drehzahl: 0 bis 9.500 U/min  
 Anschluss: 230 V; bis 350 Watt

**Optionales Zubehör:**

Mixstab XL (400 mm, *ohne Abbildung*), Rühr-  
 besen (205 mm), Pürierstab (420 mm), Kutter-  
 schüssel (5 Liter)



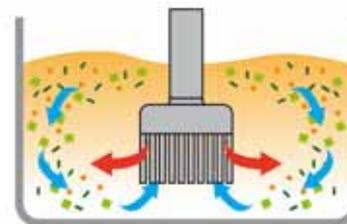
**Serie Dynamix V2**

Variabel und individuell, zwei Geschwindig-  
 keiten einstellbar.  
 • Abnehmbarer Mixstab (160 mm oder 190 mm)  
 • Mixstab mit Emulgiermesser (vier Klingen)  
 Drehzahl: 8.000 U/Min. und 13.000 U/min.  
 Anschluss: 230 V; bis 220 Watt

**Dynamic-Turbostäbe**

**Schneller - Feiner - Hygienischer**

Die Masse wird von unten angezogen, mit dem  
 Emulgierwerkzeug zerkleinert und danach mit  
 hoher Geschwindigkeit durch die Zähne der  
 Glocke gedrückt.



komplett zerlegbar



# MIXER FÜR DIE GROSSEN ANWENDUNGEN



Mixerglocke



Rührbesen



Turbostab

## Serie GIGAMIX

Mobiles System für den Einsatz in großen Kesseln. In Standardversion, niedriger Version und Version mit abnehmbarem Werkzeug! Höhenverstellbar, zusammenklappbar und fahrbar (2 x Lenkrolle mit Bremse). Gerät und Mixstab komplett aus Edelstahl. Glocke mit Messer (abnehmbar). Rührbesen (für Instantpüree) und Turbostab (für feinste Suppen und Soßen) als weiteres Zubehör erhältlich.

Drehzahl: stufenlos regulierbar bis 4.000 U/Min.

Stablänge: 750 mm; ø Glocke: 270 mm

Maße (Länge/Breite/Höhe):

Betrieb: 1700 x 600 x 1200 mm

Lagerung: 950 x 600 x 1700 mm

Abstand Gestell – Achse Mixstab: 800 mm

Abstand Glocke vom Boden: 460 - 730 mm

Leistung: 2200 Watt

Anschluss: 400 V; 3NPE



Standardversion



Version mit gesenkter Achse



Version mit abnehmbarem Stab

NEU



## Kesselabsaugung

Dieses Zubehör ist eine große Arbeitserleichterung und ein echter Zeitgewinn!

Das Werkzeug einfach am Turbostab befestigen, und in wenigen Minuten wird der Kessel über den Schlauch leergesaugt.

Schlauch 2,50 m, andere Längen auf Anfrage.



## Serie SMX

Stabmixer für große Anwendungen. Stäbe abnehmbar.

### SMX 700E

Gesamtlänge: 870 mm  
Stab inkl. Glocke: 530 mm  
Drehzahl: 11.000 U/Min.  
Anschluss: 230 V; 0,85 kW

### SMX 800E

Gesamtlänge: 960 mm  
Stab inkl. Glocke: 680 mm  
Drehzahl: 11.000 U/Min.  
Anschluss: 230 V; 1 kW

### SMX Turbo

Gesamtlänge: 860 mm  
Stab inkl. Glocke: 580 mm  
Drehzahl: 11.000 U/Min.  
Anschluss: 230 V; 1 kW

NEU

Kurzer Mixstab oder kurzer Turbostab auf Anfrage





# GERÄTE FÜR EINE GESUNDE UND FRISCHE KÜCHE



## Serie Master

Ideal für mittlere bis große Anwendungen.

- Stufenlose Drehzahlregulierung
- Vielfältiges Zubehör
- Mixstab mit Messer (drei Klingen)

Drehzahl: bis 10.500 U/min

Anschluss: 230 V; bis 600 Watt



EXKLUSIV VON DYNAMIC



Spezieller Mixstab, Stab und Glocke komplett zerlegbar. Für einfache Reinigung und perfekte Hygiene. Dieses System ist HACCP konform.

## Optionales Zubehör:

Mixstab CleanUp (410 mm), Mixstab XL (500 mm), Turbostab (410 mm), Rührbesen (245 mm), Pürierstab (420 mm), extra lange Rührbesen mit Griff (420 mm, 600 mm oder 700 mm)



Speziell für den Einsatz in Kippern oder in Behältern mit geringer Höhe.

### Mixstab CC Master

Messer mit drei Klingen  
Länge Mixstab: 300 mm

### Turbostab CC Master

Länge Turbostab: 300 mm



## Gemüseschneider Dyncube

Präzise Schnittqualität, perfekte Würfel. Standfest durch Saugfüße. Inkl. Schneidgitter und Stößel.

Erhältlich für verschiedene Schnittstärken:

- 7 x 7 mm
- 8,5 x 8,5 mm
- 10 x 10 mm
- 14 x 14 mm
- 17 x 17 mm

Durchmesser: 400 mm  
Höhe: 330 mm



## Salatschleuder E10 manuell

Kapazität: 2 - 3 Salatköpfe  
Durchmesser: 330 mm  
Gesamthöhe: 420 mm

## Salatschleuder E20 manuell

Kapazität: 3 - 5 Salatköpfe  
Durchmesser: 430 mm  
Gesamthöhe: 500 mm



## Ständer für E20 mit Saugfüßen

# EQUIPMENT FÜR CREPES, WAFFELN & TRENDIGE DRINKS



SANTOS

## Cold Press Slow Juicer #65

Die langsame Extraktion des Saftes bewahrt die Nährstoffe, Enzyme, Vitamine und Mineralien, von Gemüse und Obst. Ideal auch für grüne Säfte mit Grünkohl, Spinat, Sellerie. Aluminiumgehäuse, Innenteile aus Edelstahl, Abfallbehälter (vier Liter) aus Kunststoff. Leichte Reinigung. Zur Befüllung von Gläsern oder Karaffen, Ausgusshöhe 210 mm. Kapazität: bis 60 Liter pro Stunde  
Drehzahl variabel von 5 - 80 U/min  
Anschluss: 230 V; 650 Watt  
Maße (B/T/H): 236 x 412 x 642 mm



SANTOS

## Bar-/Küchenmixer #37

Sowohl für heiße und kalte Getränke als auch für gefrorene Früchte und Eiswürfel geeignet. Spezial-Klingensystem. Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung bis 18.000 U/Min. Mit Impulsfunktion. Vier Aufsätze (2 Liter oder 4 Liter, Edelstahl oder Kunststoff) erhältlich.  
Anschluss: 230 V; 1200 Watt  
Maße (B/T/H): 215 x 230 x 615 mm



SANTOS



## Brushless Blender #62

Wechselnde Drehrichtung durch DCA sorgt für noch bessere Leistung bei Eis und gefrorenen Früchten. Einer der leisesten Blender seiner Klasse!

- durch Lärmschutzhaube nur 62 dB!
  - leistungsstark und effizient
  - Touchpad-Bedienpanel
  - mehrstufige Programmierung
  - wartungsfreier Motor ohne Kohlen
  - leichte Reinigung
- Anschluss: 230 V; 3000 Watt  
Maße (B/T/H): 200 x 247 x 440 mm



Ezy-clean

SANTOS

## Saftzentrifuge #50

Für Obst und Gemüse. Mit Schnellverschluss. Einfache Reinigung durch Ezy-Clean-System. Befüllungsschacht ø 79 mm. Ausgusshöhe 200 mm. In verchromt oder grau erhältlich.  
Anschluss: 230 V; 600 Watt  
Maße (B/T/H): 260 x 470 x 450 mm



## Elektro-Crêpes-Gerät Profi

Ein Heizwiderstand. Kontrollleuchte. Durchmesser 40 cm.  
Anschluss: 230 V; 3000 Watt  
Maße (B/T/H): 400 x 125 mm

easy clean System



## Serie 90°:

### Elektro-Waffeleisen

Waffeleisen aus Edelstahl mit Platten aus Gusseisen. Gleichmäßige Hitzeverteilung für beste Waffelqualität. Leicht zu reinigen. Produziert zwei Waffeln mit Raster 4 x 7.  
Anschluss: 230 V; 1400 Watt  
Maße (B/T/H): 260 x 315 x 220 mm



Durch das Wenden der Waffeleisen wird der Teig gleichmäßiger und schneller verteilt.



Die Waffeln bekommen eine schönere Form und werden knuspriger.



## Serie 180°: Elektro-Waffeleisen

Waffeleisen aus Edelstahl mit Platten aus Gusseisen. Gleichmäßige Hitzeverteilung für beste Waffelqualität. Ein/Aus-Schalter mit stufenloser Thermostateinstellung. Leicht zu reinigen durch patentiertes System. In zwei Varianten erhältlich.  
Anschluss: 230 V; 1800 Watt  
Maße (B/T/H): 260 x 440 x 220 mm



### Bubble-Waffeleisen

- produziert eine Bubble-Waffel zum Befüllen mit Eis, Früchten, etc.
  - 180° klappbar für perfektes, gleichmäßiges Backergebnis
  - Waffelgröße: 180 x 190 x 17 mm
  - Platten aus Gusseisen
  - thermostatisch geregelt
- Anschluss: 230 V; 800 Watt  
Maße (B/T/H): 500 x 260 x 220 mm



### Lolly-Waffeleisen

- produziert vier Waffeln am Stiel
  - 180° klappbar für perfektes, gleichmäßiges Backergebnis
  - Waffelgröße: 108 x 108 x 28 mm
  - Platten aus Gusseisen
  - thermostatisch geregelt
- Anschluss: 230 V; 1800 Watt  
Maße (B/T/H): 440 x 260 x 220 mm



Stabmixer der Firma Robot-Coupe mit abnehmbarem Mischkopf und zerlegbarem Messer für einwandfreie Hygiene. Ergonomischer Haltegriff für optimales Mixverhalten. Alle Mixstäbe verfügen über ein dreistufiges Dichtungssystem und eine selbstregulierende Drehzahl.



**Mini MP 240 V.V.**

- Besonders geeignet für kleine Mengen
- Stufenlose Drehzahl von 2000 - 12500 U/min
- Stab und Mischkopf aus Edelstahl

**Mini 240 Combi**

- Besonders geeignet für kleine Mengen
- Stab: 2000 - 12500 U/min
- Stab, Mischkopf und Besen aus Edelstahl

**CMP 300 V.V.**

- 30 liter
- Stufenlose Drehzahl von 2300 - 9600 U/min
- Stab und Mischkopf aus Edelstahl

	Mini MP 240 V.V.
Leistung (Watt)	270
Stablänge (mm)	240
Gesamtlänge (mm)	520

	Mini MP 240 Combi
Leistung (Watt)	270
Stablänge (mm)	240
Gesamtlänge (mm)	535

	CMP 300 V.V.
Leistung (Watt)	350
Stablänge (mm)	300
Gesamtlänge (mm)	660



**MP 350 Combi**

- 30 Liter
- Stufenlose Drehzahl
  - Stab: 2600 - 9600 U/min
  - Besen: 500 - 1800 U/min
- Stab, Mischkopf und Besen aus Edelstahl



**MP 450 Ultra**

- 100 Liter
- 1 Umdrehung: 9600 U/min
- Stab und Mischkopf aus Edelstahl
- Neue Netzkabelhalter und neue benutzerfreundlicher Handgriff für hohen Bedienkomfort für MP 450 Ultra und MP 450 Ultra Combi.



**MP 450 Combi Ultra**

- 100 Liter
- Stufenlose Drehzahl
  - Stab: 1500 - 9000 U/min
  - Besen: 500 - 1800 U/min
- Stab, Mischkopf und Besen aus Edelstahl

	CMP 350 Combi
Leistung (Watt)	350
Stablänge (mm)	300
Gesamtlänge (mm)	730

	MP 450 Ultra
Leistung (Watt)	450
Stablänge (mm)	450
Gesamtlänge (mm)	890

	MP 450 Combi Ultra
Leistung (Watt)	450
Stablänge (mm)	450
Gesamtlänge (mm)	890

robot coupe®



**Kombi: Kutter/Gemüseschneider R 652**

- Zwei Geräte in Einem: Vielseitige Maschine!
  - Gemüseschneidaufsatz mit XL-Einfüllschacht (bis zu 15 Tomaten bzw. ein ganzer Kohlkopf) für hohe Produktivität
  - 7 Liter Edelstahlschüssel mit tief liegendem Messer
  - Asynchronmotor mit Impulsschalter
  - Sortiment aus 51 Scheiben verfügbar
- Extra Scheibenpack mit 6 Scheiben verfügbar**

	R 652
Leistung (Watt)	1.200
Spannung (Volt)	400
Drehzahl (U/min)	750 & 1500
Verarbeitungsmenge (kg)	bis 3,5 kg
Maße (HxBxT - mm)	880x426x481



**Gemüseschneider CL50 Gourmet**

- Durch beste Schnittqualität, reinigungsfreundliches Design die Nr.1 der Gemüseschneider.
- Schnittmöglichkeiten: 3 Würfelgrößen und 4 verschiedene Waffelschnitte
- Sortiment aus 53 Scheiben verfügbar
- Motorblock aus Edelstahl; Oberteil aus Metall mit abnehmbarem Deckel
- 1 halbkreisförmige Öffnung : 139cm<sup>2</sup>
- 1 zylinderförmige Öffnung: Ø 58 mm

	CL 50 Gourmet
Leistung (Watt)	500
Spannung (Volt)	230
Drehzahl (U/min)	375
Maße (HxBxT - mm)	581x376x309



**Automatik-Entsafter**

- Automatik- Einfüllschacht (Durchmesser 79 mm) zum Einfüllen von Obst und Gemüse ohne Betätigung des Stopfers!
- Tropfenfänger für eine stets saubere Arbeitsfläche
- Tresterauswurf in einen durchsichtigen Behälter
- Tresterbehälter für eine Sichtkontrolle des Füllstands.

	J80 Ultra	J100 Ultra
Leistung (Watt)	700	1.000
Spannung (Volt)	230	230
Drehzahl (U/min)	3000	3000
Verarbeitungsmenge (Liter/h)	120	160
Maße (HxBxT - mm)	502x235x535	596x235x538



**Blixer**

- Emulgator Mixer ideal für Krankenhäuser und Altenheime zur Herstellung von passierter Kost. Mit 4.5 Liter/7 Liter Edelstahlschüssel, Deckel und Abstreifer für die Topfinnenwand und Deckelinnenseite

	Blixer 4 V.V.	Blixer 6
Leistung (Watt)	1.100	1.300
Spannung (Volt)	230	400
Drehzahl (U/min)	von 300 bis 3500	1500 & 3000
Verarbeitungsmenge (Liter)	4,5	7
Maße (HxBxT - mm)	480x226x304	535x270x370

## CL 55 WORKSTATION KOMPLETTLÖSUNG GEMÜSESCHNEIDER



Bis zu  
**1.200 kg**  
Gemüse pro  
Stunde

VERSTELLBARER  
WAGEN MIT 3 EBENEN



Für den Transport von  
Zubehör verwendbar.



Zum leichten Transport von  
Gemüse und Obst.

	CL 55 Workstation
Leistung (Watt)	1.100
Spannung (Volt)	400
Drehzahl (U/min)	375 und 750
Maße (HxBxT - mm)	1272x865x396



## Robot Cook® COOKING CUTTER BLENDER

### Ein Vorsprung durch Kreativität

Der Robot Cook® regt die Fantasie der Küchenchefs an.

Er ist der ideale Helfer bei der Erfindung und Verwirklichung warmer und kalter, herzhafter und süßer Gerichte.

- Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung von 100 bis 3500 U/min.
- **Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung** im Turbo-Betrieb mit einer Drehzahl von bis zu 4500 U/min.
- Besonders genaue Verarbeitung dank präzisiertem **Moment-Betrieb**
- Vermischen empfindlicher Zutaten ohne zu schneiden, durch Rückwärtslauf des Messers: R-Mix®-Funktion.
- **Warmhalten des Verarbeitungsgutes** im Intervall-Betrieb.

	Robot Cook
Leistung (Watt)	1.800
Spannung (Volt)	230
Drehzahl (U/min)	100 bis 3500
Verarbeitungsmenge (kg)	5 bis 2,5 kg
Maße (HxBxT - mm)	522x226x338

PACO<sup>®</sup>  
J E T



NEU

# Pacojet 2 PLUS.

Perfection à la minute.

- Neue, programmierbare automatische Wiederhol-funktion
- Neues revolutionäres Verschlussystem des Pacossier<sup>®</sup>-Flügels „Gold-PLUS“



THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE<sup>®</sup>.

[www.pacojet.com](http://www.pacojet.com)



**Bartscher**



Art.-Nr. A120796

**Heißluftofen AT90-MDI**

Knebel mit Digital-Anzeige

- Material Edelstahl, Garraum emailliert
- Maße innen: B 460 x T 370 x H 350 mm
- Anzahl Einschübe: 4 | Format: 438 x 315 mm
- Funktionen: Umluft
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Aufheizzeit: ca. 8 Minuten (150°C)
- Zeitschalter: 0 bis 120 Minuten
- Knebel mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
- Inklusive: 4 Bleche
- Anschlusswert: 2,7 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 595 x T 615 x H 580 mm
- Gewicht: 38,4 kg



Art.-Nr. A100205

**Durchlauftoaster**

Leistung / Stunde ca. 150 Toastscheiben

- Material: Edelstahl
- Bandgeschwindigkeit: Regelbar in 7 Stufen
- Ausgelegt für Brötchen, Sandwich-Toast, Toast
- Funktionen: Ober- / Unterhitze (Toast) Oberhitze (Brötchen) Standby
- Anschlusswert: 2,24 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 370 x T 420 x H 390 mm
- Gewicht: 16,13 kg



Art.-Nr. 105829

**Induktionskocher IK 35-EB**

Einbaufähig | Separates Bedienfeld

- Material: CNS 18/10
- Material Kochfläche: Glas
- Leistung Kochstelle: max. 3500 W
- Durchmesser Kochstelle: 240 mm
- Anzahl Temperurstufen: 10
- Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
- Intervalle Temperatureinstellung 20 °C
- Überhitzungsschutz
- Topferkennung
- Separates Bedienfeld | Kabellänge: 0,8 m
- Anschlusswert: 3,5 kW | 220-240 V | 50 Hz
- Maße: B 370 x T 390 x H 118 mm
- Gewicht: 6,5 kg



Art.-Nr. 191001

**Samowar 3L**

Gläser-/Tassenhöhe max. 140 mm

- Material: Edelstahl
- Inhalt: 3 Liter
- Temperaturregelung: Stufenlos
- Temperaturbereich: 20 °C bis 100 °C
- Überhitzungsschutz
- Warmhaltefunktion
- Automatische Abschaltfunktion
- Inklusive: 1 Teekanne, Inhalt 1,2 Liter 1 Teesieb
- Anschlusswert: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 305 x T 210 x H 490 mm
- Gewicht: 1,7 kg



Art.-Nr. A190198

**Kaffeemaschine "Bartscher PRO II 100"**

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Inhalt: 13,2 Liter
- Leistung max.: 90 - 100 Tassen
- Aufbrühzeit: 55 Minuten für 13,2 Liter
- Mindest-Aufbrühmenge: 6 Liter (40 Tassen)
- Entkalkungssignal | Füllstandsanzeige
- 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
- Kaffeemaschine kann auch ohne Filterpapier genutzt werden
- Inklusive: Reinigungsschaber
- Anschlusswert: 1,6 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 350 x T 375 x H 540 mm
- Gewicht: 4,6 kg



Art.-Nr. 190155

**Kaffeemaschine "Contessa 1002"**

- Material: Edelstahl, Kunststoff
- Inhalt Kanne: 2 Liter
- Ausführung Kanne: Isolierkanne, Edelstahl
- Leistung max.: 13 Tassen
- Aufbrühzeit: 8 Minuten für 2 Liter
- Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Anschlusswert: 1,9 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 215 x T 400 x H 520 mm
- Gewicht: 6,7 kg

Technische Änderungen vorbehalten | Alle technischen Dokumentationen finden Sie unter - [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Art.-Nr. A150307

**Fritteuse "IMBISS I"**  
1 Becken | 8 Liter

- Material: Chromnickelstahl
- Anzahl Becken: 1
- Beckeninhalt: 8 Liter
- Anzahl Körbe: 1
- Maße Korb: B 195 x T 230 x H 195 mm
- Sicherheitsthermostat
- Fettablasshahn
- Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
- Anschlusswert: 3,25 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 290 x T 630 x H 410 mm
- Gewicht: 9,7 kg



Art.-Nr. A150776

**Kontaktgrill "Panini-T" 1GR**  
Grillfläche oben gerillt, unten glatt

- Material: Edelstahl
- Grillplatten Gusseisen, emailliert
- Maße Grillplatte oben: B 340 x T 220 mm
- Maße Grillplatte unten: B 360 x T 285 mm
- Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C
- Kontrollleuchte: Aufheizen, Ein/Aus
- Timer
- Signalton nach Ablauf der Zeit (0 - 15 Min.)
- Fettaufangschale
- Inklusive: Reinigungsbürste
- Anschlusswert: 2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Maße: B 410 x T 400 x H 200 mm
- Gewicht: 18,6 kg



Art.-Nr. 610192

**Mikrowellengerät 18340M**  
Mikrowellenleistung: 1800 W

- Material: Edelstahl
- Anzahl Magnetronen: 2
- Anzahl Leistungsstufen: 6
- Funktionen: Auftauen, Erhitzen
- Inhalt: 34 Liter
- Maße innen: B 360 x T 400 x H 215 mm
- Zeiteinstellung bis: 60 Minuten
- Digital-Anzeige
- Innenbeleuchtung
- Anschlusswert: 3 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 570 x T 535 x H 365 mm
- Gewicht: 33,2 kg



Art.-Nr. 850011

**Händetrockner IS 31LS-W**  
Hochleistungs-Luftdüsen

- Material: Kunststoff
- Lufttemperatur: ca. 80 °C
- Luftleistung: 31,67 Liter / Sek.
- Start/Stop-Automatik über Infrarot-Sensor
- Trocknungszeit max.: ca. 60 Sekunden
- Stop-Automatik beim Entfernen der Hände
- Ausführung Wandmontage
- Inklusive Befestigungsmaterial
- Anschlusswert: 1,35 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
- Maße: B 250 x T 170 x H 240 mm
- Gewicht: 3,6 kg



Art.-Nr. 850002

**Händetrockner Jet 1800**  
2 Hochleistungs-Luftdüsen-Leisten

- Material: Kunststoff, beschichtet
- Lufttemperatur: Gleich Umgebungstemperatur
- Luftleistung: 47 Liter / Sek.
- Start/Stop-Automatik über Infrarot-Sensor
- Trocknungszeit max.: ca. 30 Sekunden
- Stop-Automatik beim Entfernen der Hände
- Auffangbehälter für Kondenswasser unten am Gerät, Inhalt: 0,6 Liter
- Ausführung Wandmontage
- Inklusive Befestigungsmaterial
- Anschlusswert: 1,8 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 295 x T 240 x H 650 mm
- Gewicht: 10,2 kg



Art.-Nr. 300084

**Getränkewagen TGK400**  
Tragfähigkeit gesamt, max.: 120 kg

- Material: Chromnickelstahl
- Ausgelegt für max. 8 genormte Getränkekisten (400 x 300 mm)
- Anzahl Gitterböden: 4
- Maße Gitterböden: B 1.000 x T 360 x H 220 mm
- Abstand zwischen den Gitterböden: 345 mm
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 125 mm
- Anlieferungszustand: Bausatz (einfache Montage)
- Maße: B 1.080 x T 570 x H 1.610 mm
- Gewicht: 35 kg



### Auftisch Induktionsherd MINI 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

B x T x H: 340 x 410 x 100 mm  
Ceranglas: 290 x 290 x 4 mm  
Spule: rund 220 mm  
**BM3.5 3,5 kW / 230 V**



### Auftisch Induktionsherd MINI 2 Kochstellen „Powerstar“

Es können 2 Kochstellen mit je 1,8kW oder die vordere Kochstelle mit max. 3,5kW betrieben werden. Steckerfertig.

B x T x H: 340 x 585 x 110 mm  
Ceranglas: 290 x 475 x 4 mm  
Spule: 2 x rund 210 mm  
**BM2K3.5 3,5 kW / 230 V**



### Auftisch Induktionswok MINI 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

B x T x H: 330 x 380 x 175 mm  
Ceranglascuvette: Ø 300 x 6 mm  
Spule: rund 300 mm  
**BWM3.5 3,5 kW / 230 V**



### Auftisch Induktionsherd System 45 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

Option ITC : Temperaturregelung

B x T x H: 400 x 455 x 120 mm  
Ceranglas: 350 x 350 x 4 mm  
Spule: rund 230 mm  
**B11KS3.5 3,5 kW / 230 V**  
**B11KS5 5,0 kW / 400 V**



### Auftisch Induktionsherd System 45 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

Option ITC : Temperaturregelung

B x T x H: 400 x 455 x 120 mm  
Ceranglas: 350 x 350 x 6 mm  
Spule: quadr. 270 mm  
**B11K3.5 3,5 kW / 230 V**  
**B11K5 5,0 kW / 400 V**



### Auftisch Induktionsherd System 45 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

Option WH5F5 : Temperaturregelung

B x T x H: 400 x 455 x 180 mm  
Ceranglas: 388 x 388 x 6 mm  
Spule: **flächendeckend** quadr. 300 mm  
**B11FF5 5,0 kW / 400 V**  
**B11FF7 7,0 kW / 400 V**



### Auftisch Induktionswok System 45 1 Kochstelle

Mit stufenlosem Leistungsregler und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

Option ITC : Temperaturregelung

B x T x H: 400 x 455 x 180 mm  
Ceranglascuvette: Ø 300 x 6 mm  
Spule: 300 mm  
**BWK5 5,0 kW / 400 V**  
**BWK7 7,0 kW / 400 V**



### Auftisch Induktionsherd System 60/20 2 Kochstellen

Mit stufenlosen Leistungsreglern und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig.

Option ITC : Temperaturregelung

B x T x H: 400 x 600 x 200 mm  
Ceranglas: 350 x 560 x 6 mm  
Spule: 230 mm  
**B12KTT7 (2 x 3,5 kW) 7,0 kW / 400 V**  
**B12KTT10 (2 x 5,0 kW) 10,0 kW / 400 V**



### Auftisch Induktionsherd System 60/20 4 Kochstellen

Mit stufenlosen Leistungsreglern und digitaler Anzeige unter dem Ceranglas. Steckerfertig mit 32A Stecker.

Option ITC : Temperaturregelung

B x T x H: 600 x 600 x 200 mm  
Ceranglas: 550 x 560 x 6 mm  
Spule: 230 mm  
**B14KTT14 (4 x 3,5 kW) 14,0 kW / 400 V**  
**B14KTT20 (4 x 5,0 kW) 20,0 kW / 400 V**



**Auftisch Bratplatte flach**

Bratfläche Edelstahl mit Alublock Wärmespeicher. Inkl. Spritzschutz, Wendespachtel und Reinigungsschwamm. Steckerfertig. Option Ablaufstopfen.

B x T x H: 400 x 665 x 120 mm  
 Bratfläche: 320 x 520 mm  
 1 Heizzone: 60 - 300° C  
**BGA40 3,3 kW / 230 V**  
**BGA40S 4,5 kW / 400 V**



**Auftisch Bratplatte flach**

Bratfläche Edelstahl mit Alublock Wärmespeicher. Inkl. Spritzschutz, Wendespachtel und Reinigungsschwamm. Steckerfertig. Option Ablaufstopfen.

B x T x H: 600 x 665 x 120 mm  
 Bratfläche: 520 x 520 mm  
 2 Heizzonen: 60 - 300° C  
**BGA60 7,5 kW / 400 V**  
**BGA60Speed 9,4 kW / 400 V**



**Auftisch Bratplatte tief**

Bratfläche Edelstahl mit Alublock Wärmespeicher. Tiegelhöhe 60 mm. Inkl. Teflonstopfen Ø 55 mm, Ablaufschublade, Wendespachtel und Reinigungsschwamm. Steckerfertig.

B x T x H: 600 x 600 x 200 mm  
 Bratfläche: 540 x 540 mm  
 2 Heizzonen: 60 - 300° C  
**BGAH60T 7,5 kW / 400 V**  
**BGAH60TSpeed 9,8 kW / 400 V**



**Auftisch Induktions Bratplatte**

Bratfläche Edelstahl /Alu  
 Elektronische Regelung mit Drehknebel und digitaler Temperaturanzeige.  
 Inkl. Spritzschutz, Wendespachtel und Reinigungsschwamm. Steckerfertig.

B x T x H: 400 x 600 x 200 mm  
 Bratfläche: 320 x 520 mm  
 1 Heizzone: 60 - 250° C  
**BGAH40I 3,5 kW / 230 V**  
**BGAH40IS 5,0 kW / 400 V**



**Auftisch Induktions Bratplatte**

Bratfläche Edelstahl /Alu  
 Elektronische Regelung mit Drehknebel und digitaler Temperaturanzeige.  
 Inkl. Spritzschutz, Wendespachtel und Reinigungsschwamm. Steckerfertig.

B x T x H: 600 x 600 x 200 mm  
 Bratfläche: 520 x 520 mm  
 2 Heizzonen: 60 - 250° C  
**BGAH60I 8,0 kW / 400 V**



**Hot-Star Heißhaltegerät**

Elektronische Regelung mit Sensor Tastenfeld und digitaler Temperaturanzeige.  
 Option Wandkonsole CNS

B x T x H: 400 x 650 x 390 mm  
 Kapazität: 4 x GN1/1 - 65  
 1 Heizzone: 30 - 120° C  
**BHS1 1,5 kW/230 V**  
**BHS6 6 x GN 1/1 H=600 mm 2,5 kW/230V**



**Energiespar Salamander Light Star**

Hi - Light Heizelement höhenverstellbar.  
 Elektronischer Timer 0 - 15 min. 2 Stufen Warmhaltefunktion. Aufheizzeit ca. 5 sek.  
 Bedienung mit Knebel und Sensortastenfeld (Touch). Herausnehmbare Tropfwanne und Rost.  
 Inkl. Wandhalterung.

B x T x H: 600 x 500 x 525 mm  
**BSALH60 4,5 kW / 400 V**  
**BSALH60TE (Tellererk.) 4,5 kW / 400 V**



**Induktionsherd Standgerät System 70 4 Kochstellen**

Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet. Unterbau Schrankraum vorne offen. Sockelfähig.

B x T x H: 700 x 700 x 850 mm  
 Ceranglas: 650 x 605 x 6 mm  
 Spule: rund 260 mm  
**BIH4K14 (4 x 3,5 kW) 14,0 kW / 400 V**  
**BIH4K20 (4 x 5,0 kW) 20,0 kW / 400 V**



**Induktionsherd Standgerät System 70 4 Kochstellen**

Abdeckung hinten 20 mm aufgekantet. Unterbau Schrankraum vorne offen. Sockelfähig.

B x T x H: 700 x 700 x 850 mm  
 Ceranglas: 650 x 605 x 6 mm  
 Spule: **flächendeckend** 280 x 280 mm  
**BIH4KF14 (4 x 3,5 kW) 14,0 kW / 400 V**  
**BIH4KF20 (4 x 5,0 kW) 20,0 kW / 400 V**

*Berkel*  
Red.  
Since 1898.



VAN BERKEL DEUTSCHLAND GMBH  
Im Zollhafen 6, 50678 Köln | Tel.: +49 (0) 221 16865191 | info@theberkelworld.de  
[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)

# BERKEL

## GERMAN 25-30

Perfekt zum Schneiden von Fleisch, Wurstwaren und Käse

Kompakte Abmessungen

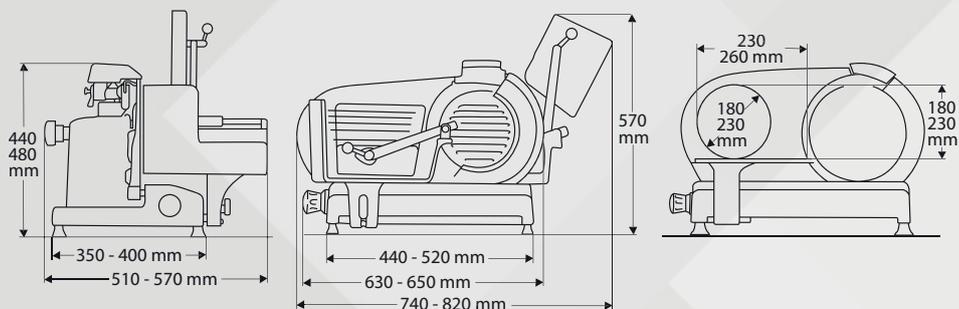
Anschlagplatte aus Aluminium mit Soft-Grip für sanftere Gleiteigenschaften

Drehknopf zur Regulierung der Scheibenstärke 0-14 mm

Abnehmbare Teile für schnelle und einfache Reinigung:  
Messerabdeckung, Schneidgutplatte, Resthalter, Abstreifer und Schlitten

Eingebauter Messerschärfer (auch abnehmbar)

Optional verfügbar mit Brotmesser



### TECHNISCHE MERKMALE

	GERMAN 25	GERMAN 30
Ø Messer	250 mm	300 mm
Schnittgröße (rechteckig)	230x180 mm	260x230 mm
Schnittgröße (rund)	180 mm	230 mm
Schneidefähigkeit	0 - 14 mm	0 - 14 mm
Gewicht Netto	27 kg	37 kg
Motorleistung	0,3 kW	0,3 kW
Elektrische Eigenschaften	230 V 50 Hz 1 P - 400 V 50 Hz 3 P	

VAN BERKEL DEUTSCHLAND GMBH

Im Zollhafen 6, 50678 Köln | Tel.: +49 (0) 221 16865191 | [info@theberkelworld.de](mailto:info@theberkelworld.de)  
[www.theberkelworld.com](http://www.theberkelworld.com)



# VAKUUMVERPACKEN – WIR HABEN DIE RICHTIGE LÖSUNG.

Neue Umsatzpotenziale in Hotellerie, Gastronomie und Partyservice.

## Ihre Vorteile durch Vakuumverpacken:

- Der natürliche Geschmack der Speisen bleibt durch Aromakonzentration erhalten
- Längere Haltbarkeit als bei Frischprodukten
- Enorme Zeit- & Kostenersparnis, dadurch schnelle Amortisation
- Kein Austrocknen der Speisen, dadurch nur minimale Garverluste (max. 5 %)
- Frische, Farbe, Aussehen und Vitamine bleiben bis zum Verbrauch erhalten

## WIR SIND KOMET



Bis zu 3 kg Produkt verpacken!

### EVOLUTION 300 PRO

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 320 x 350 x 120
- Schweißlänge (mm): 305
- Max. Beutel (mm): 300 x 400
- Pumpe (cbm/h): 8
- Stromanschluss (V/PH/kW): 230/1/0,5
- Außenmasse (B x T x H/mm): 370 x 400 x 305
- Gewicht (kg): 28



Bis zu 3 kg Produkt verpacken!

### EVOLUTION 300 PLUS

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 320 x 350 x 120
- Schweißlänge (mm): 305
- Max. Beutel (mm): 300 x 400
- Pumpe (cbm/h): 8
- Stromanschluss (V/PH/kW): 230/1/0,5
- Außenmasse (B x T x H/mm): 370 x 400 x 305
- Gewicht (kg): 28



Bis zu 4 kg Produkt verpacken!

### VACUBOY

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 360 x 380 x 140
- Schweißlänge (mm): 350
- Max. Beutel (mm): 350 x 400
- Pumpe (cbm/h): 10
- Stromanschluss (V/PH/kW): 230/1/0,7
- Außenmasse (B x T x H/mm): 400 x 500 x 360
- Gewicht (kg): 44



Bis zu 5 kg Produkt verpacken!

### NIKIVAC

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 430 x 400 x 160
- Schweißlänge (mm): 405
- Max. Beutel (mm): 400 x 400
- Pumpe (cbm/h): 16
- Stromanschluss (V/PH/kW): 230/1/0,6
- Außenmasse (B x T x H/mm): 490 x 540 x 400
- Gewicht (kg): 57



Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

### PLUSVAC 20

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 430 x 505 x 175
- Schweißlänge (mm): 1 x 405
- Max. Beutel (mm): 400 x 500
- Pumpe (cbm/h): 21
- Stromanschluss (V/PH/kW): 400/3/1,1
- Außenmasse (B x T x H/mm): 480 x 655 x 385
- Gewicht (kg): 62



Bis zu 7 kg Produkt verpacken!

### PLUSVAC 21

#### Vakuummaschine

- Kammergröße (mm): 430 x 505 x 175
- Schweißlänge (mm): 1 x 405
- Max. Beutel (mm): 400 x 500
- Pumpe (cbm/h): 21
- Stromanschluss (V/PH/kW): 400/3/1,1
- Außenmasse (B x T x H/mm): 480 x 655 x 975
- Gewicht (kg): 65

WEITERE MODELLE AUF ANFRAGE! Technische Änderungen vorbehalten.

[www.vakuumverpacken.de](http://www.vakuumverpacken.de)



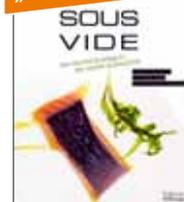
# SOUS VIDE GARER – WIR HABEN DIE RICHTIGE LÖSUNG.

Neue Umsatzpotenziale in Hotellerie, Gastronomie und Partyservice.

## Die wichtigsten Vorteile unserer Gourmet-Thermalisierer:

- Für den Dauerbetrieb konstruiert
- Ohne Pumpe – damit ist das Wasserbad lang-  
lebig, wartungs- und verschleißfrei
- Temperatureinstellungsbereich: +25 °C bis  
+ 85 °C; einstellbar in 0,1-Grad-Schritten
- Hohe Effizienz, Energieeinsparung gegenüber  
Kombidämpfer oder Dampfgarer ca. 30 %
- Programmierbare Vorlaufzeit einstellbar
- Jedes Gerät wird im Werk kalibriert
- Schutzart IP X5
- Zwei Betriebsarten:
  - a. Nur Temperatur vorgeben
  - b. Temperatur und Zeit vorgeben, mit  
akustischem Signal und automatischer  
Abschaltung der Heizung wenn die ein-  
gestellte Zeit abgelaufen ist
- Optimale Energieeffizienz durch sehr gute  
Wärmeisolation und Edelstahldeckel
- Kleine Stellfläche bei großem Volumen
- Leicht verständliches Bedienfeld

Entdecken Sie unser  
Kochbuch zum Thema  
„SOUS-VIDE“



## SOUS VIDE – Der leichte Einstieg in die sanfte Gartechnik

Über 60 kreative Rezepte  
für den perfekten Ein-  
stieg in die Gartechnik  
der Extraklasse.  
Ein Buch von Hubertus  
Tzschirner. 256 Seiten.



Bis zu 2 kg  
Produkt garen!

### STEFFI

Gourmet-Thermalisierer

- 6 Liter Wasserbad
- 1/3 Gastronorm
- Außenmasse (BxTxH/mm): 175 x 365 x 275
- Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/0,5
- Gewicht (kg): 4,2



Bis zu 5 kg  
Produkt garen!

### JULIA

Gourmet-Thermalisierer

- 14 Liter Wasserbad
- 2/3 Gastronorm
- Außenmasse (BxTxH/mm): 355 x 365 x 275
- Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/1
- Gewicht (kg): 6



Bis zu 9 kg  
Produkt garen!

### MELANIE

Gourmet-Thermalisierer

- 23 Liter Wasserbad
- 1/1 Gastronorm
- Außenmasse (BxTxH/mm): 325 x 565 x 275
- Stromanschluss (V/Ph/kW): 230/1/1,6
- Gewicht (kg): 8,5



Mit besonders großem  
Fassungsvermögen

### MALIN

Gourmet-Thermalisierer

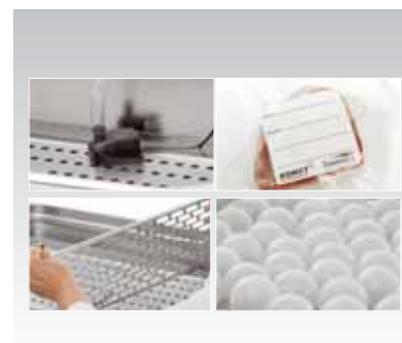
- 200, 400, 600, 800, 1.200 Liter Wasserbad
- 200-Liter-Version: bis zu 70 kg Produkte garen
- 400-Liter-Version: bis zu 120 kg Produkte garen
- 600-Liter-Version: bis zu 180 kg Produkte garen
- 800-Liter-Version: bis zu 270 kg Produkte garen
- 1.200-Liter-Version: bis zu 400 kg Produkte garen



### RAPIDPAC

Tischschalensiegler

- Standardschalengrößen (mm): 137 x 187;  
178 x 227
- Max. Schalentiefe (mm): 65
- Stromanschluss (V/PH/kW): 230/1/0,9
- Außenmasse (BxTxH/mm): 330 x 560 x 550
- Gewicht (kg): 37



### ZUBEHÖR

Gourmet-Thermalisierer

KOMET bietet ein umfangreiches Sortiment an  
praktischem Zubehör, womit Sie Ihre Gourmet-  
Thermalisierer erweitern können.



... die Nummer 1 bei Küchengeräten



Zubehör Gemüseschneider  
KG-353 & KG-453



- Feinschnittscheibe 1 mm Edelstahl 48101
- Feinschnittscheibe 2 mm Edelstahl 48102
- Feinschnittscheibe 3 mm Edelstahl 48103



- Grobschnittscheibe 4 mm Edelstahl 48104
- Grobschnittscheibe 5 mm Edelstahl 48105
- Grobschnittscheibe 6 mm Edelstahl 48106
- Grobschnittscheibe 8 mm Edelstahl 48124
- Grobschnittscheibe 10 mm Edelstahl 48122



- Wellenschnittscheibe 4 mm Edelstahl 48120



- Julienne-Streifenscheibe 2,2x2,2 mm Edelstahl 48136
- Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm Edelstahl 48128
- Julienne-Streifenscheibe 6x6 mm Edelstahl 48109



- Würfeligitter 7,5x7,5 inkl. Schneidscheibe 48116
- Würfeligitter 10x10 mm inkl. Schneidscheibe 48117
- Würfeligitter 12,5x12,5 inkl. Schneidscheibe 48121
- Würfeligitter 15x15 mm inkl. Schneidscheibe 48118
- Würfeligitter 20x20 mm inkl. Schneidscheibe 48119



- Raffelscheibe 2 mm 45454
- Raffelscheibe 3 mm 45455
- Raffelscheibe 4 mm 45456
- Raffelscheibe 6 mm 45457
- Raffelscheibe 8 mm 45485
- Reibscheibe (Nüsse, Mandeln, Brot) 45163

- Scheibenständer Edelstahl 45165
- Untergestell mit Zwischenboden u. Ablage 45165



Kronen Gemüseschneider KG-353

Mit diesem Profi-Cutter können Sie bis zu 1.200 Gäste mit Ihrem Essen verwöhnen. Die leichte Handhabung und eine große Einfüllöffnung, erleichtern das Arbeiten mit diesem Gemüseschneider aus dem Hause KRONEN. Bei diesem Gerät können Sie sich auf hohe Qualität und eine durchdachte Sicherheit in Ihrer Gastronomieküche verlassen.

Art. Nr.	45604
B x T x H	280 x 675 x 780 mm
Leistung	1,10 kW
Elektro-Anschluss	230 V- 50 Hz
Kapazität	200 - 1.200 Port./24 h
Geschwindigkeit	3 Stufen



Kronen Gemüseschneider KG-453

In Großküchen, Kantinen und mit einem Zubereitungsumfang von 250 - 3.000 Essen, zeigt unser Gemüseschneider seine wahre Stärke. Hier wird Küchentechnik vom Feinsten garantiert, denn mit einem extra großen Volumenkopf samt Teilmesser und zusätzlichem Ausräumer leistet dieses Gerät ganze Arbeit.

Art. Nr.	45605
B x T x H	870 x 660 x 1485 mm
Leistung	1,50 kW
Elektro-Anschluss	400 V
Kapazität	250 - 3.000 Port./24 h
Geschwindigkeit	3 Stufen





... die Nummer 1 bei Küchengeräten

## Kronen Gemüseschneider Serie KG 200

Dieses Qualitätsprodukt eignet sich besonders für Hotels, Restaurants und Kantinen, um etwa 200-650 Gäste mit Essen zu versorgen. Das Gerät und die Schneidekammer sind komplett aus Edelstahl gefertigt, was eine einfache Reinigung garantiert. Alle Teile die mit Lebensmittel in Berührung kommen sind einzeln abnehmbar und spülmaschinenfest.



### Kronen Gemüseschneider KG-201

Art. Nr.	45600
B x T x H	240 x 520 x 630 mm
Leistung	0,75 kW
Elektro-Anschluss	230 V- 50 Hz
Kapazität	50 - 500 Port. /24 h
Geschwindigkeit	1 Stufe



### Kronen Gemüseschneider KG-203

Art. Nr.	456001
B x T x H	240 x 520 x 630 mm
Leistung	0,65 kW
Elektro-Anschluss	230 V- 50 Hz
Kapazität	50 - 500 Port. /24 h
Geschwindigkeit	1 Stufe



### Kronen Gemüseschneider KG-251 & KG-253

Art. Nr.	45602/45603
B x T x H	240 x 520 x 630 mm
Leistung	0,75 kW
Elektro-Anschluss	230 V- 50 Hz
Kapazität	50 - 650 Port. /24 h
Geschwindigkeit	1 Stufe / 3 Stufen

## Zubehör Gemüseschneider Serie 200



Verstellb. Messerscheibe 1- 6 mm Edelstahl	45443
Feinschnittscheibe 0,5 mm Edelstahl	45468
Feinschnittscheibe 1 mm Edelstahl	45437
Feinschnittscheibe 2 mm Edelstahl	45438
Feinschnittscheibe 3 mm Edelstahl	45439



Grobschnittscheibe 4 mm Edelstahl	45440
Grobschnittscheibe 6 mm Edelstahl	45442
Grobschnittscheibe 8 mm Edelstahl	45470
Grobschnittscheibe 10 mm Edelstahl	45471



Wellenschnittscheibe 4 mm Edelstahl	45444
-------------------------------------	-------



Julienne-Streifenscheibe 2,2x2,2 mm Edelstahl	46266
Julienne-Streifenscheibe 4x4 mm Edelstahl	45446
Julienne-Streifenscheibe 6x6 mm Edelstahl	45447



Würfelgitter 7,5x7,5 inkl. Schneidscheibe	45450
Würfelgitter 10x10 mm inkl. Schneidscheibe	45451
Würfelgitter 12,5x12,5 inkl. Schneidscheibe	45486
Würfelgitter 15x15 mm inkl. Schneidscheibe	45452
Würfelgitter 20x20 mm inkl. Schneidscheibe	45453



Raffelscheibe 1,5 mm	45989
Raffelscheibe 2 mm	45454
Raffelscheibe 3 mm	45455
Raffelscheibe 4 mm	45456
Raffelscheibe 6 mm	45457
Raffelscheibe 8 mm	45458
Reibscheibe (Nüsse, Mandeln, Brot)	45159

Scheibenständer Edelstahl	45163
---------------------------	-------

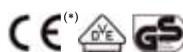





# PROFI-MIKROWELLENGERÄTE

KOMBINATIONSKLASSE

GOURMETKLASSE PRO II



Leistungsmerkmale		NE-C1475	NE-3240	NE-2140	NE-1880	NE-1840
Leistungsstufen	Hoch	1.350 W	3.200 W	2.100 W	1.800 W	1.800 W
	Mittel	650 W / Intervall	1.600 W / Intervall	1.050 W / Intervall	900 W / Intervall	900 W / Intervall
	Niedrig	420 W / Intervall 240 W / Intervall	340 W / Intervall	340 W / Intervall	340 W / Intervall	340 W / Intervall
	Auftauen	180 W / Intervall	170 W / Intervall			
	Standzeit	Ja	—	—	Ja	—
Quarzgrill	1.840 W / 1.500 W	—	—	—	—	
Heißluft	1.800 W (100-250 °C)	—	—	—	—	
Kombinationsgaren	Kombination Mikrowelle mit Grill, Heißluft, Grillumluft	—	—	—	—	
Vorheizen	190 °C, 220 °C, 240 °C	—	—	—	—	
Flächentastatur	Ja	—	—	Ja	—	
Garzeitenspeicher	99 freie Speicherprogramme	—	—	16 freie Speicherprogramme	—	
Eingabe von mehr als einer Zeit und Leistungsstufe	3 Zeiten und 3 Leistungsstufen	—	—	3 Zeiten und 3 Leistungsstufen	—	
Zwei-Etagen-Betrieb	—	Ja	Ja	Ja	Ja	
Schaltuhr (elektronisch)	max. 100 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	max. 60 Min.	
Türanschlag	seitlich links	unten	unten	unten	unten	
Akustisches Signal einstellbar	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Anzahl Magnetrone	2 Magnetrone / 675 W mit 1 Drehantenne	4 Magnetrone / 800 W mit 4 Drehantennen	4 Magnetrone / 525 W mit 4 Drehantennen	4 Magnetrone / 450 W mit 4 Drehantennen	4 Magnetrone / 450 W mit 4 Drehantennen	
Luftfilter an der Frontseite	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Stapelmontage möglich	—	—	—	—	—	
Automatische Fehlerdiagnose	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Zähleinrichtung für Betriebseinsätze	—	Ja	Ja	Ja	Ja	
Gehäuse und Garraum aus Edelstahl und mit Keramikboden	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Garraumvolumen	30 Liter	44 Liter	44 Liter	44 Liter	44 Liter	
Garraum-Abmessungen (BxHxT)	406 x 217 x 336 mm	535 x 250 x 330 mm (entspricht 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (entspricht 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (entspricht 1/1 Gastronorm)	535 x 250 x 330 mm (entspricht 1/1 Gastronorm)	
Außen-Abmessungen (BxHxT)	600 x 383 x 484 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	650 x 471 x 526 mm	
Leistungsaufnahme	3.300 W / 14,5 A	4.960 W / 12,9 A	3.650 W / 9,5 A	3.200 W / 15,0 A	3.200 W / 15,0 A	
Netzspannung	230 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Gewicht / Netto	38,8 kg	65 kg	54 kg	54 kg	54 kg	
Mitgeliefertes Zubehör	1 Rost, 1 Keramikplatte, 1 SD Karte	1 Keramikplatte	1 Keramikplatte	1 Keramikplatte	1 Keramikplatte	

\*Alle hier angebotenen gewerblichen Panasonic Mikrowellengeräte entsprechen den gesetzlichen Forderungen und tragen die CE-Kennzeichnung. Änderungen der Modelle, Technischen Daten, Preise und Liefermöglichkeiten vorbehalten!



# Panasonic

		KOMPAKTKLASSE			1.000 WATT-KLASSE	
Leistungsmerkmale		<b>NE-2153-2</b>	<b>NE-2143-2</b>	<b>NE-1843</b>	<b>NE-1037</b>	<b>NE-1027</b>
Leistungsstufen	Hoch	2.100 W	2.100 W	1.800 W	1.000 W	1.000 W
	Mittel	60–90%	1.050 W	900 W	500 W / Intervall	500 W
	Niedrig	25–50%	—	—	—	100 W
	Auftauen	340 W	340 W	340 W	340 W / Intervall	340 W / Intervall
	Standzeit	Ja	—	—	—	—
Quarzgrill	—	—	—	—	—	
Heißluft	—	—	—	—	—	
+10 / +20 Sekunden	Ja	—	—	—	—	
Flächentastatur	Ja	—	—	Ja	—	
Garzeitenspeicher	30 freie Speicherprogramme	—	—	20 freie Speicherprogramme	—	
Eingabe von mehr als einer Zeit und Leistungsstufe	3 Zeiten und 3 Leistungsstufen	—	—	3 Zeiten und 3 Leistungsstufen	—	
Zwei-Etagen-Betrieb	Ja	Ja	—	—	—	
Schaltuhr (elektronisch)	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 30 Min.	max. 99 Min.	max. 30 Min. (mechanisch)	
Türanschlag	seitlich links	seitlich links	seitlich links	seitlich links	seitlich links	
Akustisches Signal einstellbar	Ja	—	—	Ja	—	
Anzahl Magnetrone	2 Magnetrone / 1.050 W mit 2 Drehantennen	2 Magnetrone / 1.050 W mit 2 Drehantennen	2 Magnetrone / 900 W mit 2 Drehantennen	1 Magnetron / 1.000 W mit 1 Drehantenne	1 Magnetron / 1.000 W mit 1 Drehantenne	
Luftfilter an der Frontseite	Ja	Ja	Ja	—	—	
Stapelmontage möglich	Ja	Ja	Ja	—	—	
Automatische Fehlerdiagnose	Ja	Ja	Ja	Ja	—	
Zähleinrichtung für Betriebseinsätze	Ja	—	—	—	—	
Gehäuse und Garraum aus Edelstahl und mit Keramikboden	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
Garraumvolumen	18 Liter	18 Liter	18 Liter	22 Liter	22 Liter	
Garraum-Abmessungen (BxHxT)	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 175 x 310 mm	330 x 200 x 330 mm	330 x 200 x 330 mm	
Außen-Abmessungen (BxHxT)	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	422 x 337 x 508 mm	510 x 306 x 360 mm	510 x 306 x 360 mm	
Leistungsaufnahme	3.160 W / 14,3 A	3.160 W / 14,3 A	2.830 W / 12,7 A	1.490 W / 6,6 A	1.490 W / 6,6 A	
Netzspannung	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	
Gewicht / Netto	30 kg	30 kg	30 kg	17,8 kg	17,8 kg	
Mitgeliefertes Zubehör	1 Keramikplatte	1 Keramikplatte	—	—	—	

\*Alle hier angebotenen gewerblichen Panasonic Mikrowellengeräte entsprechen den gesetzlichen Forderungen und tragen die CE-Kennzeichnung. Änderungen der Modelle, Technischen Daten, Preise und Liefermöglichkeiten vorbehalten!

# VacuMIT®

## Vakuum Verpackungsmaschinen

### Umweltfreundlich *verpacken*

Beutelloses Vakuumieren mit speziellen wiederverwendbaren **Behältern**

umwelt-  
bewusst



Unsere Maschinen können mit einer Green-Vac-Vorrichtung ausgestattet werden.

Verschiedene Behältergrößen sind auf Anfrage erhältlich.



Weitere Modelle  
auf Anfrage

Abbildung:  
**VacTiger (SemiSens Touch)**  
mit **Kuppeldeckel**

Abbildung:  
Wagen „W 20“ mit Fächern



Abbildung:  
**EST 40 LS**  
(mit Kuppeldeckel)

### Maschine mit integriertem **Etikettendrucker** mit Schublade

- Vakuumverpackungsmaschinen mit integriertem Etikettendrucker
- Klassische USB-Schnittstelle (zum PC oder Handy)
- Per LAN/ WLAN/ Bluetooth können mehrere Anwender auf das Gerät zugreifen.
- Speicherung von verschiedenen Etiketten (Größen und Vorlagen)
- Ein direkter Ausdruck vom Drucker ist möglich.
- Ausgestattet mit einer automatischen Schneidevorrichtung

### VacuMIT Bedienfelder

Wie hätten Sie's denn gern?

LC: SemiSens Touch LS: Senso Touch



VacuMIT Maschinenbau GmbH Burglengenfeld Mail: info@vacumit.com



# VacuMIT®

## Vakuum Verpackungsmaschinen



patentiert für alle **LC Modelle**

### Tischmodell **VacuFox / VacTiger / VacuFox XL**

**VacuFox / VacTiger / VacuFox XL**

Kammergröße: Höhe 140 / **160** / 140 mm  
Tiefe 360 / **360** / 420 mm  
Breite 355 / **355** / 410 mm

Außenmaß: Höhe 325 / **345** / 390 mm  
Breite 420 / **420** / 445 mm  
Tiefe 590 / **590** / 580 mm

Schweißleistenlänge: 350 / **350** / 400 mm

Vakuum Pumpe Standard: 10 m<sup>3</sup>/h od. 16 m<sup>3</sup>/h / **16 m<sup>3</sup>/h** / 16 m<sup>3</sup>/h

Stromanschluss: 230 V/1 oder auf Anfrage

Verpackungsleistung: ca. 1-2/min.



**Abbildung:**  
**VacuFox**  
(SemiSens Touch)



Auf **Wunsch** erhalten Sie auch die passenden **Siegelrandbeutel**, welche auch für das **Sous Vide** Verfahren geeignet sind.

**Neuheit:**  
Mit einer mittigen  
Kammverlängerung besonders für  
Wild- und Geflügelschlegel sowie  
Wildrücken geeignet



**Abbildung:**  
**EST 20 KLS lang**  
mit Kuppeldeckel und einer  
mittigen Tiefe von 520 mm

### Tischmodell **EST 20 / EST 20 K**

in LC u LS Version erhältlich

Kammergröße: H 140 / **200** x T 420 (520) x B 411 mm

Außenmaß: H 390 / **450** x T 580 x B 445 mm

Schweißleistenlänge: 405 mm

Vakuum Pumpe Standard: 21 m<sup>3</sup>/h

Verpackungsleistung: ca. 1-2/min.

Gewicht: 70 kg

Deckelauswahl: Flach-/ Kuppeldeckel (K)

Stromanschluss: LC 230 V/1 oder auf Anfrage

LS 400 V/3 oder auf Anfrage



**Abbildung:**  
**EST 20 LC**  
(mit Flachdeckel)

#### LS zusätzliche Ausstattung:

- Sensor-Mikroprozessor-Steuerung mit LCD-Display und „Easy Clean“ Tast Kontakt Bedienfeld *Senso Touch*
- 10 individuell hinterlegbare Programme selbst für abgestoppte Arbeitszyklen + 2 Sonderprogramme
- Serienmäßig GreenVac fähig mit Vakuum-Messung über die Maschinensteuerung

**VacuMIT Maschinenbau GmbH** Burglengenfeld, Dieselstr. 13-15 [www.vacumit.com](http://www.vacumit.com) Telefon: 09471 950 660

**Neumärker®**

seit 1894



made in Germany

### Cake Pop Maker Twist Pop

- für 6 Cake Pops à Ø 50 mm
- sekundengenau einstellbarer digitaler Timer mit akustischem Signal nach Ablauf der Zeit
- 180° links/rechts schwenkbar für optimale Teigverteilung
- Gehäuse Edelstahl
- antihafbeschichtete Aluminiumbackplatten
- Anschlusswerte: 230 V, 2 kW
- Abmessungen: B 415 x T 300 x H 190 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 12-40423DT**



### Popcornmaschine EuroPop 8 Oz

- Gehäuse Edelstahl rot lackiert
- unbeschichteter Edelstahlkessel kann zur Reinigung entnommen werden
- Wärmelampe und Bodenheizung
- produziert in ca. 3 Minuten 8 Portionen (1 Standardportion = 1 Oz / 28,35 g = ca. 1 Liter)
- Anschlusswerte: 230 V, 1,05 kW
- Abmessungen: B 460 x T 460 x H 750 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 00-51538**



### Schokoladenbrunnen Sefhra CF23R

- für 2-3 kg Schokolade (ca. 50-75 Gäste)
- sehr geräuscharmer Direktantrieb
- Aufbau geeignet für Spülmaschine
- Becken zur Reinigung entnehmbar
- inkl. doppelwandiger Polymer-Transportbox
- Anschlusswerte: 230 V, 390 Watt
- Abmessungen: Ø 315 x H 590 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 05-51020**



made in Germany

### Crêpes Aktiv

- massive, unbeschichtete Graugussplatte
- Elektrik abgetrennt von der heißen Platte
- langlebig und dauerhaft einsetzbar
- Gehäuse Edelstahl
- Größe der Platte: Ø 400 mm
- Anschlusswerte: 230 V, 3,2 kW
- Abmessungen: B 400 x T 400 x H 165 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 12-40905**



### Popcorntüten Poppy Eco

- Volumen ca. 1 Liter**
- Karton à 1.000 Stück
- **Neumärker Art.-Nr. 00-51510**
- Volumen ca. 3 Liter**
- Karton à 500 Stück
- **Neumärker Art.-Nr. 00-51511**



### Eismaschine Gelato 3K

- produziert ca. 3 kg/Std.
- Zubereitungszeit ca. 12-15 Min.
- eingebauter 1,7-Liter-Edelstahlbehälter für optimalen Kühlkontakt
- zur alternativen Nutzung einfach zu reinigender, entnehmbarer Behälter aus Aluminium inklusive
- Anschlusswerte: 230 V, 350 Watt
- Abmessungen: B 340 x T 430 x H 320 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 05-90376**

### Eis Teppanyaki 2.0

Jeder Kunde kann sich seine persönliche Eissorte selbst zusammenstellen. Ob mit trockenen Zutaten wie Keksen und Cookies, Schokolade, Nüssen und Pralinen, mit frischem Obst, oder einer kreativen Geschmackskombination aus mehreren Ingredienzen. Die ausgesuchten Zutaten werden dann auf der kalten Platte, vor den Augen der Kunden, zu frischen Eis-Rollen verarbeitet.

- Danfoss® Hochleistungskompressor: Konstante Kühlung selbst bei 30°C Umgebungstemperatur
- besonders großer und effektiver Lüfter für einen zuverlässigen Wärmeaustausch
- digitale Temperaturregelung mit Display
- Abtaufunktion für ein schnelles zwischenzeitliches Reinigen
- ideal für die Herstellung kreativer Dekorationen aus flüssiger Schokolade: Formen und Muster können auf der kalten Platte gemalt werden und härten sofort aus
- Gehäuse und Platte aus Edelstahl, Arbeitsfläche 420 x 270 mm
- Temperatur variabel bis ca. -28°C
- Anschlusswerte: 230 V, 300 Watt, Abmessungen: B 550 x T 345 x H 390 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 14-10100**



made in Germany





made in Germany

### Hot-Dog Würstchenwärmer

- beste Sichtbarkeit der im Dampf glänzenden Würstchen
- Gehäuse, Korb, Deckel und Wanne aus Edelstahl
- Schott®-Glaszylinder Ø 200 x h 270 mm
- Wasserbad bis 90°C
- Korb geteilt und entnehmbar
- Anschlusswerte: 230 V, 700 Watt
- Abmessungen: B 290 x T 325 x H 440 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 13-50160**



made in Germany

### Chopper Grill

- oben geriffelt für ein schönes Grillmuster
- unten glatt für eine einfache Reinigung
- digitaler Timer mit akustischem Signal
- große einhängbare Fettaufgangschale
- massive, unbeschichtete Graugussplatten
- Grillfläche: B 360 x T 230 mm
- Anschlusswerte: 230 V, 3,4 kW
- Abmessungen: B 390 x T 400 x H 230 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 11-80431DT**



made in Germany

### Waffeleisen Brüsseler I

- für 2 klassische Brüsseler Waffeln
- Waffelgröße: 165 x 105 x 28 mm
- sekundengenau einstellbarer digitaler Timer mit akustischem Signal nach Ablauf der Zeit
- Gehäuse Edelstahl
- massive, unbeschichtete Graugussplatten
- Anschlusswerte: 230 V, 2,2 kW
- Abmessungen: B 310 x T 340 x H 250 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 12-40715DT**



made in Germany

### 3-fach Wärmestrahler

- mit separaten Ein-/Ausschaltern
- ausziehbar von 900 auf 1700 mm
- inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)
- Leiste titanfarben pulverbeschichtet
- Leiste 940 x 85 x 20 mm
- Anschlusswerte: 230 V, 750 Watt
- Abmessungen: B 940 x T 225 x H 900 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 10-10561**



made in Germany

### Wärmeleuchte Tibet Deluxe

- Energiesparmodus oder volle Leistung
- Schalter gegen versehentliches Umschalten geschützt
- inkl. Infrarot-Leuchtmittel (weißes Licht)
- Verchromt mit Hygieneschutzschlauch
- Anschlusswerte: 230 V, 125 Watt / 250 Watt
- Abmessungen: B 220 x T 220 x H 400/850 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 10-10557**



made in Germany

### Mobile Abzugshaube 370

- absorbiert Gerüche und fetthaltige Dämpfe
- vielseitige Anwendungsbereiche: Für eine saubere und angenehme Luft beim Buffet, beim Show-Cooking im Gästebereich oder in Kleinküchen
- leistungsstarker Querstromventilator
- leicht wechselbarer Aktivkohlefilter
- 2 Stufen: 200 m<sup>3</sup>/h, 300 m<sup>3</sup>/h
- Geräuschpegel 40 db(A)
- Anschlusswerte: 230 V, 51 W
- Abmessungen: B 600 x T 130/215 x H 370 mm
- **Neumärker Art.-Nr. 00-30602**

### Chromstahlbräter

- Chromstahl-Grillfläche
- stark beschleunigte Aufheizzeit
- effizienter Energieverbrauch
- einfache Reinigung
- Elektrik abgetrennt von der heißen Grillplatte
- langlebig und dauerhaft einsetzbar
- Arbeitsrand 80 mm hoch
- großzügige Fettwanne

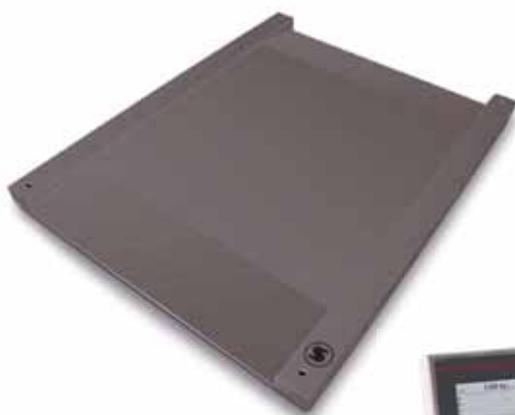
made in Germany



Modell	Grillfläche	Anschlusswerte	Abmessungen	Art.-Nr.
Chromstahlbräter Mini	300 x 400 mm	230 V, 3,4 kW	B 305 x T 450 x H 220 mm	11-80188
Chromstahlbräter Medium	600 x 400 mm	400 V, 6,8 kW	B 605 x T 450 x H 220 mm	11-80189
Chromstahlbräter Classic	900 x 400 mm	400 V, 10,2 kW	B 905 x T 450 x H 220 mm	11-80190



- ▶ Soehnle Industrial Solutions - Waagen made in Germany
- ▶ Auf Kundenbedürfnisse ausgelegte Wägebereiche, Abmessungen, Terminals und Zubehör
- ▶ Individuelle Beratung, Servicedienstleistungen, DAkKS-Kalibrierungen



### Wägebrücke 2817 - Edelstahl

- ▶ Eichfähig Klasse III
- ▶ Zum bodenebenen Einbau oder zum freien Aufstellen mit Rampen
- ▶ Wägebereiche von 300 kg - 6 t
- ▶ Ziffernschritte von 50 g - 2.000 g
- ▶ Verschiedene Plattformgrößen erhältlich
- ▶ Mit den Terminals 30xx kombinierbar
- ▶ Wägebrücke 2818 mit aufklappbarer Brückenplatte für besondere Hygieneanforderungen
- ▶ Umfangreiches Zubehörprogramm



### Durchfahrwaage 2814 - integrierte Rampen

- ▶ Eichfähig Klasse III
- ▶ Auffahrampen zum einfachen Befahren - geringe Auffahrhöhe
- ▶ Wägebereiche von 300 kg - 600 kg
- ▶ Ziffernschritte von 50 g - 200 g
- ▶ Als lackierte oder Edelstahlausführung erhältlich
- ▶ Mit den Terminals 30xx kombinierbar
- ▶ Durchfahrwaage 2825 in Edelstahlausführung, aufklappbar zum Be- oder Überfahren und zum Positionieren direkt an der Wand



## Waagen für Küchen und Gemeinschaftsverpflegungen

**SOEHNLE**  
PROFESSIONAL



### Kompaktwaage 9115 - Einsatz im Nassbereich

- ▶ Einfache Ein-Tasten-Bedienung für Ein-/Ausschalten, Wiegen, Trieren, Zuwiegen, Kommissionieren
- ▶ Robuste staub- und spritzwassergeschützte Ausführung
- ▶ Schutzart IP 65
- ▶ Wägebereiche von 6 kg - 30 kg
- ▶ Ziffernschritte von 1 g - 5 g
- ▶ Batteriebetrieb für ca. 500 Stunden Betriebsdauer
- ▶ Abmessungen: 305 x 295 x 60 mm

### Kompaktwaage Basic 9120 - mobil

- ▶ Hochauflösende Einbereichswaage, nicht eichfähig
- ▶ Einfache Ein-Tasten-Bedienung für Ein-/Ausschalten, Wiegen, Trieren, Zuwiegen, Plus-/Minus-Kontrolle, Hold, Entnahmeverwiegung
- ▶ Wägebereiche von 3 kg - 60 kg
- ▶ Ziffernschritte von 0,1 g - 2 g
- ▶ Akkubetrieb für ca. 50 Stunden Betriebsdauer
- ▶ Verschiedene Plattformgrößen erhältlich



### Tischwaagen 73xx/93xx - separates Terminal

- ▶ Eichfähige Zwei- oder Dreibereichswaage und hochauflösende Einbereichswaage nicht eichfähig
- ▶ Funktionen: Wiegen und Trieren, Zählen, Summieren, Kommissionieren, Entnahmeverwiegung, Dynamisches Schalten, Kontrollieren, Stückkontrolle, Dosieren
- ▶ Unterkonstruktion Edelstahl oder pulverbeschichteter Stahl
- ▶ Wägebereiche von 3 kg - 300 kg
- ▶ Ziffernschritte von 0,5 g - 10 g
- ▶ Verschiedene Plattformgrößen erhältlich

### Wandwaage 7625 - hochklappbar

- ▶ Eichfähig Klasse III
- ▶ Schutzart IP 68/69 K, geeignet zur Hochdruckreinigung
- ▶ Funktionen: Wiegen und Trieren, Nullstellen, Summieren, Kommissionieren, Kontrollieren, Plus-/Minus-Verwiegung
- ▶ Wägebereiche von 60 kg - 150 kg
- ▶ Ziffernschritte von 20 g - 50 g
- ▶ Nur 100 mm Bautiefe im hochgeklappten Zustand



Kontakt: [info@sis.gmbh](mailto:info@sis.gmbh)

[www.soehnle-professional.com](http://www.soehnle-professional.com)



**Kompaktwolf R 70 N**

Mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, stabiles und standfestes Aluminium-Gehäuse. Motorschutzschalter, Anschlusskabel mit Netzstecker, Fleischwolf mit rechteckigem, abnehmbarem Fleischwolfsteller (1,5 Liter Füllvolumen), 3-fach Schneidsatz, bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm. Sämtliche Einzelteile des Fleischwolfes (Lochscheiben, Kreuzmesser, Gehäuse, Einfüllschale, etc.) bestehen aus Edelstahl. Vergrößerte Einfüllschale zur unterbrechungsfreien Befüllung des Fleischwolfes mit größeren Fleischmengen. Drallzug im Gehäuseinneren zur optimalen Zuführung des Schneidgutes.

Abmessungen: (B x T x H)	210 x 495 x 350 mm
Durchsatzleistung	bis 100 kg/h
Lochscheibendurchmesser	70 mm
Anschlusswert	230 Volt / 0,6 kW
Artikel-Nummer	540 453



**Antriebseinheit 3-1 eco 2 mit Vorsatzgerät Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5**

Mit elektronischer Drehzahlregelung und doppelter Sicherheitsabschaltung. Standfestes Hochsockelgehäuse aus CNS mit Motorschutzschalter, Anschlusskabel mit Netzstecker. Planeten- Rühr- und Knetwerk R 5 bestehend aus Edelstahl-Rührschüssel, Spritzschutzhaube mit integrierter Sicherheitsabschaltung und verschließbarer Nachfüllöffnung, Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Vorsatzgerät zum Rühren und Mischen von Eischnee, Sahne, Mayonnaise und leichten Teigen sowie zum Kneten von Brot-, Hefe- und Schmalzteigen und zum Vermengen von Füllungen und Hackmassen.

Abmessungen: (B x T x H)	260 x 420 x 480 mm
Kesselvolumen	ca. 9 Liter
Verarbeitungsmenge	Fertigmasse ca. 3 kg
Anschlusswert	230 Volt / 0,37 kW
Artikel-Nummer	540 150 + 540 827



**Antriebseinheit KU 3-1 eco 2 mit Vorsatzgerät Gemüseschneider G 26 K mit 5 Scheiben**

Mit elektronischer Drehzahlregelung und doppelter Sicherheitsabschaltung. Standfestes Hochsockelgehäuse aus CNS mit Motorschutzschalter, Anschlusskabel mit Netzstecker. Gemüseschneider mit doppelter Sicherheitsabschaltung, Aluminium-Schneidgehäuse, teflonbeschichtet, mit Antriebsnabe, großem Einfüllschacht-Vorsatz mit Druckplatte, Rettich- und Gurkenschnidevorsatz mit Stopfer, Sicherungsbügel, Führungswange, Spritzwand, Ausziehgriff für Reib- und Kronenscheiben, 5 Scheiben wie verstellbare Sichelmesserscheibe, Reibscheibe RB 30, RB 50 und RB 70 sowie Kronenscheibe K 6.

Abmessungen: (B x T x H)	260 x 420 x 480 mm
Anzahl Scheiben	5 Stück
Verarbeitungsmenge	bis 100 kg/h
Anschlusswert	230 Volt / 0,37 kW
Artikel-Nummer	540 150 + 540 875



**Gemüseschneider G 11**

Kompaktes und leistungsstarkes Tischmodell mit Sicherheitsabschaltung. Hochwertiges Edelstahl-/Aluminium-Gehäuse, Leistung je nach gewählter Scheibe zwischen 100 und 400 kg pro Stunde, Motorschutzschalter, mit 1,5 m Anschlusskabel mit Netzstecker und Auswerferscheibe. Scheibenausstattung bestehend aus verstellbarer Sichelmesserscheibe, Feinschnittscheibe FS 10 und Raspelscheibe RS 70.

Abmessungen: (B x T x H)	240 x 610 x 480 mm
Durchsatzleistung	ca. 100 bis 400 kg/h
Lochscheibendurchmesser	210 mm
Anschlusswert	230 Volt / 0,75 kW
Artikel-Nummer	541 903



**Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 21-S(T)**

Leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen, mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten und Edelstahlkessel und Arbeitswerkzeug wie Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Schutzgitter und Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung für Vorsatzgeräte des Krefft Küchenmaschinen-Systems. Gerät mit Anschlusskabel und Netzstecker.

Abmessungen: (B x T x H)	520 x 530 x 870 mm
Kesselvolumen	20 Liter
Verarbeitungsmenge	3L - 10 kg
Anschlusswert	230 Volt / 0,375 kW
Artikel-Nummer	541 680



**Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 10-S(T)**

Leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen, mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten und Timer, Edelstahlkessel und Arbeitswerkzeug wie Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Schutzgitter mit Sicherheitsabschaltung. Gerät mit Anschlusskabel und Netzstecker.

Abmessungen: (B x T x H)	450 x 460 x 760 mm
Kesselvolumen	10 Liter
Verarbeitungsmenge	1,5 L - 6 kg
Anschlusswert	230 Volt / 0,25 kW
Artikel-Nummer	541 675

Auf Anfrage bieten wir Ihnen gern aus unserem umfangreichen Küchenmaschinen-Lieferprogramm auch Aufschnittmaschinen und Vorsatzteile wie Getreide- und Flockenmühle, andere Antriebseinheiten sowie Rühr- Schlag- und Knetwerke an.

**Egon Kulms Ing.**  
 Bahnhofstraße 15  
 D - 37632 Eschershausen  
 Tel. +49 (0)5534 / 94014  
 Fax +49 (0)5534 / 94015



**Kulms®**  
 Fluginsektenbekämpfung

[www.kulms.com](http://www.kulms.com)



Focus F2	
Röhren:	2 x 11 Watt
Synergetic-Grünlicht (Dual Wellenlänge)	
Größe:	300 x 360 x 115 mm
Gewicht:	4,6 kg
Garantie:	5 Jahre
Wirkungsbereich:	<b>80 m²</b>
Einsatz:	Gewerbe- und Lagerräume

- Geräteinformationen**
- zukunftsweisende, für den Lebensmittelbereich zugelassene Hochspannungs-Technologie
  - werkzeuglose Wartung – keine losen Teile beim Reinigen
  - automatische Stromabschaltung bei Wartung
  - bruchsichere UV-Röhren (Art.-Nr. T 11 S/B) für „glasfreie“ Bereiche
  - wahlweise als Decken-, Wand- oder Standgerät einsetzbar
  - F 2-Gehäuse: aus Edelstahl oder verzinktem Stahl, Polyester weiß lackiert – für hohe Haltbarkeit
  - P 22-Gehäuse: aus Edelstahl



P 22 weiß / Edelstahl	
Röhren:	2 x 11 Watt
Synergetic-Grünlicht (Dual Wellenlänge)	
Größe:	355 x 425 x 130 mm
Gewicht:	7,3 kg
Garantie:	5 Jahre
Wirkungsbereich:	<b>120 m²</b>
Einsatz:	Gewerbl. Küchen, Lebensm.-Industrie



**NEUE überarbeitete Version TG400 / TG400E**

Röhren:	1 x 11 Watt
Synergetic-Grünlicht splitterfrei (Dual Wellenlänge)	
Größe:	400 x 100 x 90 mm
Gewicht:	1,9 kg
Klebefläche:	GB.TGK18
Garantie:	5 Jahre
Wirkungsbereich:	Thekenbereich
Einsatz:	Bäckerei- und Kuchentheken

- kompaktes Klebefoliengerät
- speziell für den Einsatz im Thekenbereich entwickelt
- durch Erweiterungsgerät TG 400 E mehrfach erweiterbar
- ohne sichtbare Kabel durch Steckverbindungen
- serienmäßig mit splitterfreier Röhre ausgestattet



IND35 weiß	
Röhren:	2 x 15 Watt
Synergetic-Grünlicht splitterfrei (Dual Wellenlänge)	
Größe:	510 x 235 x 150 mm
Gewicht:	6,5 kg
Klebefläche:	GB.IND35
Garantie:	5 Jahre
Wirkungsbereich:	<b>80 m²</b>
Einsatz:	Gewerbl. Küchen, Gewerberäume

- Klebefoliengerät mit erhöhter Klebeleistung
- einfache Installation
- formschönes Gehäuse
- wahlweise als Wand- oder Standgerät einsetzbar
- serienmäßig mit splitterfreien Röhren ausgestattet

Ersatzartikel / Zubehör		
Klebefolie neue TG400 Art.-Nr.: GB.TGK18	Inhalt: 10 Sets a 2 Folien*	
Klebefolie Art.-Nr.: GB.IND35	Inhalt: 1 Folie	* Für TG 400
Ersatzröhre Art.-Nr.: T 11 S	Inhalt: 1 Stück	(E) werden
Ersatzröhre Art.-Nr.: T 11 S/B	Inhalt: 1 Stück	je 2 Folien
Ersatzröhre Art.-Nr.: T 15 S/B	Inhalt: 1 Stück	benötigt



## FERMOSTOCK

DAS N°1 REGAL FÜR  
KÜHLRÄUME UND GROßKÜCHEN

- ✓ NF- und NSF-zertifiziert
- ✓ Aluminium eloxiert (20 µm), Klasse 15
- ✓ Lebensmittelecht
- ✓ In Europa produziert
- ✓ Korrosionsschutz
- ✓ Ökologisch verpackt



FIFO BOTTLE™



PORTION PAL™



SAUCE GUN BOTTLE



BETTER BAR BOTTLE™



BLENDER



SPINDELMIXER



SAFTPRESSEN



KÜCHENMASCHINE



FÜR INNOVATIVE FACHLEUTE AUS DER GASTRONOMIE & KÜHLUNG



 [www.linum.eu](http://www.linum.eu)



# Neueste Technik in bewährter Qualität

# Mussana

## SAHNE-AUTOMATEN



### 2-Liter „PONY“

Breite x Höhe x Tiefe	230 x 440 x 390 mm
Gewicht	33 kg
Anschluss	230 V/50 Hz

Energieverbrauch reduziert!



### 4-Liter „BOY“

Breite x Höhe x Tiefe	270 x 440 x 470 mm
Gewicht	36 kg
Anschluss	230V/50 Hz

Vergrößertes Fassungsvermögen!



### 6-Liter „LADY“

Breite x Höhe x Tiefe	270 x 510 x 470 mm
Gewicht	39 kg
Anschluss	230V/50 Hz

Sehr schmale Bauform!



### 12-Liter „GRANDE“

Breite x Höhe x Tiefe	390 x 510 x 370 mm
Gewicht	45 kg
Anschluss	230V/50 Hz

Kleine Stellfläche – großes  
Füllvolumen!



### 2 x 6 Liter „DUO“ Variante 1 Bedienfelder jeweils rechts neben den Zapfhähnen

Durchmesser x Höhe	430 x 550 mm
Gewicht	60 kg
Anschluss	230V/50 Hz

Zwei Zapfhähne, zwei Servicekräfte,  
zwei Bereiche – durch Platzierung  
auf der Ecke!

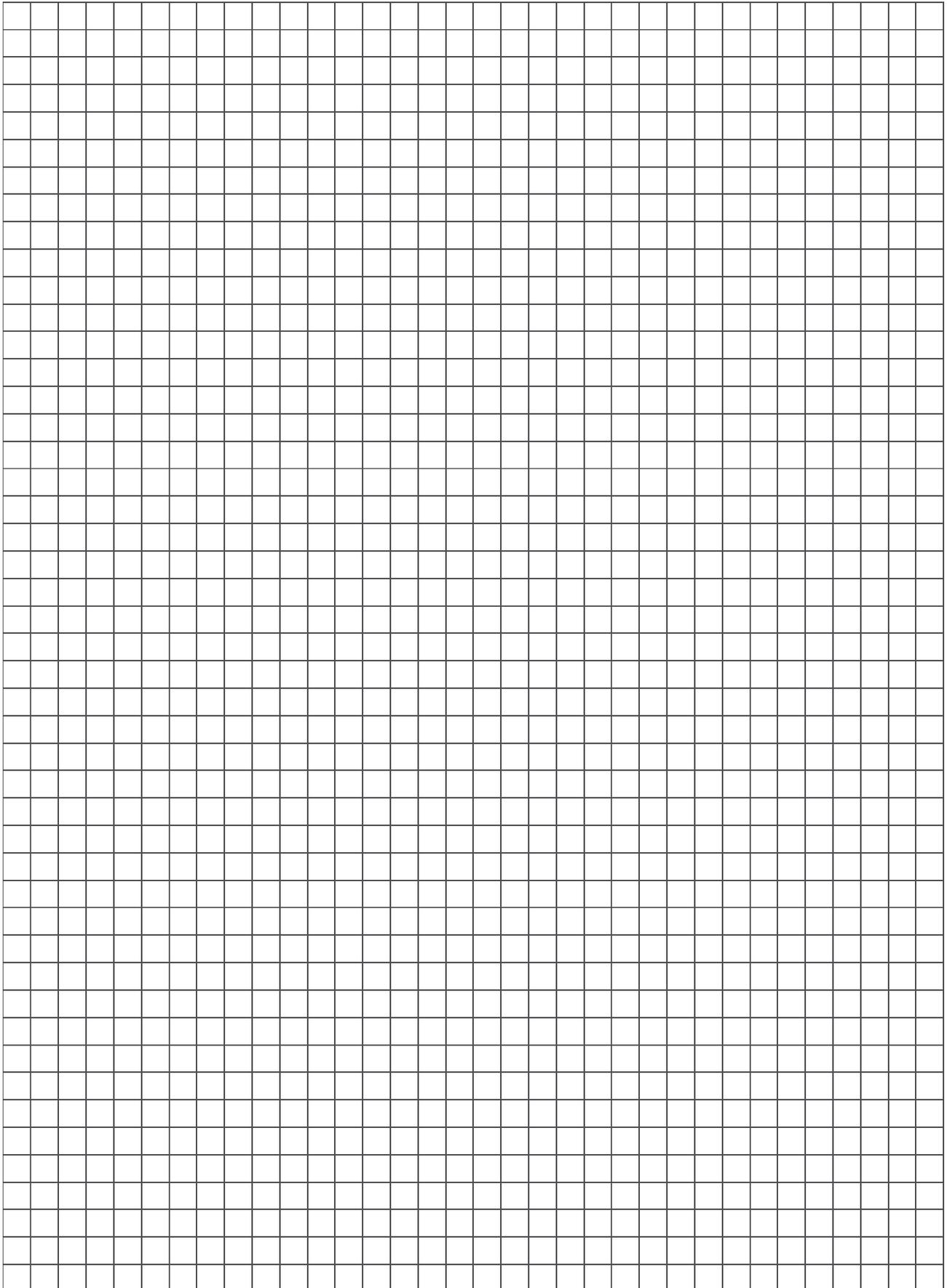
### Microclean

- **NEU** ohne QAV und BAC
- **NEU** Portionier-Einrichtung in jeder Flasche
- Hohe Reinigungskraft
- Schnell wirksam
- Breite mikrobizide Wirkung
- Geruchsneutral
- Gutachten nach DIN 10507



**NEU**





A vibrant photograph of various fresh vegetables, including a red tomato, green bell peppers, a red bell pepper, and a carrot, each encased in a clear, rectangular block of ice. The scene is dynamic, with water splashing around the ice blocks, creating a sense of freshness and coldness. The background is a bright, clean white, which makes the colors of the vegetables and the clarity of the ice stand out.

# Kühl- und Kältetechnik

**NordCap**

KÜHLEN. KOCHEN. SPÜLEN

## PLATZ DA: GROSSE LAGERKAPAZITÄTEN BEI GERINGEM RAUMBEDARF



Die Kühl- und Tiefkühlzellen der Serie „Z“ von NordCap umfassen insgesamt 62 Basisvarianten. Mit unterschiedlichen Kapazitäten und Wanderweiterungsmöglichkeiten – auch nachträglich – bietet Ihnen die Serie „Z“ damit Modularität pur.

Das ultimative Plus der Serie „Z“: das optionale Wandpaneel mit bereits vorinstalliertem, steckerfertigem Kühl- bzw. Tiefkühlaggregat und Feuchtraumleuchte. Der zeitaufwändige Ausschnitt für das Aggregat entfällt damit komplett.

### Ausstattung & Technik

- vollhygienischer Edelstahlboden, rutschfest genoppt
- Profi-Zylinderschloss
- Innen-Notöffnung
- elektronische Steuerung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- leichte und schnelle Montage durch Nut- und Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern



## WARMHALTETECHNIK

Warmhalten ist für einen schnellen Service sehr wichtig. Die Qualität der Lebensmittel darf dabei aber nicht leiden. Die Warmhaltetechnik von NordCap garantiert kein Austrocknen, eine Temperaturgenauigkeit +/- 1 °C sowie keine Geschmacksübertragungen, da mit statischer Hitze gearbeitet wird.



### Ausstattung & Technik

- robuste Bauweise mit geschweißtem Innenkasten
- benutzerfreundliche Steuerung
- einfache und hygienische Reinigung durch fugenlosen Innenraum
- elektronische Steuerung
- Schublade vollständig herausnehmbar
- alle Geräte auch als Einbauvariante

## PROFESSIONELL REGENERIEREN



Immer mehr Pflegeeinrichtungen, Krankenhäuser Schulen und Kindergärten werden inzwischen mit kalten Speisen beliefert und regenerieren dann in eigenen kleinen Aufbereitungsküchen.

Auch im Bankettbereich, in großen Veranstaltungszentren und in der Hotellerie werden Produktion und Ausgabe zunehmend räumlich und zeitlich entkoppelt. Die Regeneration findet dann auch zunehmend außerhalb der Produktionsküche statt.

Für all diese Anwendungen bietet NordCap ein umfangreiches Sortiment an Regenerationsöfen an. Der richtige Regenerationsofen ist ein Spezialist für genau einen Zweck und erfüllt diesen perfekt.



KÜHLEN. KOCHEN. SPÜLEN

## WIRKUNGSVOLL PRÄSENTIEREN

Egal ob knackiger Salat, verpacktes Fleisch, Molkereiprodukte, frisches Obst, Speiseeis, Snacks oder Fisch, NordCap bietet Ihnen für jedes Ihrer Lebensmittel eine genauso wirkungsvolle wie professionelle Präsentationslösung: Wandkühlregale, Frischwarentheken, Panoramavitrinen, Speiseeisvitrinen, Kühlinseln, Salatbars und vieles mehr. Jeweils immer in zahlreichen Ausstattungsvarianten, Größen und zu einem großen Teil auch individualisierbar.

### WANDKÜHLREGALE SERIE ALASKA: DAS REGAL DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Das eigene Wandkühlregal perfekt auf die individuellen Bedürfnisse und die eigene Einrichtung abstimmen: Das bietet die Serie ALASKA mit seinen nahezu unbegrenzten Möglichkeiten:

- in weiß, in gebürstetem oder hochglanzpoliertem CNS, in jeder beliebigen RAL-Farbe oder mit verschiedenen Laminat-Außenverkleidungen
- in acht verschiedenen Breiten von 71 bis 360 cm, oder in Sondermaß
- mit umfangreichem Zubehör wie Produktstopper, Dosenrutschen, Jalousien, Nachttrollos, verschiedene Beleuchtungen, Regalböden aus Glas, Dreh- oder Schiebetüren, beleuchtete Displayaufsätze. . .



### SALATBUFFETS – HIER STECKT DIE FRISCHE



Mit den Servierwagen, Salatbars und Bain Mariés aus dem Produktportfolio von NordCap gestalten Sie ein ansprechendes Buffet. Dabei steht Ihnen eine große Auswahl aus vielen Modellen in unterschiedlichen Größen, Designs und mit verschiedenen Ausstattungen zur Verfügung. Für jeden Geschmack und Einsatzbereich lässt sich hier das passende Buffet finden.

Das NordCap Angebot umfasst viele Serien, von Modellen mit statischer Kühlung bis hin zu umluftgekühlten Geräten.

Jedes Produkt besticht durch sorgfältige und robuste Verarbeitung und leistungseffiziente Arbeitsweise. Mit dem Erwerb von Geräten aus dem NordCap-Programm setzen Sie somit auf höchste Qualität, die sich schon nach kürzester Zeit rentieren wird.

### NORDCAP SPEISEEISTECHNIK



Die Speiseeisherstellung ist ein Handwerk, das neben hochwertigen Zutaten und der richtigen Technik vor allem eines abverlangt: Können.

Das Können liefern Sie, die perfekte Technik für handwerklich gefertigtes Speiseeis bietet Ihnen das Produktprogramm NordCap by CARPIGANI-GROUP. Neben Geräten für die professionelle Speiseeisherstellung finden Sie hier auch Pasteurierer, Cremebereiter, Cremekocher, Softeismaschinen sowie Mix- und Emulgiergeräte.

Präsentieren Sie gekonnt das leckere Ergebnis – mit NordCap-Speiseeisvitrinen von ISA läuft Ihren Gästen schon beim Anblick sprichwörtlich das Wasser im Munde zusammen!

Unsere Produktpalette reicht von praktischen Modellen wie die ISETTA oder die SAMOA über unseren nostalgischen Speiseeiswagen CARRETTINO bis hin zu ausgefeilten Serien wie der GelatoSUPERSHOW und der SUPERCAPRI.



## INNOVATIVE KONZEPTE FÜR DEN SNACK-MARKT

Unter dem Motto „Fresh Preparing“ führt NordCap ein speziell auf den gesamten Snack-Markt abgestimmtes Produktportfolio – ideal für den Einsatz in Tankstellen, Bäckereien oder Gastronomie-Betrieben.

Das Highlight des Produktportfolios sind innovative Wärme- und Kombinationsvitrinen für täglich wechselnde Snackvariationen. Ob das neue, steuerbare Klimasystem, die leichte Bedienbarkeit, die flexiblen Einsatzmöglichkeiten oder die Verarbeitungsqualität: Es gibt zur Zeit nichts Vergleichbares am deutschen Markt.

NordCap weiß: Frische und Qualität sind wichtig für ein erfolgreiches Snackgeschäft. Die Vitrinenserie mit dem einstellbaren Klima setzt dabei völlig neue Maßstäbe in Sachen Präsentation von warmen Speisen und Snacks.



### SNACKY – HEISS & KALT GENIAL KOMBINIERT



Die Kombinationsvitrine SNACKY ist die perfekte Lösung für täglich wechselnde Snackvariationen, bei denen – vor den Augen der Gäste – Speisen frisch zubereitet und sofort präsentiert werden.

Eine warme und eine kalte Vitrinenseite bieten auf kleiner Fläche die Voraussetzungen für eine vielfältige Speisekarte. Das Vorratssystem im Unterbau ermöglicht die Lagerung von Zutaten für wechselnde Angebote vom Frühstück bis zum Mitternachtssnack. Auf dem Schneidbrett aus Polyhygien können die Snacks schnell und frisch vor dem Kunden zubereitet werden. Spiegelelemente lassen die Präsentation noch ansprechender wirken.

Die Vitrine kann durch das nach oben einschiebbare Frontglas mit wenigen Handgriffen von einer Bedien- in eine Selbstbedienungsvitrine umgewandelt werden.

Einfach, schnell und flexibel passt die SNACKY perfekt ins Tagesgeschäft.

### WÄRMEVITRINEN MIT GESCHMACKSINNOVATION

Mit bestem Geschmack vom ersten bis zum letzten Kunden überzeugen die neuen Wärmevitrinen von NordCap.

Als echte Marktneuheit erzeugen die Wärmevitrinen ein völlig neuartiges Wärmeklima, das Speisen auch über einen längeren Zeitraum vor dem Austrocknen schützt.

Erreicht wird dies durch eine innovative Technologie, die feinste Wassertröpfchen im Inneren der Vitrine verteilt. Eine konstante Kerntemperatur der vorbereiteten Speisen garantieren die stabile Primärwärme und die Stützwärme über einen deutlich längeren Zeitraum als bei herkömmlichen Wärmevitrinen.

Mittels Piktogrammsteuerung lassen sich drei Klimaarten einstellen, die sich nicht nur hinsichtlich ihrer Temperatur, sondern auch im Grad ihrer Luftfeuchtigkeit unterscheiden.

Sieben vorprogrammierte Anwendungen für verschiedene Speisenkomponenten stehen ebenfalls zur Verfügung.

Alternativ können die Vitrinen auch als neutrale Ausstellfläche oder zur passiven Kühlung mit Crushed Ice genutzt werden.



## INDIVIDUELL PLANBARE KÜHLTECHNIK

Mit den Schränken, Tischen, Abfallkühlern und Schnellkühlern der NordCap PROJECT-LINE bietet NordCap hochwertigste Edelstahlmöbel in puncto Funktionalität, Design, Sicherheit und Hygiene. Die Linie besticht durch hochwertige Materialien und einen zeitlosen Look bei einem deutlich gesenkten Energieverbrauch sowie minimierten Betriebsgeräuschen.

Modularität: Insbesondere im Bereich der Kühl- und Tiefkühlische schafft sie viel Freiheit für Individualität.

Finden Sie die ideale Lösung für Ihr Projekt mit der NordCap PROJECT-LINE!

### PROJECT-LINE KÜHLTISCHE: FLEXIBILITÄT PUR



Wie Ihr Kühlisch der NordCap PROJECT-LINE ausgestattet ist, entscheiden Sie. Das sind die Möglichkeiten:

- steckerfertig oder zum Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat
- sockelfähig
- mit 1, 2, 3 oder 4 Türabteilen
- 3 verschiedene Korpushöhen: 460, 650 und 700 mm
- verschiedene Schubladenkits
- Kühlauschnitte in GN-Maß
- Arbeitsplatten mit oder ohne Aufkantung
- durchgehende Arbeitsplatte über zwei Tische
- Anordnung des Maschinenfachs wahlweise links oder rechts (bei 650er und 700er Korpushöhe)
- Räder anstelle von Stellfüßen

### KÜHL- & TIEFKÜHLSCHRÄNKE DER PROJECT-LINE

Die breite Produktpalette der PROJECT-LINE Kühl- & Tiefkühlschränke deckt jeden Bedarf ab: Ein- und Doppeltürmodelle mit verschiedenen Bruttoinhalten und in vielfältigen Temperaturklassen (zum Beispiel für spezielle Fisch- oder Fleischkühlung), Kombination gleicher oder verschiedener Temperaturbereiche in einem Schrank, Ausstattung mit Volltür oder Glastür. . .

Zusätzliche Möglichkeiten zur individuellen Anpassung erweitern das Einsatzspektrum nochmal.



#### PRODUKT-HIGHLIGHTS

- steckerfertig oder zum Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat
- innen und außen komplett aus CNS 1.4301 gefertigt
- bis zu 83 mm Isolierstärke
- in einem Stück geschäumter Korpus
- bedarfsgerechte, elektrische Abtauung
- flexibel einsetzbar
- sockelfähig
- wahlweise runde oder eckige Stellfüße
- optional auch Räder oder Sockelblenden
- wechselbarer Türanschlag
- selbstschließende Türen mit Magnetdichtung und Schloss
- in einem Stück tiefgezogene und fugenfreie Bodenwanne des Innenraums
- leichte und rückstandslose Reinigung durch gerundete Ecken und Kanten





## PROFESSIONELL GEKÜHLT & GESPART!

Mit dem COOL-LINE Programm schafft NordCap eine frische Kühlmöbel-Serie, die mit günstigen Konditionen und einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis punktet. Erhältlich sind alle gängigen Kühlgeräte, von der Saladette über den Pizzatisch zur Panorama-Kühlvitrine bis hin zum Schockfroster. Auch Eisvitriren und Eiswürfelbereiter sind mit dabei.

### PLATZ DA! COOLE LÖSUNGEN FÜR DIE (PRÄSENTATIONS-)LAGERUNG



Egal, ob mit Volltür oder mit Glastür, ein- oder doppeltürig, Kühlung, Tiefkühlung oder Kombination von beidem, mit statischer oder mit Umluftkühlung, weiß oder CNS, Schrank oder gleich Minilagerkühlzelle: In puncto günstige Lösung für die (Präsentations-) Lagerung lässt das COOL-LINE Programm keine Wünsche offen.

Bestimmte COOL-LINE Schränke erhalten Sie auch mit Werbedisplayfeld – kommunizieren Sie hiermit Ihre Botschaft!



### KLEIN UND OHO COOL-LINE SCHOCKFROSTER SERIE SF



Geringer Platzbedarf, große Wirkung: Die Anschaffung eines Schnellkühlers/Schockfrosters rechnet sich auch für die kleine Gastronomie.

Die COOL-LINE-Modelle mit Kapazitäten von 3 x GN 2/3 bis 7 x GN 1/1 sind ideal für den Einstieg geeignet. Und der gelingt dank der vorteilhaften Ausstattung problemlos:

- benutzerfreundliche Bedienung
  - einfaches Handling
  - hygienische Fertigung und einfache Reinigung
  - automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
  - selbstschließende Tür mit Offenstellung bei 100°
- Und vieles mehr...!

### FLEXIBLER TEMPERATURBEREICH COOL-LINE KÜHL-/TIEFKÜHL-CONTAINER KTKC



Bei der neuen COOL-LINE Serie KTKC kann der Temperaturbereich ganz einfach von Kühlung auf Tiefkühlung umgeschaltet werden. Bei den Modellen mit zwei Schubladen ist das sogar unabhängig voneinander möglich.

Die Serie KTKC umfasst drei Modellgrößen. Das Modell KTKC 1-3 hat eine Schublade und bietet Platz für 3 x GN Behälter 1/1.

Die beiden weiteren Modelle haben zwei Schubladen und können 2 x 2 bzw. 2 x 3 GN Behälter 1/1 fassen.

### Kegeleisbereiter mit Speicher (einbaufähig) SOTTO™-Serie

Die neu entwickelten Eisbereiter produzieren hochwertige, glasklare und achteckige Gourmet-Eiskegel besonders wirtschaftlich und außerordentlich leise.

Modell	UG-020 A	UG-040 A	UG-065 A
Leistung kg / 24 h*	22	45	67
Speicherkapazität kg	5,5	14	30
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)	Luft (A)
Kegelgröße g	20	20	20
Umgebungstemperatur	10 °C bis 43 °C	10 °C bis 43 °C	10 °C bis 43 °C
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Elektro-Anschluss V / Hz**	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Gewicht kg	45	59	72
Abmessungen BxTxH mm	450 x 475 x 650	550 x 550 x 800	700 x 600 x 900

\* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser, \*\* Sonderspannungen auf Anfrage



SOTTO UG-40



### Flockeneisbereiter mit Speicher UFP-Serie

Die leistungsstarken Flockeneisbereiter produzieren unterschiedliche Mengen kompakter, granularer Eisflocken besonders schnell und kostengünstig.

Modell / Bestellnummer	UFP 0244 A	UFP 0399 A
Leistung kg / 24 h*	113	153
Wärmeabgabe Watt	703	1.025
Leistungsaufnahme Watt	470	700
Speicherkapazität kg	20	55
Kühlung	Luft (A)	Luft (A)
Kältemittel	R 290	R 290
Elektro-Anschluss V / Hz**	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Gewicht kg	71	109
Abmessungen B x T x H mm	500 x 660 x 843	738 x 690 x 1.173

\* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser, \*\* Sonderspannungen auf Anfrage



UFP 0244 A



### Würfeleisbereiter (modular) Indigo NXT-Serie

Die Indigo NXT-Serie bietet eine breite Auswahl innovativer, zuverlässiger und bedienfreundlicher Würfeleisbereiter für unterschiedlichsten Eisbedarf.

Modell	iT0620 (Slim-Line)	iF0600
Energy Star*		★
Leistung kg / 24 h**	229 - 243	274 - 306
Würfelgröße g	6   9   14	6   9
Kühlung	Luft (A) / Wasser (W)	Luft (A) / Wasser (W)
Kältemittel	R 410 A	R 410 A
Elektro-Anschluss V / Hz***	230 / 50 / 1	230 / 50 / 1
Umgebungstemperatur	2 °C bis 43 °C	2 °C bis 43 °C
Gewicht kg	67	94
Abmessungen BxTxH mm	559 x 622 x 546	762 x 622 x 546

\* Angaben bezogen auf 60 Hz-Modelle mit Luftkühlung, \*\* bezogen auf 21 °C Luft / 10 °C Wasser, \*\*\* Sonderspannungen auf Anfrage



Indigo NXT i600 mit Speicher D 570 (optional)





kühlen &amp; mehr...



## Entwicklung, Konstruktion und Fertigung aus einer Hand!

Cool Compact ist Ihr kompetenter Partner rund um die Kühlmöbel-Technologie. Über 30 Jahre Erfahrung, Herstellung »Made in Germany« – das sind die Fundamente, auf die wir vertrauen.

Sie haben damit die Gewissheit, von uns nur Produkte zu erhalten, die höchste Funktionalität aufgrund neues-

ter Entwicklungen bieten. Und das zu einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis.

Dank flexibler Produktionsweise und der kurzen Wege zum Kunden stehen Produkte von Cool Compact immer innerhalb weniger Tage zur Verfügung. Von Profis für Profis.

- **mehr Kostenvorteile**  
durch Verwendung von CNS und somit lange Lebensdauer
- **mehr Hygiene**  
durch eingeschäumte Verdampfer und fugenfreie Böden
- **mehr Auswahl**  
durch ein Kompletต์programm für den Profi-Einsatz



### Schnellkühler/Schockfroster SKFMEQ0511C Quereinschub

komplett aus CNS, Schnellkühlleistung: 25 kg (+65°C/+3°C) in 90 Minuten. Schockfrostellleistung: 15 kg (+65°C/-18°C) in 240 min. Optional für Zentralkühlung. Abmessung: 790 x 840 x 847 mm (LxTxH).



### Schnellkühler/Schockfroster SKFMEQ1011C

komplett aus CNS, Schnellkühlleistung Zyklus: 45 kg (+65°C/+3°C) in 90 Minuten. Schockfrostellleistung: 30 kg (+65°C/-18°C) in 240 Minuten. Optional für Zentralkühlung. Abmessung: 790 x 840 x 1650 mm (LxTxH).



### Schnellkühler/Schockfroster SKFMSE2011C-R452a

komplett aus CNS, Schnellkühlleistung Zyklus: 110 kg (+65°C/+3°C) in 90 Minuten Schockfrostellleistung: 95 kg (+65°C/-18°C) in 240 Minuten. Optional für Zentralkühlung. Abmessung: 1.190 x 1.120 x 2.490 mm (LxTxH).

# kühlen & mehr...



**MAGNOS Kühlschrank HKMN041-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 21 x GN 1/1,  
 für Normalkühlung +2°C bis +12°C, optional für  
 Zentralkühlung, auch mit Glastür.  
 Abmessungen: 650 x 590 x 1.900 mm (LxTxH).



**MAGNOS Tiefkühlschrank HKMT041-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 21 x GN 1/1,  
 für Tiefkühlung -15°C bis -22°C,  
 optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 650 x 590 x 1.900 mm (LxTxH).



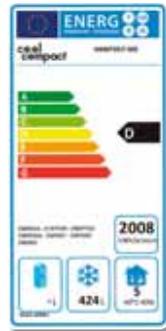
**MAGNOS Kühlschrank HKMN061-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 21 x GN 2/1,  
 für Normalkühlung 0°C bis +12°C, optional für  
 Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 695 x 810 x 2.020 mm (LxTxH).



**MAGNOS Tiefkühlschrank HKMT061-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 21 x GN 2/1,  
 für Tiefkühlung -15°C bis -22°C,  
 optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 695 x 810 x 2.020 mm (LxTxH).



**MAGNOS Kühlschrank HKMN057-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1  
 (Auflagerippen in der Seitenwand), für Normal-  
 kühlung -2°C bis +12°C, optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 720 x 840 x 2.050 mm (LxTxH).



**MAGNOS Tiefkühlschrank HKMT057-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1  
 (Auflagerippen in der Seitenwand), für Tiefkühlung  
 -15°C bis +22°C, optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 720 x 840 x 2.050 mm (LxTxH).



**MAGNOS Tiefkühlschrank HKMNV57-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1  
 (Auflagerippen in der Seitenwand), für Normal-  
 kühlung +2°C bis +12°C, optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 720 x 840 x 2.050 mm (LxTxH).



**MAGNOS Tiefkühlschrank HKMTV57-MS**  
 komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1  
 (Auflagerippen in der Seitenwand), für Tiefkühlung  
 -15°C bis -22°C, optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 720 x 840 x 2.050 mm (LxTxH).



**MELIOS Kühlschrank HKMN059-ME**  
 Energieeffizienzklasse: A, komplett aus CNS,  
 Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1 (Auflagerippen in der  
 Seitenwand), für Normalkühlung -2°C bis +12°C,  
 optional für Zentralkühlung.  
 Abmessungen: 720 x 790 x 2.050 mm (LxTxH).



**MElios Kühlschrank HKMT059-ME**  
Energieeffizienzklasse: C, komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 23 x GN 2/1 (Auflagerippen in der Seitenwand), für Tiefkühlung -15°C bis +22°C, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 720 x 790 x 2.050 mm (LxTxH).



**Einfahr-Kühlschrank HKMNE71-01**  
komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 720 l, für Normalkühlung +2°C bis +12°C, Optionen: Zentralkühlung, Tiefkühlung, Glastüren, Hordenwagen als Zubehör erhältlich. Abmessungen: 720 x 800 x 2.100 mm (LxTxH).



**Einfahr-Kühlschrank HKMTE71-01**  
komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 720 l, für Tiefkühlung -15°C bis -22°C, Optionen: Zentralkühlung, Glastüren, Hordenwagen als Zubehör erhältlich. Abmessungen: 720 x 800 x 2.100 mm (LxTxH).



**2-Temp. Kühlschrank HKMNT62-02**  
komplett aus CNS, Bruttoinhalt: 10 x GN 2/1 + 8 x GN 2/1 für Normalkühlung -2°C bis +12°C oben und für Tiefkühlung -18°C bis -22°C unten, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 720 x 790 x 2.050 mm (LxTxH).



**MAGNOS Kühlrtisch KTM721161-MS**  
mit Deckenverdampfer, komplett aus CNS, für Normalkühlung 0°C bis +10°C, mit 2 Türen für GN 1/1, auch erhältlich mit 3 Türen, optional mit Schubladen 1/3 oder 1/2, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 1.250 x 700 x 850 mm (LxTxH).



**Kühlrtisch KTM731161**  
mit eingeschäumtem Rückwandverdampfer, komplett aus CNS, für Normalkühlung -2°C bis +12°C, mit 3 Türen für GN 1/1, auch erhältlich mit 2 Türen, optional mit Schubladen 1/3 oder 1/2, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 1.725 x 700 x 850 mm (LxTxH).



**Tiefkühlrtisch TKM721161**  
komplett aus CNS, für Tiefkühlung -18°C bis -20°C, mit 2 Türen für GN 1/1, auch mit 1 oder 3 Türen, optional mit Schubladen 1/3 oder 1/2, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 1.250 x 700 x 850 mm (LxTxH).



**Kühlrtisch KTM721141**  
komplett aus CNS, für Normalkühlung -2°C bis +10°C, mit 2 Türen für GN 1/1, auch erhältlich mit 3 Türen, optional mit Schubladen 1/2 oder 1/1, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 1.250 x 700 x 600 mm (LxTxH).



**Kühlplatte**  
innen komplett aus CNS 18/10 (Außen verzinktes Stahlblech), Temperatur: -10°C bis 0°C, Kühlplatte für GN1/1 zum Einbau in eine bauseitige, tragfähige Abdeckung, auch für 2 x 1/1, 4 x 1/1 und 5 x 1/1, optional für Zentralkühlung. Abmessungen: 1.100 x 600 x 650 mm (LxTxH).

kühlen &amp; mehr...


**Kühlwanne**

innen komplett aus CNS 18/10, für Normalkühlung -1°C bis +5°C, auch für 2 x 1/1, 4 x 1/1 und 5 x 1/1, herausnehmbare Multifunktionswanne, Umluftkühlung, optional für Zentralkühlung.  
Abmessungen: 1.125 x 700 x 750 mm (LxTxH).

**Abfallkühler AKM021200**

für 2 Mülltonnen á 120 L, komplett aus CNS, 750 L Bruttoinhalt, für Normalkühlung +2°C bis +15°C, optional für Zentralkühlung.  
Abmessungen: 1.710 x 720 x 1.060 mm (LxTxH).

**Abfallkühler AKM032400**

für 3 Mülltonnen á 120 L, komplett aus CNS, 1.150 L Bruttoinhalt, für Normalkühlung +2°C bis +15°C, optional für Zentralkühlung.  
Abmessungen: 2.400 x 870 x 1.200 mm (LxTxH).

**Getränkekühltheke GTM721L81**

Sichtseiten komplett aus CNS, für Normalkühlung +2°C bis +10°C, mit 2 Modulen, mit Abdeckung und 1 Becken, optional Becken rechts, auch mit zwei Becken und für Zentralkühlung.  
Abmessungen: 1.550 x 700 x 980 mm (LxTxH).

**Getränkekühltheke GTM7321L81**

Sichtseiten komplett aus CNS 18/10, für Normalkühlung +2°C bis +10°C, mit 3 Modulen, mit Abdeckung und 2 Becken, optional Becken rechts, auch mit Schubladen und für Zentralkühlung.  
Abmessungen: 2.500 x 700 x 980 mm (LxTxH).

**Flaschenkühltheke GTM530R91**

Flaschenkapazität von 537 x 330 ml (Ø 60mm), Sichtseiten komplett aus CNS 18/10, für Normalkühlung +2°C bis +10°C, optional für Zentralkühlung  
Abmessungen: 2.000 x 560 x 902 mm (LxTxH).

**Flaschenkühltheke GTM520R91**

Flaschenkapazität von 330 x 330 ml (Ø 60mm), Sichtseiten komplett aus CNS 18/10, für Normalkühlung +2°C bis +10°C, optional für Zentralkühlung  
Abmessungen: 1.450 x 560 x 902 mm (LxTxH).



## Kühllösungen von Viessmann: Nachhaltige Lösungen für die Kühlanforderungen unserer Kunden



Viessmann Kühlsysteme ist einer der führenden europäischen Hersteller von Kühlmöbeln, Kühlzellen und Kältesystemen, bekannt für ihre Energieeffizienz und nachhaltige Kältetechnik. Unsere Produkte werden an zwei Produktionsstätten in Deutschland und Finnland gefertigt und sind durch lokale Vertriebsbüros in 18 Ländern in Europa vertreten.

Nachhaltigkeit, Klimaschutz, Energieeffizienz und High-End Kühllösungen auf Basis von natürlichen Kältemitteln - dafür steht unser Motto „**We care for cold!**“!

Mit unseren Produkten bieten wir Ihnen innovative gewerbliche Kühllösungen für den Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Catering, die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, dem Gesundheitswesen, als auch medizinische Zentren und Labore.

Wir bieten in all unseren Hauptmärkten ein komplettes Sortiment an Servicedienstleistungen einschließlich Installation, Wartung und Überwachung an. Dabei sind entweder unsere firmeninternen Monteure für Sie da oder wir greifen auf unser ausgewähltes Partnernetzwerk zurück.

### Unser Portfolio von Dienstleistungen im Überblick:

- Beratung und technische Unterstützung
- Vor Ort Installation und Inbetriebnahme
- Wartungs- und On-Demand Dienste
- Fernüberwachung und vorausschauende Wartung

# We care for cold

## Kühl- und Tiefkühlzellen von Viessmann: Energieeffizient, innovativ und individuell

# VIESSMANN



In Hotellerie und Gastronomie sind effiziente Arbeitsprozesse, kurze Wege und die unkomplizierte Aufbewahrung des Kühlgutes besonders wichtig: Die gelagerten Waren müssen einfach und schnell zugänglich sein, verschiedene Lebensmittel benötigen unterschiedliche Temperaturen, damit alles frisch und haltbar bleibt. Viessmann liefert Ihnen für Ihre individuelle Anforderungen und Gegebenheiten stets die passende Lösung.

### Unser Produktportfolio für Sie:

- Kühlzellen
- Tiefkühlzellen
- Kühl-/ Tiefkühlkältesätze
- Regalsysteme
- Dienstleistungen
- Schlüsselfertige Lösungen

**Kühlzellen von Viessmann  
TÜV Süd bestätigt hohe  
Energie- und Dämmeffizienz**

**Im Test 2014: 9 europäische Anbieter  
von Kühlzellen**



Bundesverband der  
Lebensmittelkontrolleure  
Deutschland e.V.



Qualität Made in Germany



Antimikrobielle Pulverbeschichtung SmartProtect®



### Leistungsübersicht

	Typ	TectoCell Compact 80	TectoCell Compact 100	TectoCell Standard Plus 80	TectoCell Standard Plus 100	TectoCell Standard Plus 120	TectoCell Standard Plus 150
Wandstärke	mm	80	100	80	100	120	150
Empfohlene Temperaturdifferenz nach VDI 2055 ( $\Delta T$ in Kelvin)	K	38	45	38	45	56	70
Temperaturbereich	°C	+2 bis +60	-25 bis +60	-20 bis +60	-25 bis +60	-30 bis +60	-50 bis +60
U-Werte (W/m <sup>2</sup> K) gemäß DIN EN 13165		0,25	0,20	0,25	0,20	0,17	0,14

### Ausstattungsübersicht

	Wandüberlappung	Bodenüberlappung	Eckenradius	Bodenradius	Lichtschalter mit Kontrollleuchte	Thermometer	Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	Türinnenheizung und beheiztes Druckausgleichsventil bis 5 kW Kälteleistung	Magnetdichtrahmen	LED-Leuchte (Türstock)	LED-Kühl- und Tiefkühlraumleuchte für Deckenmontage	Boden 1600 N (KR11)	Schwelle bodengleich	Antimikrobielle Oberfläche Smart Protec
TectoCell Compact 80	-	■	-	-	□	□	□	-	■	□	□	■	■	-
TectoCell Compact 100	-	■	-	-	□	□	□	□	■	□	□	■	■	-
TectoCell Standard Plus 80	■	■	■	□	■	■	■	□	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 100	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 120	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■
TectoCell Standard Plus 150	■	■	■	□	■	■	■	■	■	■	□	■	■	■

■ enthalten □ optional enthalten - nicht enthalten

## Kühl- und Tiefkühlkältesätze Individuell anpassbar für jede Raumsituation

# VIESSMANN

### Viessmann Wandkältesätze

Steckerfertige Viessmann Wandkältesätze werden in die Kühlzelle oder eine Wand von 80 bis 150 mm Wandstärke eingehängt.

Viessmann Wandkältesätze sind mit einer elektronischen Regelung ausgestattet. Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen reicht von 500 bis 2765 W.



Wandkältesätze

### Viessmann Splitkältesätze

Viessmann Splitkältesätze eignen sich zum Einbau in eine Kühlzelle oder einen konventionellen Kühlraum. Warm- und Kaltteil können über mehrere Meter hinweg voneinander entfernt montiert werden. Im System integriert ist eine elektronische Regelung. Die Kälteleistung für Kühl- und Tiefkühlzellen geht von 1800 bis 6000 W.

Viessmann Splitkältesätze sind ab Herbst 2019 erhältlich.



Splitkältesätze

### Viessmann Deckenkältesätze

Bei Viessmann Deckenkältesätzen erfolgt die Montage auf dem Dach der Kühlzelle. Sie benötigen keinen zusätzlichen Platzbedarf über die Zellengrundfläche hinaus.

Viessmann TectoRefrigo Deckenkältesätze sind für Normal- und Tiefkühlung in sechs Leistungsgrößen mit einer Kälteleistung von 700 W bis 4200 W erhältlich.



Deckenkältesätze

## Nassmüllkühler TectoSet CC1

- Container zerlegbar für einfachen Transport
- Variable Größen für 1x, 2x, 3x 120 l oder 240l Mülltonnen
- Bodenebenheiten mit von innen höhenverstellbaren Füßen bei Selbstaufbau ausgleichbar
- 56 mm starke Isolierelemente
- Abschließbar Türen
- Innenliegende Schnellspanverschlüsse
- Energiesparende Alternative zu großen Kühlräumen
- Auffahrrampe zum Wechseln der Mülltonnen
- Inkl. steckerfertigem Kältesatz
- Thermostatisch geregeltes Seitenkühlgerät mit Digitalthermostat mit Abtau- und Temperaturanzeige
- Außeneinsatz möglich mit optionaler Winterregelung und serienmäßig 45° gebogenen Lamellen (Schutzklasse: IP 34)





Wir bieten Ihnen nicht nur die komplette Produktpalette an Kühl- und Tiefkühlzellen samt passenden Kältesätzen, sondern sind auch im Bereich der kommerziellen Kühlmöbel Ihr kompetenter Ansprechpartner. Unser Kühlmöbelsortiment umfasst dabei steckerfertige und zentralgekühlte Varianten von Kühl- und Tiefkühlinseln, Bedienungstheken und Impulskühlern.

Unsere Ausführungen bieten vielfältige Möglichkeiten für den Absatz und die Verkaufsförderung Ihrer Produkte. Dabei gewähren sie die bestmögliche Präsentation der Waren für Fleisch, Fisch und Lebensmittel jeder Art.

#### Unser Produktportfolio für Sie:

- Kühlmöbel zentralgekühlt
- Kühlmöbel steckerfertig

**Überzeugen Sie sich selbst von unseren Produkten und Dienstleistungen!**

## CELLTHERM Kühl- und Tiefkühlzellen

# CELLTHERM

Kühlzellen ■ Coldrooms



## Die CELLTHERM Isolierung GmbH

ist einer der führenden Hersteller von Kühl- und Tiefkühlzellen in Europa und als solcher langjähriger Lieferant von CHEFS CULINAR für hochwertige Zellenanlagen in der Großküche. CELLTHERM ist bekannt für seine Flexibilität im Segment anspruchsvoller Produktlösungen und für kurze Lieferzeiten. Qualität „Made in Germany“.

### CELLTHERM-FLEXIBILITÄT

- 4 Dämmstärken, 3 Brandschutzklassen
- Bodenausführungen für jeden Bedarf
- CELLTHERM-CElastik-Boden für höchste hygienische Anforderungen
- Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten der Paneel-Deckschichten
- Zubehör in unzähligen Varianten



### CELLTHERM-MASSANFERTIGUNGEN

- Individuell auf Ihre Anforderungen zugeschnitten
- Ideale Ausnutzung Ihrer teuren Lagerräume
- Umbauung von Pfeilern, Deckenunterzügen, Kaminschächten oder Mauervorsprüngen
- Konstruktion von Tunnelvorbauten oder abgeschrägten Ecken
- Kurze Montagezeiten dank Spannverschlüssen

### CELLTHERM-PRODUKTE

- Exakte Maßhaltigkeit der Zellen
- Hohe Stabilität und Robustheit
- Hervorragende Dämmwerte
- Langlebiges, bewährtes System
- Ausgereiftes Zubehör



### CELLTHERM Kunden

Kundenzufriedenheit durch Kompetenz ist der Leitgedanke bei CELLTHERM. Durch einen flächendeckenden Außendienst und den schlagkräftigen Innendienst wird eine perfekte Kundenbetreuung erreicht. Garantiert wird zudem ein reibungsloser Service, von der Planung bis zur Montage, egal ob preiswerte Standardzelle oder kundenspezifische Maßanfertigung: CELLTHERM – die Zelle für alle Fälle!

[www.celltherm.de](http://www.celltherm.de)

Mehr bekommen als man sieht!



**Kühlschrank Advance GN EAAFP-801**

Konstruktion aus Edelstahl einschließlich Rückwand, 1-türig, Kältemittel R600a, 80mm Isolierung, 24 Ebenen/eingelassene Schienen, HACCP, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C. Türschloss serienmäßig, auch mit Rollen, tropenfest oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 693x856x2040, Fassungsvermögen: 610l

**Kühlschrank Advance GN EAAFP-1602**

Konstruktion aus Edelstahl einschließlich Rückwand, 2-türig, Kältemittel R600a, 80mm Isolierung, 2x24 Ebenen/eingelassene Schienen, HACCP, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C. Türschloss serienmäßig, auch mit Rollen, tropenfest oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 1358x856x2040, Fassungsvermögen: 1.332l

**Kühlschrank Advance GN EAEP-801**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 1-türig Glas, Kältemittel R600a, 60mm Isolierung, 24 Ebenen/eingelassene Schienen, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C, Türschloss serienmäßig, auch mit Rollen, tropenfest oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 653x842x2040, Fassungsvermögen: 543l



**Gefrierschrank Concept GN EAFN-801**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 1-türig, Kältemittel R290, 60mm Isolierung, 23 Ebenen/eingelassene Schienen, Arbeitstemperatur -18°C bis -22°C, Umwelttemperatur 43°C, auch mit Rollen, HACCP oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 653x842x2040, Fassungsvermögen: 543l

**Kühlschrank Advance GN EAFN-1602**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 2-türig, Kältemittel R290, 60mm Isolierung, 2x23 Ebenen/eingelassene Schienen, Arbeitstemperatur -18°C bis -22°C, Umwelttemperatur 43°C, auch mit Rollen, HACCP oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 1318x842x2040, Fassungsvermögen: 1.186l

**Kühlschrank Concept GN 1/1 EAEP-401**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 1-türig, Kältemittel R600a, 60mm Isolierung, 18 Ebenen/eingelassene Schienen, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C, Umwelttemperatur 43°C, auch als Gefrierschrank erhältlich, Abmessungen: 488x703x2008, Fassungsvermögen: 305l



**Gefrierschrank Concept Snack EAFN-1402**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 2-türig, Kältemittel R600a, 50mm Isolierung, abgerundete Innenräume, Arbeitstemperatur -18°C bis -22°C, Umwelttemperatur 43°C, Abmessungen: 1388x726x2067, Fassungsvermögen: 1.109l

**Gefrierschrank Concept Fisch EAP-701**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 1-türig, Kältemittel R290, 50mm Isolierung, 7 Fächer mit doppelten, gelochten Edelstahlböden, Arbeitstemperatur -4°C bis -1°C. Umwelttemperatur 43°C, Abmessungen: 760x742x2006, Fassungsvermögen: 574l

**Kühltisch Concept 700 EMFP-135-GN**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 2-türig, Kältemittel R600a, 50mm Isolierung, auch mit Granitarbeitsplatte, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C, Umwelttemperatur 43°C, Abmessungen: 1342x700x850, Fassungsvermögen: 274l



GEWERBLICHE KÄLTETECHNIK

**FAGOR**

**Kühltisch Concept 700 EMFP-225-GN**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 4-türig, Kältemittel R600a, 50mm Isolierung, auch für externe Kühlung, Arbeitstemperatur -2°C bis +8°C, Umwelttemperatur 43°C, Abmessungen: 2242x700x850, Fassungsvermögen: 581l

**Tiefkühltisch Concept 700 EMFN-180-GN**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 3-türig, Kältemittel R290, 50mm Isolierung, auch für externe Kühlung, Arbeitstemperatur -18°C bis -22°C, Umwelttemperatur 43°C, Abmessungen: 1792x700x850, Fassungsvermögen: 428l

**Zubereitungstisch für Pizza EMPZ-160**

Aus Edelstahl AISI-304, Arbeitsplatte aus Granit, Kältemittel R-290, 2 Türen, 2 Schubladen Arbeitstemperatur 0°C, +8°C Abmessungen: 1.590x700x854mm (BXTxH) Fassungsvermögen: 325 Liter


**Kompakter Zubereitungstisch für Pizza EMPZ1-135**

Komplett aus Edelstahl AISI-304, Kältemittel R-290, 2 Türen, Arbeitstemperatur +2°C, +8°C Abmessungen: 1.350x700x850mm (BXTxH) Fassungsvermögen: 274 Liter

**Salattheke EMEP-100**

Konstruktion aus Edelstahl (Edelstahlrückwand optional), 2-türig, Kältemittel R290, 60mm Isolierung, 2x23 Ebenen/eingelassene Schienen, Arbeitstemperatur -18°C bis -22°C, Umwelttemperatur 43°C, auch mit Rollen, HACCP oder mit Pedalöffnung, Abmessungen: 1318x842x2040, Fassungsvermögen: 1.186l

**Getränke Kühltruhe EBFP-150 INOX**

Außenseiten und Innenraum aus Edelstahl, Kältemittel R-600a, 3 Schiebetüren, Arbeitstemperatur +2°C, +6°C Abmessungen: 1.500x552x850mm (BXTxH) Fassungsvermögen: 381 Liter.


**Getränke Kühltruhe BEG-200**

Außenseiten aus plastifiziertem Stahl, Kältemittel R-600a, 4 Schiebetüren, Arbeitstemperatur +2°C, +6°C Abmessungen: 2.023x545x840mm (BXTxH) Fassungsvermögen: 314 Liter.

**Gewerblicher Lagerkühlschrank AFP-451 INOX**

Außenseiten aus Edelstahl, Kältemittel R-600a, 1 Geschäumte Tür, Arbeitstemperatur -1°C, +6°C. Abmessungen: 626x740x1865mm (BXTxH). Fassungsvermögen: 460 Liter

**Gewerblicher Lagerkühlschrank AFP-651 INOX**

Außenseiten aus Edelstahl, Kältemittel R-600a, 1 Geschäumte Tür, Arbeitstemperatur -1°C, +6°C. Abmessungen: 780x740x1865mm (BXTxH). Fassungsvermögen: 600 Liter



# HOSHIZAKI

LEADING NATURALLY

## SNOWFLAKE GII

**Snowflake GII** Kühltechnik ist für die Leistung in anspruchsvollen Umgebungen entwickelt und gibt Ihnen Sicherheit. Mit intelligentem Innen- und Außendesign bieten Ihnen unsere Kühlschränke und Kühltische die richtige Kühlung für Ihre Produkte.

### Natürliche Kältemittel

Der größte Vorteil natürlicher Kältemittel wie Kohlenwasserstoff (HC) gegenüber Fluorkohlenwasserstoff (HFC) besteht in ihrer geringeren Treibhauswirkung. R290 ist ein natürliches Gas, das wir als Kühlmittel in unseren nachhaltigen und energieeffizienten Produktlinien einsetzen.

**Langlebig. Zuverlässig. Erschwinglich.**



NATURAL  
REFRIGERANTS



### Die **ECO**<sup>+</sup> Wertschöpfungs- kette von Hoshizaki

#### Das größere Ganze.

Als Beitrag zu einer grüneren Zukunft verfolgen wir einen ganzheitlichen Ansatz für Nachhaltigkeit, der alle Elemente von der Fertigung über die Logistik bis hin zum Gebrauch und schließlich der Wiederverwertung einbezieht.



#### Fertigung

Wir sind dabei, erneuerbare Energielösungen in allen unseren Produktionsstandorten, Lagern und Büros einzusetzen. Beispielsweise wird unser Werk in Vojens, Dänemark, ausschließlich durch den nahegelegenen Solarpark beheizt.



#### Transport

Da wir in fast allen Regionen vertreten sind, haben wir die Möglichkeit, unsere internen und externen Transportwege ständig zu optimieren; dies verkürzt nicht nur Lieferzeiten, sondern reduziert auch den CO<sub>2</sub>-Ausstoß.



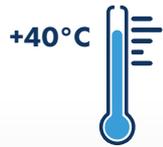
#### Langlebigkeit

**Snowflake GII** kombiniert alle Faktoren, die ein zu 100% nachhaltiges Kühlsystem ausmachen. Vor allem das solide Design sorgt zusammen mit erstklassigen Materialien für die besonders lange Lebensdauer dieses Produkts.



#### Wiederverwertung

Die meisten Teile unserer Geräte (95 %) bestehen aus wiederverwertbaren Materialien. Daher knüpft der Entsorgungsprozess direkt an einen neuen Produktionszyklus an.



**Perfekt für heiße gewerbliche Küchenumgebungen**

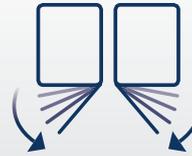
Das tropentaugliche Kühlsystem hält bis zu +40 °C (40 % relative Luftfeuchtigkeit) stand und Ihre Produkte frisch.



**Schränkhöhe geringer als 2m, ideal für niedrige Gebäude und Küchen**



**Mehrere Tür-Schubladen-Kombinationen bei den Kühl-tischen möglich**



**Umschlagbare Schrank-türen bieten zusätzliche Flexibilität**



1996 mm

**Optional:**  
Tischplatte mit 100 mm  
Aufkantung hinten

**Optional 2 und 3  
Schubladen-Sektionen  
GN 1/1 möglich.**

Innenmaße B x T x H

<b>2 Schubladen</b>	<b>3 Schubladen</b>
330 x 543 x 201 mm	330 x 543 x 101 mm



**Leicht zu lesen,  
einfach zu bedienen**

**LED Beleuchtung**

**Sichern Sie  
Ihre Waren**

Standard-Türschloss bei  
Schränken.

**Komplett ausziehbare Schubladen**

Behälter können ohne neigen eingesetzt und  
herausgenommen werden.





**SUPERIOR PLUS**  
✓ 2/1 GN längs  
✓ 720 mm Breite



**SUPERIOR EURO**  
✓ Euroblechmaß 40x60  
✓ 620 mm Breite



**SUPERIOR TWIN**  
✓ 2/1 GN quer  
✓ 840 mm Breite



**ECO PLUS**  
✓ 2/1 GN längs  
✓ 700 mm Breite



**ECO TWIN**  
✓ 2/1 GN quer  
✓ 820 mm Breite



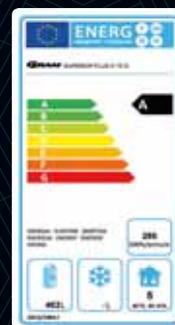
**ECO EURO**  
✓ Euroblechmaß 40x60  
✓ 600 mm Breite



**ECO MIDI**  
✓ 600 und 820 mm Breite  
✓ Aggregat unten

## GENERATION 5.0 SUPERIOR + ECO

- In den Serien PLUS, TWIN, EURO
- 3 Jahre Vollgarantie, kostenpflichtig verlängerbar auf 4 oder 5 Jahre
- Türschloss serienmäßig
- Einzigartige Luftführung des GRAM Umluftsystems
- gewährleistet korrekte und gleichmäßige Temperaturen im Innenraum
- Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz
- Gegen Spritzwasser geschützte Steuerung
- Isolierung: 80 mm (SUPERIOR) / 70 mm (ECO)
- Mit Glas- oder Halbtür-Ausführung verfügbar (ECO)
- Optional erhältlich für Zentralkälte (ECO)



GRAM SUPERIOR PLUS K72

**3** **3 JAHRE VOLLGARANTIE\***  
für alle steckerfertigen Geräte

\* Optionale Garantieverlängerung für steckerfertige Geräte auf 4 oder 5 Jahre (gegen Aufpreis)



# HOSHIZAKI

LEADING NATURALLY

## EISTYPEN

### Standard Eistypen



**Typ:** Würfeleis (L)

**Produktsortiment:** IM, DIM

**Maße:** 28 x 32 x 28 mm



**Typ:** Zylindereis

**Produktsortiment:** IM-C\*

**Maße:** Ø 37 mm x 45 mm



**Typ:** Crescenteis/sichelförmig

**Produktsortiment:** KM Edge

**Maße:** 38 x 2,7 x 28,5 mm



**Typ:** Shuttle-Eis

**Produktsortiment:** DSM

3g



**Typ:** Flockeneis / Nuggeteis

**Produktsortiment:** FM

**Nuggeteis:** 88 % Eishärte

**Flockeneis:** 70 % Eishärte



**Typ:** Cubelet-Eis

**Produktsortiment:** DCM

### Besondere Eisformen



**Typ:** Kugeleis

**Produkt:** IM-65NE-Q

**Maße:** Ø 45 mm



**Typ:** Sterneis

**Produkt:** IM-65NE-S

**Maße:** 38 x 38 x 23 mm



**Typ:** Herzeis

**Produkt:** IM-65NE-H

**Maße:** 40 x 40 x 23 mm



**Typ:** Großer Eiswürfel (XXL)

**Produkt:** IM-65NE-LM

**Maße:** 58 x 48 x 48 mm



**Typ:** Länglicher Eiswürfel

**Produkt:** IM-65NE-LM103

**Maße:** 103 x 48 x 58 mm



NATURAL  
REFRIGERANTS

## Eis für alle Fälle HOSHIZAKI EISBEREITER

Hoshizakis breites Eismaschinenspektrum wird den meisten Anforderungen gerecht. Wir haben innovative, maßgeschneiderte Lösungen entwickelt - für jeden Bedarf, eine Vielzahl von Betrieben und Standorten.

Hoshizaki bietet branchenspezifische Lösungen für die Anforderungen in Restaurants, Bars, für Frischwaren, in der Lebensmittelverarbeitung, im Bildungsbereich, der Verpflegung im Gesundheitswesen und dem Klinikmarkt, mit denen der Betreiber seinen Kunden den bestmöglichen Service bieten kann. Wir stützen uns beim Design und der Entwicklung von Eismaschinen zur Herstellung von Würfeleis, Crescenteis, Flockeneis, Nuggeteis und Eisdispensern auf unser umfangreiches technisches Fachwissen und Erfahrungen unserer Kunden. Sie werden Hoshizaki-Eis in der Bar, in der Küche, auf dem Buffet, im Labor, in der Bäckerei, der Metzgerei und auch auf See finden.

Unsere effizienten High-Tech Maschinen sind für ihre außergewöhnlichen Leistungen und Widerstandsfähigkeit in den härtesten, kommerziellen Umgebungen bekannt. Das Basisdesign und die wichtigsten Komponenten sind für den Weltmarkt spezifiziert, das heißt, dass Hoshizaki-Maschinen mühelos und schnell hervorragende Effizienzergebnisse bei Umgebungstemperaturen zwischen 5° C und 40° C, auch in feuchten Umgebungen, erzielen.

# Die Farbe der Kälte



Wir entwickeln unsere multifunktionale Technologie VISION weiter. Sie bietet den Berufstätigen der Gastronomie Betreibern neue Möglichkeiten an: Schnellkühler, Schockfroster, Gärunterbrecher und Aufbewahrungsschränken, die verschiedenen Funktionen ausüben und Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten.

Entdeckt die Serie VISION auf [coldline.it](http://coldline.it)

VISION  
**coldline**

## Multifunktionaler Schockfroster VISION



### Die Funktionen



**+3**  
Schockkühlung



**-18**  
Schockfrostung



Auftauung



Gärung und  
Gärunterbrechung



Schokoladen



Erhaltung



Trocknung



Pasteurisierung



Joghurt



**+85**  
Niedertemperatur-  
Dampfgaren

### Die Technologie



**Dampfdesinfektion**

Es desinfiziert Oberflächen mit Dampf bei 100°C und desinfiziert auch die technologischen Komponenten.



**Cosmo Wi-Fi Verbindung**

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die VISION-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anschließen und überwachen können.



**Devote**

Devote® moduliert automatisch Temperatur und Belüftung, um ohne Anwendung der Sonde in kürzester Zeit bis in den Lebensmittelkern zu reduzieren und tiefzukühlen.



**Temperaturstufen**

Vision U -40°C +10°C  
Vision F -40°C +65°C  
Vision H -40°C +85°C



**Einstellbare Feuchtigkeit**

Der Befeuchter kann von 45% - 95% geregelt und so der Feuchtigkeitsanteil eingestellt werden.



**Einstellbare Belüftung**

Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

### Vision Modelle

Kapazität	Bleche	Ausmaße
5 T*	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 859 H 853</b>
6T*	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 859 H 913</b>
7 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 859 H 1093</b>
7 T tavolo	GN1/1 EN60x40	<b>B 1400 T 700 H 950</b>
10 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 859 H 1563</b>
14 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 859 H 1778</b>
20 TP	GN2/1 EN60x80	<b>B 1100 T 1104 H 1843</b>
30 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 810 T 1096 H 2340</b>

**Varianten:** \*Versionen mit 700 mm Tiefe, Wasserkondensation, ZK Anschluss

### Vision Industry Modelle

Modelle	Wagen	Ausmaße
35 Kt	<b>1</b> - GN1/1 EN60x40	<b>B 1230 T 1070 H 2455</b>
40 K	<b>1</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1480 T 1220 H 2455</b>
50 K* - 51 K** - 52 K**	<b>1</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1630 T 1300 H 2455</b>
100 K* 101 K** 102 K**	<b>2</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1630 T 2340 H 2455</b>
150 K* 151 K** 152 K**	<b>3</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1630 T 3380 H 2455</b>
200 K* 201 K** 202 K**	<b>4</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1630 T 4420 H 2455</b>
250 K	<b>5</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1950 T 5460 H 2455</b>
300 K	<b>6</b> - GN2/1 EN60x80	<b>B 1950 T 6500 H 2455</b>

**Varianten:** Pass-Through Versionen, \* Versionen "L" B 1950 mm  
\*\* verbesserte Leistung



## VISION Gärunterbrechung

Zuverlässigkeit, Präzision und Robustheit sind die Eigenschaften, die die neue Generation der Gärunterbrecher VISION auszeichnen.

Sie können jeden Parameter einstellen, der die Qualität der Gärung bestimmt: Zeit, Temperatur, Lüfter-Geschwindigkeit und Luftfeuchtigkeit, die verfügbaren Programme durch die Erstellung eines benutzerdefinierten Rezeptbuchs anpassen und sich unabhängig von der Jahreszeit und den Wetterbedingungen außergewöhnlich Gären lassen.

### Die Funktionen



**Gärung und Gärunterbrechung**



**Aufbewahrung**



**Auftauung**



**Schokoladen**



**Speiseeis**

Kapazität	T °C Stufen	Bleche	Ausmaße
30 T	-6° +40°C	EN60x40	<b>B 810 T 796 H 2215</b>
30 T	-30° +40°C	EN60x40	<b>B 810 T 796 H 2215</b>
60 T	-6° +40°C	EN60x80	<b>B 810 T 1096 H 2215</b>
60 T	-30° +40°C	EN60x80	<b>B 810 T 1096 H 2215</b>
80 T	-6° +40°C	EN60x80	<b>B 900 T 1138 H 2465</b>
80 T	-30° +40°C	EN60x80	<b>B 900 T 1138 H 2465</b>
80 T*	-6° +40°C	Wagen EN60x80	<b>B 960 T 1276 H 2465</b>
80 T*	-30° +40°C	Wagen EN60x80	<b>B 960 T 1276 H 2465</b>
13 Tisch**	-6° +40°C	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 950</b>
17 Tisch**	-30° +40°C	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 950</b>

**Korpshöhen:** 660/760

**Varianten:** ZK Anschluss, Doppeltür, \* Steckerfertig \*\* Arb. mit Aufkantung H 710 mm

## VISION Aufbewahrung

Die Schränke und Tische der VISION Reihe ermöglichen ideale Konditionen für die Lagerung jeglicher Lebensmittel, je nach jahreszeitlichem Bedarf und Produktion.

### Die Funktionen



**Aufbewahrung**



**Auftauung**



**Schokoladen**



**Speiseeis**

Kapazität	T °C Stufen	Bleche	Ausmaße
30 T	-5° +15°C	EN60x40	<b>B 810 T 796 H 2215</b>
30 T	-30° +15°C	EN60x40	<b>B 810 T 796 H 2215</b>
60 T	-5° +15°C	EN60x80	<b>B 810 T 1096 H 2215</b>
60 T	-30° +15°C	EN60x80	<b>B 810 T 1096 H 2215</b>
80 T	-5° +15°C	EN60x80	<b>B 900 T 1138 H 2465</b>
80 T	-30° +15°C	EN60x80	<b>B 900 T 1138 H 2465</b>
80 T*	-5° +15°C	Wagen EN60x80	<b>B 960 T 1276 H 2465</b>
80 T*	-30° +15°C	Wagen EN60x80	<b>B 960 T 1276 H 2465</b>
13 Tisch**	-5° +15°C	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 950</b>
17 Tisch**	-30° +15°C	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 950</b>

**Korpshöhen:** 660/760

**Varianten:** ZK Anschluss, Doppeltür, \* Steckerfertig \*\* Arb. mit Aufkantung H 710 mm





## Master und Smart Lagerkühlschränke

2 Tiefen, 5 Breiten, 5 Temperaturen, Stecker fertig und Modelle mit Zentralkühlung. Verschiedene Varianten, sodass Sie von maximaler Geräumigkeit zu profitieren und Lebensmittel so lang wie möglich zu konservieren. Wählen Sie den Schrank, der Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Alle versprechen Qualität, Zuverlässigkeit, hohe Leistungen und Ersparnis.



**Klasse A und vorbildliche Energieklassen**



**Klimaklasse 5**



**R290**

**Kältemittel R290**

## Master Lagerkühlschränke



Es gibt **78 Modelle** mit Kapazitäten von 350 lt bis 1400 lt, mit Halbtüren, Glastüren, Wendetüren, Lösungen für die Fischkonservierung und separaten Kühl-Abteilungen bei 2 und 3 Temperaturen.



**Temperaturstufen**

0° +10°C  
-2° +8°C  
-6° +4°C  
-18° +22°C

Kapazität	Bleche	Ausmaße
350 L	GN1/1	<b>B 535 T 715 H 2085</b>
500 L	42x53	<b>B 630 T 715 H 2085</b>
600 L	53x53	<b>B 740 T 715 H 2085</b>
650 L	GN2/1	<b>B 810 T 715 H 2085</b>
700 L	GN2/1	<b>B 740 T 815 H 2085</b>
1200 L	53x53	<b>B 1480 T 715 H 2085</b>
1400 L	GN2/1	<b>B 1480 T 815 H 2085</b>

**Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür

## Smart Lagerkühlschränke



Eine Auswahl von **24 Modellen**, ergonomischer Griff und PVC-Verdampfer-Abdeckung sind die Merkmale, die die Smart Modelle auszeichnen. Die 75 mm Isolierung trägt zu ihrer Positionierung in den besten Energieklassen bei.



**Temperaturstufen**

0° +10°C    -2° +8°C  
-18° +22°C

Kapazität	Bleche	Ausmaße
600 L	53x53	<b>B 740 T 715 H 2085</b>
700 L	GN2/1	<b>B 740 T 815 H 2085</b>
1200 L	53x53	<b>B 1480 T 715 H 2085</b>
1400 L	GN2/1	<b>B 1480 T 815 H 2085</b>

**Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür

## Roll-In und Pass-Through



Eine sichere Tiefkühlung wird mit praktischen Wagen aus Edelstahl vereint, um möglichst einfach Tablett und Teller, die für den Service bestimmt sind, zu transportieren. Einheitliche Front beim Roll-in Modell oder verlaufend beim Modell Pass-Through.



**Temperaturstufen**

-2° +8°C

Modelle	Wagen	Ausmaße
Roll-In	1 - GN2/1	<b>B 810 P 815 H 2115</b>
Roll-In	2 - GN2/1	<b>B 1620 P 815 H 2115</b>
Pass-Through	1 - GN2/1	<b>B 810 P 880 H 2115</b>
Pass-Through	2 - GN2/1	<b>B 1620 P 880 H 2115</b>

**Varianten:** Glastür, Ohne Wagen

## GASTRONOMIE



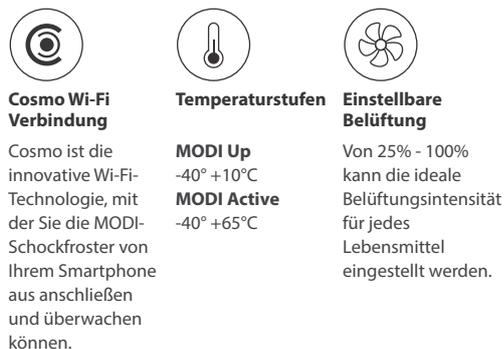
## Modi Multifunktionaler Schockfroster

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI. Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.

### Die Funktionen



### Die Technologie



Kapazität	Bleche	Ausmaße
3 T	GN2/3	<b>B 625 T 600 H 421</b>
5 T*	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 800 H 853</b>
6 T*	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 800 H 913</b>
7 T*	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1093</b>
7 T Tisch	GN1/1 EN60x40	<b>B 1400 T 700 H 950</b>
10 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1563</b>
14 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1778</b>
20 TP	GN2/1 EN60x80	<b>B 1100 T 1045 H 1843</b>
20 T	GN1/1 EN60x40	<b>B 810 T 1015 H 2210</b>
20K	Wagen GN1/1	<b>B 810 T 1015 H 2240</b>

**Varianten:** \* T 700 mm für GN1/1 Bleche, \* T 700 mm für GN1/1-EN60x40 Bleche, Wasserkondensation, ZK Anschluss

#### Cosmo Wi-Fi Verbindung

Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die MODI-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anschließen und überwachen können.

#### Temperaturstufen

**MODI Up**  
-40° +10°C  
**MODI Active**  
-40° +65°C

#### Einstellbare Belüftung

Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.

## Kühltische

### Konfiguration



**Integriertes Waschbecken**

**Schloss**  
für Türen und Schubladenteil

**Schubladen**  
-2°+8°C oder -15°-22°C  
1/2 - 1/3 -2/3

**Arbeitsplatte**  
Ohne Arbeitsplatte  
Arbeitsplatte mit Aufkantung  
Arbeitsplatte ohne Aufkantung  
Arbeitsplatte in Granit

**Öffnung**  
Rechts oder links

**Tiefe**  
600 mm  
700 mm

**Korpshöhe**  
650 mm  
660 mm  
700 mm  
710 mm  
750 mm  
760 mm

**Technikbereich**  
Rechts oder links  
Steckerfertig oder Zentralkühlung  
Ohne Boden  
Gemeinsamer

**Innen**  
Hygiene H2, H3

**Steckdose**  
**RAL**  
Personalisierbar  
Farbe

**Glastür**

**Modulierbarer Boden**  
Füße, Räder, Sockel

## Smart Kühlische



Der Kühlischkorporus SMART ist aus dickem robustem und strapazierfähigem Stahl gebaut, gemacht für lange Haltbarkeit und Sicherheit bei der täglichen Arbeit.



**Temperaturstufen**  
-2° +8°C

Modelle	Roste	Ausmaße
2 P**	GN1/1	<b>B 1300 T 700 H 950*</b>
3 P**	GN1/1	<b>B 1780 T 700 H 950*</b>
4 P**	GN1/1	<b>B 2260 T 700 H 950*</b>

**Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte  
\*Arb. mit Aufkantung, \*\*Steckerfertig

## Snack Kühlische



Die SNACK Tische, Korpushöhe 490 mm, ermöglichen eine bequeme und leistungsfähige Kochzone zu kreieren, mit Kochplatten, Fritteusen, Nudelkochern, und anderen Kochgeräten. Die unterschiedlichen Maße (von einer bis vier Flächen), machen sie für große und kleine Küchen geeignet.



**Temperaturstufen**  
-2° +8°C  
-15°-22°C

Modelle	Roste	Ausmaße
1 P**	GN1/1	<b>B 820 T 700 H 630*</b>
2 P**	GN1/1	<b>B 1300 T 700 H 630*</b>
3 P**	GN1/1	<b>B 1780 T 700 H 630*</b>
4 P**	GN1/1	<b>B 2260 T 700 H 630*</b>

**Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, \*Mit Platte, \*\*Steckerfertig

## Master und Master 600 Kühlische



Leistung und Beständigkeit sind Eigenschaften, die die Master Kühlische punktgenau definieren. Die hohe Kühlleistung der Master Kühlische konserviert bestmöglich die Produkte, auch wenn die Arbeitsrhythmen intensiv sind und die Tür häufig geöffnet wird.



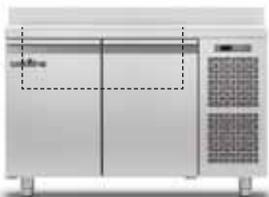
**Temperaturstufen**  
-2° +8°C  
-15°-22°C

Modelle	Roste	Ausmaße
1 P**	GN1/1	<b>B 820 T 700 H 950*</b>
2 P**	GN1/1	<b>B 1300 T 700 H 950*</b>
3 P**	GN1/1	<b>B 1780 T 700 H 950*</b>
4 P**	GN1/1	<b>B 2260 T 700 H 950*</b>

**Korpushöhen:** 650/660/700/750/760

**Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, Tiefe 600 mm, ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen, \*Arb. mit Aufkantung H 710 mm, \*\*Steckerfertig

## Saladette Kühlische



Die Tische mit Salatbehältern machen die Küche praktischer und helfen bei der Organisation der Arbeitsfläche. Der Tisch Saladette kann je nach Bedarf mit den dafür bestimmten Behältern und den gewünschten Maßen personalisiert werden.



**Temperaturstufen**  
-2° +8°C

Modelle	Roste	Ausmaße
1 P**	GN1/1	<b>B 820 T 700 H 950*</b>
2 P**	GN1/1	<b>B 1300 T 700 H 950*</b>
3 P**	GN1/1	<b>B 1780 T 700 H 950*</b>
4 P**	GN1/1	<b>B 2260 T 700 H 950*</b>

**Korpushöhen:** 650/660/700/750/760

**Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen, \*Arb. mit Aufkantung H 710 mm, \*\*Steckerfertig

## Prep-Station Kühlische



Mit den gekühlten Belegstationen können praktische und übersichtliche Arbeitspositionen aufgebaut werden. Die Zubereitung von Speisen und Snacks ist dank der kurzen Nähe aller notwendigen Zutaten einfach und schnell.



**Temperaturstufen**  
-2° +8°C

Modelle	Roste	Ausmaße
1 P**	GN1/1	<b>B 820 T 700 H 1005*</b>
2 P**	GN1/1	<b>B 1300 T 700 H 1005*</b>
3 P**	GN1/1	<b>B 1780 T 700 H 1005*</b>
4 P**	GN1/1	<b>B 2260 T 700 H 1005*</b>

**Korpushöhen:** 700/750/760

**Varianten:** ZK Anschluss, Glastür, mit Schubladen, EN (T 800), Arbeitsplatte in Granit, Behälter GN1/3 - 1/6, \*H 710 mm GN1/1, \*\*Steckerfertig

## KONDITOREI



### Modi Multifunktionaler Schockfroster

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI. Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.

#### Die Funktionen

 <b>Schockkühlung</b>	 <b>Schockfroston</b>	 <b>Auftauung</b>	 <b>Gärung</b>
 <b>Schokoladen</b>	 <b>Lagerung</b>	 <b>Trocknung</b>	

#### Die Technologie

 <b>Cosmo Wi-Fi Verbindung</b> Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die MODI-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anschließen und überwachen können.	 <b>Temperaturstufen</b> <b>MODI Up</b> -40° +10°C <b>MODI Active</b> -40° +65°C	 <b>Einstellbare Belüftung</b> Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kapazität	Bleche	Ausmaße
5 T*	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 853</b>
6 T*	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 913</b>
7 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1093</b>
7 T Tisch	EN60x40	<b>B 1400 T 700 H 950</b>
10 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1563</b>
14 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1778</b>
20 TP	EN60x80	<b>B 1100 T 1045 H 1843</b>
20 T	EN60x40	<b>B 810 T 1015 H 2210</b>
20K	Wagen EN60x40	<b>B 810 T 1015 H 2240</b>

Varianten: \* T 700 mm, Wasserkondensation, ZK Anschluss

### Clima & Wind Lagerkühlschränke



Clima

Wind

Kontrollierbare Feuchtigkeit mit der regulierbaren Luftzirkulation der Serie CLIMA oder intensive und konstante Kälte durch die indirekt belüftete Kühlung der Serie WIND. Wählen Sie die für Ihren Bedarf geeignete Version, beide bieten die gleichen Vorteile: Energieersparnis, Qualität, Zuverlässigkeit und hohe Leistung.

	<b>Temperaturstufen</b>
	Clima -2°+10°C
	Wind -5°+10°C
	-10°-22°C
	-10°-30°C

#### Clima

Kapazität	Bleche	Ausmaße
650 L	EN60x40	<b>B 810 T 715 H 2085</b>
900 L	EN60x80	<b>B 810 T 1015 H 2085</b>

Varianten: ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür

#### Wind

Kapazität	Bleche	Ausmaße
550 L	EN60x40	<b>B 630 T 815 H 2085</b>
650 L	EN60x40	<b>B 810 T 715 H 2085</b>
900 L	EN60x80	<b>B 810 T 1015 H 2085</b>

Varianten: ZK Anschluss, Glastür, Doppeltür

### Pastry Kühltische



Perfekte Konservierung und optimaler Feuchtigkeitsgrad. Dank der hohen Kühlleistung erhält der Konditorei Kühltisch immer die richtige Temperatur für deine Zutaten, halbfertige und fertige Produkte aufrecht.

	<b>Temperaturstufen</b>
	-2° +8°C
	-15°-22°C

Modelle	Bleche	Ausmaße
1 P**	EN60x40	<b>B 895 T 800 H 950*</b>
2 P**	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 950*</b>
3 P**	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 950*</b>
4 P**	EN60x40	<b>B 2560 T 800 H 950*</b>

Korpshöhen: 660/760

Varianten: Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, Arbeitsplatte in Granit, ZK Anschluss, mit Schubladen, \*Arb. mit Aufkantung H 710 mm, \*\*Steckerfertig



## Levtronic Schränke

Den Teig für Brot, Croissants, Briochen kneten, die richtige Gärung abwarten, sind tägliche Arbeitsschritte, die viel Zeit verlangen. Mit den LEVTRONIC Gärunterbrechern können Sie Zeit und Geld sparen. Schränke, Tische und Roll-ins mit unterschiedlichen Kapazitäten und Ausmaßen, um große und kleine Anforderungen zu erfüllen.

### Die Technologie



**Cosmo Wi-Fi Verbindung**



**Einstellbare Belüftung**  
25% - 100%



**Temperaturstufen**  
-6°+40°  
-20°+40°



**Einstellbare Feuchtigkeit**  
45% - 95%

### Die Funktionen



**Gärungsstopp**



**Manuelle Gärung**



**Aufbewahrung**



**Kontinuierlicher Zyklus**



Vier Modelle mit verschiedenen Breite- und Tiefmaßen und einer Kapazität von 25 bis 50 EN60x40 Blechen. Die LEVTRONIC Schränke passen sich jedem Arbeitsplatz perfekt an und bieten einen hohen Qualitätsstandard.

Kapazität	Bleche	Ausmaße
550 L	EN60x40	<b>B 630 T 815 H 2085</b>
650 L	EN60x40	<b>B 810 T 715 H 2085</b>
900 L	EN60x80	<b>B 810 T 1015 H 2085</b>

**Varianten:** ZK Anschluss, Glastür

## Levtronic Roll-In

An einem gut organisierten Arbeitsplatz ist die gut durchdachte Mobilität von Blechen wichtiger Faktor. Mit dem LEVTRONIC Roll-In ist die Arbeit rational und effizient. Der Wagen aus Edelstahl (optional) erleichtert die Zubereitungsphase und der Transport erfolgt praktisch und schnell.

Kapazität	Wagen	Ausmaße
Roll-In*	1 - EN60x40	<b>B 810 T 815 H 2115</b>
Roll-In*	1 - EN60x80	<b>B 810 T 1015 H 2115</b>

\* Ohne Wagen



**Temperaturstufen**  
-6°+40°



## Levtronic Tische

Damit sich die Modelle perfekt in Ihren Arbeitsplatz integrieren, stehen Versionen mit Korpshöhe von 660, 710 und 760 mm zur Verfügung. Der technische Bereich, links oder rechts angebracht, ist ein integrierter Teil des Gerätes und ist mit einer hohen Isolierungsdichte versehen, welche für maximale Schallisolierung sorgt.

Modelle	Bleche	Ausmaße
2 P*	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 950</b>
3 P*	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 950</b>

**Korpshöhen:** 660/760

**Varianten:** Ohne Arbeitsplatte, Mit Arbeitsplatte, \*Arb. mit Aufkantung H 710 mm



**Temperaturstufen**  
-6°+40°

## SPEISEEIS



## Modi Multifunktionaler Schockfroster

Die Zeit, in der sich Schockfroster nur auf das Abkühlen von Lebensmitteln begrenzen ist vorbei. In einem modernen Gastgewerbe ist es notwendig, vielfältige Aktivitäten auszuüben, die verschiedene Instrumente benötigen. Dafür gibt es MODI. Ein einziges Gerät mit verschiedensten Funktionen, welches 24 Stunden täglich arbeitet und nicht nur Platz, sondern auch Geld spart. Es ist nicht länger nötig, zusätzliche Produkte zu kaufen.

### Die Funktionen

 <b>Schockkühlung</b>	 <b>Schockfrosterung</b>	 <b>Auftauung</b>	 <b>Gärung</b>
 <b>Schokoladen</b>	 <b>Lagerung</b>	 <b>Trocknung</b>	

### Die Technologie

 <b>Cosmo Wi-Fi Verbindung</b> Cosmo ist die innovative Wi-Fi-Technologie, mit der Sie die MODI-Schockfroster von Ihrem Smartphone aus anschließen und überwachen können.	 <b>Temperaturstufen</b> <b>MODI Up</b> -40° +10°C <b>MODI Active</b> -40° +65°C	 <b>Einstellbare Belüftung</b> Von 25% - 100% kann die ideale Belüftungsintensität für jedes Lebensmittel eingestellt werden.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Kapazität	Roste	Ausmaße
3 T	GN2/3	<b>B 625 T 600 H 421</b>
5 T*	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 853</b>
6 T*	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 913</b>
7 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1093</b>
10 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1563</b>
14 T	EN60x40	<b>B 780 T 800 H 1778</b>
20 TP	EN60x80	<b>B 1100 T 1045 H 1843</b>
20 T	EN60x40	<b>B 810 T 1015 H 2210</b>

**Varianten:** \* T 700 mm, Wasserkondensation, ZK Anschluss

## Ice Lagerkühlschrank



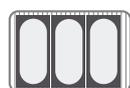
Der Schrank ICE wurde aufgrund des Bedürfnisses der Konservierung von Eis, Halbgefrorenem Mousse und Monoportionen entwickelt. Die Technologie ICE steht täglich zur Seite, um immer die perfekte Qualität des selbst hergestellten Eises zu erhalten.

Kapazität	Roste	Ausmaße
650 L	EN60x40	<b>B 810 T 715 H 2085</b>
700 L	EN60x40	<b>B 740 T 815 H 2085</b>
900 L	EN60x80	<b>B 810 T 1015 H 2085</b>

**Varianten:** ZK Anschluss, Doppeltür

 **Temperaturstufen**  
-10°-22°  
-10°-30°

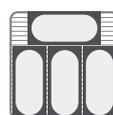
**ICE 650 I.**  
Roste 60x40 cm



**18** Behälter 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**27** Behälter 5 l.  
(36x16,5x12 cm)

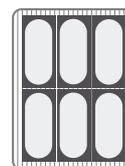
**ICE 700 I.**  
Roste 53x53 cm



**24** Behälter 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**36** Behälter 5 l.  
(36x16,5x12 cm)

**ICE 900 I.**  
Roste 80x60 cm



**36** Behälter 7,1 l.  
(36x16,5x15 cm)

**54** Behälter 5 l.  
(36x16,5x12 cm)



## Pizzatische

Das Geheimnis einer guten Pizza liegt in der Qualität eines gut aufgegangenen Teiges, hergestellt aus auserwählten Zutaten, sowie Know-how in der Zubereitung. Das Ergebnis ist eine schmackhafte, duftende und wohlschmeckende Pizza, gekennzeichnet von der Erfahrung eines Meisterpizzakochs.

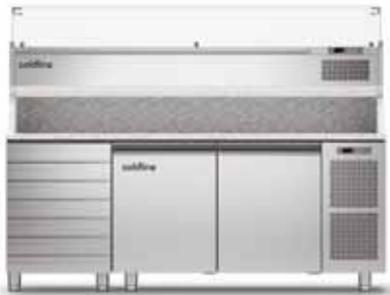


## Pizza Kühltische

Die Tische sind mit einer robusten Granitarbeitsfläche versehen, welche eine hohe Dichte aufweisen und so müheloses Arbeiten, ohne Risiko, dass der Teig beim Ausrollen auf der Arbeitsfläche kleben bleibt, ermöglichen. Die seitlich angebrachten Erhöhungen ermöglichen die Aufstellung der Kühlvitrine für Zutaten. Somit bleibt die untere Arbeitsfläche frei.



**Temperaturstufen**  
-2°+8°



## Pizza Kühltische mit Schubladen

Jede Arbeitsfläche kann mit Edelstahl-türen und Schubladen oder Kühlschränken ausgestattet werden. Der hochresistente Schubladenkorpus mit Extraführung, erleichtert das Herausnehmen von Schalen und Schüsseln.



**Temperaturstufen**  
-2°+8°

Modelle	Bleche	Ausmaße
2 P	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 1525</b>
3 P	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 1525</b>
3 PR	EN60x40	<b>B 1795 T 800 H 1525</b>
4 P	EN60x40	<b>B 2560 T 800 H 1525</b>

**Varianten:** mit Schubladen, mit GN1/4 Vitrine

Modelle	Bleche	Ausmaße
1 P + C	EN60x40	<b>B 1450 T 800 H 1525</b>
2 P + C	EN60x40	<b>B 2005 T 800 H 1525</b>
2 PR + C	EN60x40	<b>B 1795 T 800 H 1525</b>
3 P + C	EN60x40	<b>B 2560 T 800 H 1525</b>
3 PR + C	EN60x40	<b>B 2350 T 800 H 1525</b>

**Varianten:** mit Schubladen, mit GN1/4 Vitrine



## Vitrine für Zutaten

Immer frische und perfekt konservierte Zutaten zur Zubereitung von Pizza, schnellen Mittagessen, Tramezzini und Salaten dank der statischen Kühlung auf allen 4 Seiten des Behälters. Für einen organisierten und sicheren Arbeitsplatz. Nach Beendigung des Arbeitsganges können die Zutaten durch die Abdeckung geschützt werden und bis zum nächsten Arbeitsgang in der Vitrine bleiben.



**Temperaturstufen**  
+2°+10°

Modelle	Behälter	Ausmaße
VP13/5N	GN1/4	<b>B 1300 T 322 H 485*</b>
VP14/6N	GN1/4	<b>B 1450 T 322 H 485*</b>
VP16/7N	GN1/4	<b>B 1600 T 322 H 485*</b>
VP18/8N	GN1/4	<b>B 1795 T 322 H 485*</b>
VP20/9N	GN1/4	<b>B 2005 T 322 H 485*</b>
VP23/12N	GN1/4	<b>B 2350 T 322 H 485*</b>
VP25/13N	GN1/4	<b>B 2560 T 322 H 485*</b>

**Varianten:** GN1/3 Vitrine, ohne Glas, ZK Anschluss, Edelstahl Abdeckung, \*mit Glas

## Professionelle Kühl- und Gefriergeräte für den gewerblichen Einsatz

In allen professionellen Bereichen, in denen Frische im qualitativen Mittelpunkt steht, werden besonders hohe Anforderungen an Kühlgeräte gestellt. Liebherr hat daher ein spezielles Programm, welches in Kältequalität und Materialauswahl für höchste Anforderungen konzipiert ist. Ob häufige Türöffnungen, die Einlagerung von großen Mengen an Lebensmitteln oder Getränke oder hohen Umgebungstemperaturen im Küchenbereich. Die Kombination von hoher Kühlleistung, bis ins Detail hochwertiger Verarbeitung und der auf Profi-Bedürfnisse ausgelegten Ausstattung bietet Frische-Leistung für höchste professionelle Ansprüche.

### Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter ProfiPremiumLine

Modell:	GKpv 6590 Kühlen	GGPv 6590 Gefrieren	GKpv 1490 Kühlen	GGPv 1490 Gefrieren
Brutto-/Nutzinhalt	597/465 l	597/465 l	1361/1056 l	1361/1056 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	700/830/2120	700/830/2120	1430/830/2120	1430/830/2120
Innenmaße in mm (B/T/H)	510/650/1550	510/650/1550	1236/650/1550	1236/650/1550
Energieeffizienzklasse	<A>	<B>	<C>	<C>
Energieverbrauch in 365 Tagen	336 kWh	1165 kWh	1084 kWh	3287 kWh
Klimaklasse	5	5	5	5
Anschluss 220–240V~/50 HZ	2.0 A/150 W	1.5 A/250 W	3.0 A/250 W	4.0 A/450 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–2 °C bis +15 °C	–10 °C bis –26 °C	–2 °C bis +15 °C	–10 °C bis –26 °C
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/	Edelstahl/	Edelstahl/	Edelstahl/
	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
verstellbare Ablageflächen	4	4	8	8



### Kühl- und Gefriergeräte GN 2/1 mit dynamischer Kühlung und Edelstahl-Innenbehälter ProfiLine

Modell:	GKpv 6570 Kühlen	GGPv 6570 Gefrieren	GKpv 1470 Kühlen	GGPv 1470 Gefrieren
Brutto-/Nutzinhalt	597/465 l	597/465 l	1361/1056 l	1361/1056 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	700/830/2120	700/830/2120	1430/830/2120	1430/830/2120
Innenmaße in mm (B/T/H)	510/650/1550	510/650/1550	1236/650/1550	1236/650/1550
Energieeffizienzklasse	<B>	<C>	<C>	<C>
Energieverbrauch in 365 Tagen	406 kWh	1874 kWh	1031 kWh	3333 kWh
Klimaklasse	5	5	5	5
Anschluss 220–240V~/50 HZ	2.0 A/150 W	4.0 A/300 W	3.0 A/250 W	4.0 A/450 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–2 °C bis +15 °C	–10 °C bis –26 °C	–2 °C bis +15 °C	–10 °C bis –26 °C
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/	Edelstahl/	Edelstahl/	Edelstahl/
	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
verstellbare Ablageflächen	4	4	8	8



### Kühlgeräte GN 2/1 mit dynamischer Kühlung und Kunststoff-Innenbehälter

Modell:	GKv 5790 Kühlen	GKv 5730 Kühlen	GKv 6460 Kühlen	GKv 6410 Kühlen
Brutto-/Nutzinhalt	586/432 l	586/432 l	664/491 l	664/491 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	747/750/1864	747/750/1864	747/750/2064	747/750/2064
Innenmaße in mm (B/T/H)	650/581/1510	650/581/1510	650/581/1710	650/581/1710
Energieeffizienzklasse	<C>	<C>	<C>	<C>
Energieverbrauch in 365 Tagen	652 kWh	652 kWh	706 kWh	706 kWh
Klimaklasse	5	5	5	5
Anschluss 220–240V~/50 HZ	1.0 A/75 W	1.0 A/75 W	1.3 A/90 W	1.3 A/90 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–2 °C bis +15 °C	–2 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/	Stahl/	Edelstahl/	Stahl/
	Edelstahl	weiß	Edelstahl	weiß
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
verstellbare Ablageflächen	5	5	6	6



**LIEBHERR****Active Green** **FKW frei****NoFrost-Gefriergeräte mit dynamischer Kühlung und Kunststoff-Innenbehälter**

Modell:	GGv 5860 Gefrieren	GGv 5810 Gefrieren	GGv 5060 Gefrieren	GGv 5010 Gefrieren
Brutto-/Nutzinhalt	556/377 l	556/377 l	486/325 l	486/325 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	747/791/2064	747/791/2064	747/791/1864	747/791/1864
Innenmaße in mm (B/T/H)	610/500/1395	610/500/1395	610/500/1225	610/500/1225
Energieeffizienzklasse	<G	<G	<G	<G
Energieverbrauch in 365 Tagen	1351 kWh	1351 kWh	1245 kWh	1245 kWh
Anschluss 220–240V~/50 HZ	3.0 A/400 W	3.0 A/400 W	3.0 A/400 W	3.0 A/400 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	–14 °C bis –28 °C			
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/Edelstahl	Stahl/weiß	Edelstahl/Edelstahl	Stahl/weiß
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch
verstellbare Ablageflächen	5	5	4	4

**Gefriergeräte mit statischer Kühlung und Kunststoff-Innenbehälter**

Modell:	GG 5260 Gefrieren	GG 5210 Gefrieren
Brutto-/Nutzinhalt	513/472 l	513/472 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	747/750/1864	747/750/1864
Innenmaße in mm (B/T/H)	607/560/1510	607/560/1510
Energieverbrauch in 365 Tagen	440 kWh	440 kWh
Anschluss 220–240V~/50 HZ	1.5 A/100 W	1.5 A/100 W
Abtauverfahren	manuell	manuell
Temperaturbereich	–14 °C bis –28 °C	–14 °C bis –28 °C
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/Edelstahl	Stahl/weiß
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch

**Kühlgeräte mit dynamischer Kühlung**

Modell:	FKvsl 5410 Premium	FKvsl 5413 Premium	FKvsl 3610 Premium	FKvsl 3613 Premium
Brutto-/Nutzinhalt	554/520 l	572/536 l	333/307 l	348/320 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	750/730/1640	750/730/1640	600/610/1640	600/610/1640
Innenmaße in mm (B/T/H)	600/560/1452	600/560/1452	470/440/1452	470/440/1452
Energieverbrauch in 365 Tagen	359 kWh	498 kWh	346 kWh	447 kWh
Anschluss 220–240V~/50 HZ	1.5 A/150 W	1.5 A/200 W	1.5 A/130 W	1.5 A/160 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C			
Gehäusematerial/Farbe	Stahl/silver	Stahl/silver	Stahl/silver	Stahl/silver

**Unterbaufähige Kühlgeräte mit dynamischer Kühlung**

Modell:	FKUv 1660 Premium	FKUv 1663 Premium	FKUv 1610 Premium	FKUv 1613 Premium
Brutto-/Nutzinhalt	141/130 l	141/130 l	141/130 l	141/130 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	600/615/830	600/615/830	600/615/830	600/615/830
Innenmaße in mm (B/T/H)	440/435/670	440/435/670	440/435/670	440/435/670
Energieverbrauch in 365 Tagen	255 kWh	328 kWh	255 kWh	328 kWh
Anschluss 220–240V~/50 HZ	1.0 A/50 W	1.0 A/80 W	1.0 A/50 W	1.0 A/80 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	+1 °C bis +15 °C			
Gehäusematerial/Farbe	Edelstahl/Edelstahl	Edelstahl/Edelstahl	Stahl/weiß	Stahl/weiß
Art der Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch	elektronisch

**BlackLine**

Modell:	FKDv 4523-875 PremiumPlus	FKv 4113-744	FKv 3643-744	FKUv 1613-744 Premium
Brutto-/Nutzinhalt	449/422 l	378/360 l	348/320 l	141/130 l
Außenmaße in mm (B/T/H)	600/696/2027	600/610/1800	600/610/1640	600/615/830
Innenmaße in mm (B/T/H)	456/516/1804	470/440/1612	470/440/1452	440/435/670
Energieverbrauch in 365 Tagen	650 kWh	465 kWh	447 kWh	328 kWh
Anschluss 220–240V~/50 HZ	1.5 A/150 W	1.5 A/180 W	1.5 A/140 W	1.0 A/120 W
Abtauverfahren	automatisch	automatisch	automatisch	automatisch
Temperaturbereich	+2 °C bis +12 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C
Gehäusematerial/Farbe	Stahl/schwarz	Stahl/schwarz	Stahl/schwarz	Stahl/schwarz
Art der Steuerung	elektronisch	mechanisch	mechanisch	elektronisch





Top Preis-Leistungs-Verhältnis, umfangreiches Lieferprogramm und kürzeste Lieferzeiten!

Alle aufgeführten Gewerbekühlergeräte sind FCKW-frei hochdruckgeschäumt, steckerfertig und verfügen über Umluftkühlung, automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung und elektronische Reglung mit Digitalanzeige.



### STAR - KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK BR 650

Sichtseiten und Innen aus Edelstahl, 1 Tür, inkl. 3 kipp sichere Aufлагeschienenpaare und 3 Roste GN 2/1 rilsaniert, abschließbar. Türanschlag rechts - wechselbar.

Maße (L x T x H): 695 x 810 x 2020 mm



#### STAR - KÜHLSCHRANK BR 650

CHKMN0650001

Temperatur von +2 bis +12 °C

#### STAR - TIEFKÜHLSCHRANK BR 650

CHKMT0650001

Temperatur von -15 bis -22 °C

### SALADETTEN, 2 Türen

Aus Edelstahl, je Tür 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost GN 1/1 CNS. Ausschnitt für Aufnahme von GN-Behälter, Schneidbrett aus Kunststoff. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Temperatur von +2 bis +12 °C.



#### SALADETTE

mit 2-teiligem Schiebedeckel

CKTS079500EV

Maße (L x T x H):

950 x 680 x 825/1120 mm



#### SALADETTE GLASAUFBAU

mit Glasaufbau

CKTSA79500EV

Maße (L x T x H):

950 x 680 x 815/1200 mm

### NOVA - KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRÄNKE BR 690

Sichtseiten und Innen aus CNS 18/10, Tür mit LED-beleuchtetem Isolierglas-Einsatz, inkl. 3 kipp sichere Auflageschienenpaare und 3 Roste GN 2/1 rilsaniert, abschließbar.

Maße (L x T x H): 695 x 810 x 2020 mm

#### NOVA - KÜHLSCHRANK BR 690

(ohne Abbildung)

Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung

CHKMN0690001

Temperatur von -2 bis +12 °C

#### NOVA - KÜHLSCHRANK BR 690

Tür mit LED-beleuchtetem Isolierglas-Einsatz

CHKMN06900V1

Temperatur von +2 bis +12 °C

#### NOVA - TIEFKÜHLSCHRANK BR 690

(ohne Abbildung)

Maschinenfachblende mit LED-Beleuchtung

CHKMT0690001

Temperatur von -15 bis -22 °C

#### NOVA - TIEFKÜHLSCHRANK BR 690

Tür mit LED-beleuchtetem Isolierglas-Einsatz

CHKMT06900V1

Temperatur von -15 bis -22 °C



### KÜHL- UND TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1

Aus Edelstahl, Tischplatte hinten aufgekantet, je Tür 1 kipp sicheres Auflageschienenpaar und 1 Rost GN 1/1 CNS 18/10.

#### KÜHLTISCHE GN 1/1

Temperatur von 0 bis +12 °C

#### TIEFKÜHLTISCHE GN 1/1

Temperatur von -18 bis -20 °C



#### KÜHLTISCH, 2 TÜREN

(ohne Abbildung)

CKTEK7211601-1/1

Maße (L x T x H):

1250 x 700 x 850 mm



#### TIEFKÜHLTISCH, 2 TÜREN

(ohne Abbildung)

CTKEK7211601

Maße (L x T x H):

1250 x 700 x 850 mm

#### KÜHLTISCH, 2 ZÜGE 1/2, 1 TÜR

CKTEK7211601-2/1

Maße (L x T x H):

1250 x 700 x 850 mm

#### TIEFKÜHLTISCH, 3 TÜREN

CTKEK7311601

Maße (L x T x H):

1725 x 700 x 850 mm

### NOVA - KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK BR 1300

Sichtseiten und Innen aus CNS 18/10, 2 Türen, inkl. 6 kipp sichere Auflageschienenpaare und 6 Roste GN 2/1 rilsaniert, abschließbar.

Maße (L x T x H): 1390 x 810 x 2020 mm



#### NOVA - KÜHLSCHRANK BR 1300

CHKMN1300002

Temperatur von -2 bis +12 °C

#### NOVA - TIEFKÜHLSCHRANK BR 1300

CHKMT1300002

Temperatur von -15 bis -22 °C

### ABFALLKÜHLER

Aus Edelstahl, verdampferfreier Innenraum, Lieferung erfolgt fertig montiert, ohne Abfallbehälter. Temperatur von +2 bis +15 °C.



#### ABFALLKÜHLER, 1 TÜR

CAKM011200 (1 x 120-Ltr.-Behälter)

Maße (L x T x H):

1020 x 720 x 1082 mm



#### ABFALLKÜHLER, 2 TÜREN

CAKM021200 (2 x 120-Ltr.-Behälter)

Maße (L x T x H):

1710 x 720 x 1082 mm

CAKM012400 (1 x 240-Ltr.-Behälter)

Maße (L x T x H):

1020 x 870 x 1222 mm

CAKM022400 (2 x 240-Ltr.-Behälter)

Maße (L x T x H):

1710 x 870 x 1222 mm



**ACHTUNG!!!**  
Alle Edelstahlmöbel sind verschweißt und aus CNS 18/10

- » Preisgünstig, schnell und zuverlässig, das ist unsere Philosophie!
- » Perfekte Qualität bei allen Edelstahlmöbel durch modernste Fertigungstechnologie!
- » Kürzeste Lieferzeiten dank großem Warenlager und zeitgemäßer Logistik!



Hergestellt in Deutschland  
Made in Germany



**WANDHÄNGESCHRANK**

Aus Chromnickelstahl, mit schallgedämmten Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenfach.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1000x400x550	HS041000000
1200x400x550	HS041200000
1400x400x550	HS041400000
1600x400x550	HS041600000
1800x400x550	HS041800000
2000x400x550	HS042000000



**ARBEITSTISCH**

Aus Chromnickelstahl, Tischplatte hinten aufgekantet. Unterbau offen, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1000x700x850-900	TZ0710C0000
1200x700x850-900	TZ0712C0000
1400x700x850-900	TZ0714C0000
1600x700x850-900	TZ0716C0000
1800x700x850-900	TZ0718C0000
2000x700x850-900	TZ0720C0000



**ARBEITSSCHRANK**

Aus Chromnickelstahl, Tischplatte hinten aufgekantet, mit schallgedämmten Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenfach.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1000x700x850-900	SS0710C0000
1200x700x850-900	SS0712C0000
1400x700x850-900	SS0714C0000
1600x700x850-900	SS0716C0000
1800x700x850-900	SS0718C0000
2000x700x850-900	SS0720C0000



**SPÜLTISCH**

Aus Chromnickelstahl, Abdeckung hinten aufgekantet, mit 1 Becken 500x500x250 mm inkl. Standrohrventil 2". Mit tiefgezogener gerillter Abtropffläche und umlaufenden Wulstrand. Unterbau offen, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden. Ohne Mischbatterie und Geruchsverschluss.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1200x700x850-900 Becken links	ST0712C1LTZ
1200x700x850-900 Becken rechts	ST0712C1RTZ <i>(ohne Abbildung)</i>



**SPÜLCENTER**

Aus Chromnickelstahl, Abdeckung hinten aufgekantet, mit 1 Becken 500x500x250 mm inkl. Standrohrventil 2", Überstand 600 mm. Mit tiefgezogener gerillter Abtropffläche und umlaufenden Wulstrand. Unterbau offen, mit fest eingeschweißtem Zwischenboden. Ohne Mischbatterie und Geruchsverschluss.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1200x700x850 Becken links	STC712C1LTZ
1200x700x850 Becken rechts	STC712C1RTZ <i>(ohne Abbildung)</i>



**ARBEITSSCHRANKKOMBINATION**

Aus Chromnickelstahl, Tischplatte hinten aufgekantet, mit schallgedämmten Schiebetüren und höhenverstellbarem Zwischenfach sowie Schubladenblock links mit 3 Kastenschubladen.

Maße (LxTxH) mm	Artikel-Nr.
1400x700x850-900	SS0714CS3L0
1600x700x850-900	SS0716CS3L0
1800x700x850-900	SS0718CS3L0
2000x700x850-900	SS0720CS3L0

# WORLD OF COOLING SYSTEMS



world of cooling systems GmbH



## Kühl Tisch GN 2/1 Quereinschub

Mit Arbeitsplatte und 2 x Schubladenblock 3 x 1/3  
Für GN-Behälter 150/150/100 mm  
Korpshöhe 700 mm  
Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Sockelbaufähig  
Optimale Kälteverteilung durch Mittelverdampfer

Option:  
verstellbare Schubladeneinrichtung zur  
fixierung der GN-Behälter

Optional auch für Zentralkühlung erhältlich

Außenmaße (B x T x H) 1200 x 700 x 900 mm



## Aufsatzkühlvitrine mit Entnahmeklappen

Umluftkühlung  
Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Bedienseitig doppelt verglaste Isoliertüren  
LED-Beleuchtung unterhalb der Vitrinendecke  
Mit zwei Glasablagen  
Kältemittel R290

Option:  
Kundenseitig geschlossen

In den Breiten 800, 1000, 1200 mm lieferbar

Außenmaße (B x T x H) 1000 x 500 x 850 mm



## Konfiskatkühler für 120 + 240 Liter Tonnen

Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Eingeschäumtes Verdampfersystem  
in der Rückwand  
Türen mit Griffleiste und Schloss  
Integrierte Winterregelung  
Kältemittel R 134a

Modellvarianten mit 1, 2 oder 3 Türen

Außenmaße (B x T x H) 1700 x 900 x 1202 mm



## Hygienekühlschrank GN 2/1 mit geprägten Sicken

Umluftkühlung  
Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Verdampferfreier Innenraum  
Bodenunterseite und Decke aus verzinktem  
Stahlblech  
Innenausführung mit 21 Auflagen  
Inklusive 3 Roste CNS  
Kältemittel R290

Auch als Tiefkühlschrank erhältlich

Außenmaße (B x T x H) 675 x 850 x 2050 mm



## Kombikühlschrank GN 2/1 mit Plus- und Minuskühlung

Umluftkühlung  
Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Rückwand, Bodenunterseite und  
Decke aus verzinktem Stahlblech  
Inklusive Trennwand  
Inklusive 4 Roste Rilsan  
Kältemittel R290

Optional auch als Plus / Plus Ausführung

Außenmaße (B x T x H) 710 x 800 x 2000 mm



## Einfahrkühlschrank GN 2/1 inklusive innerem Rammschutz

Umluftkühlung  
Innen- und Außenverkleidung in CNS  
Verdampferfreier Innenraum  
Für Hordenwagen GN 2/1  
Türscharnier mit steigenden Bändern  
Kältemittel R452a  
Einfahrhöhe 1720 mm

Optional mit CNS-Boden 2 mm

Auch als Zentralkühlung und Tiefkühlung  
erhältlich

Außenmaße (B x T x H) 880 x 883 x 2140 mm

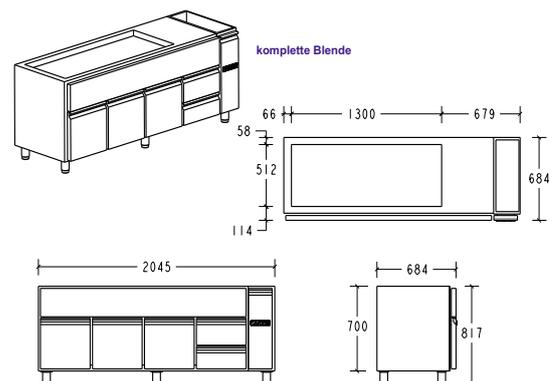
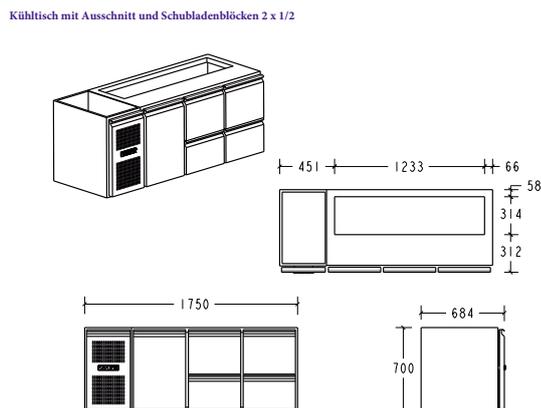
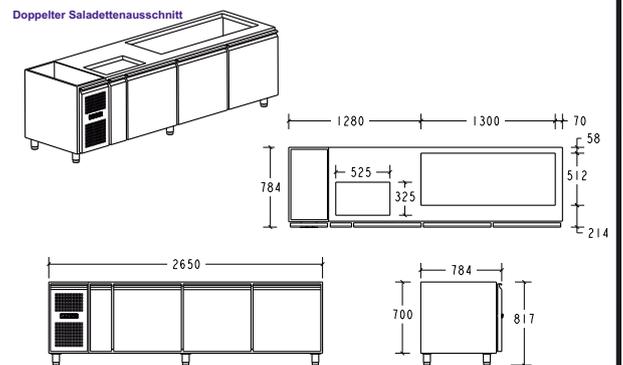
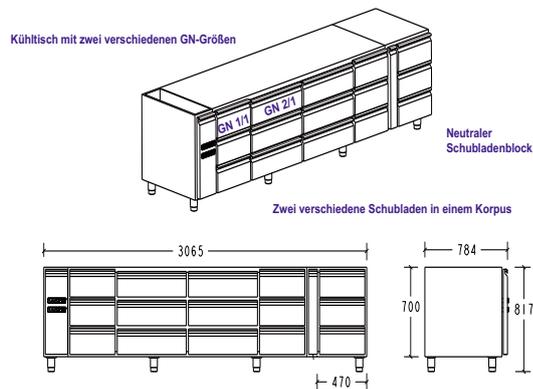
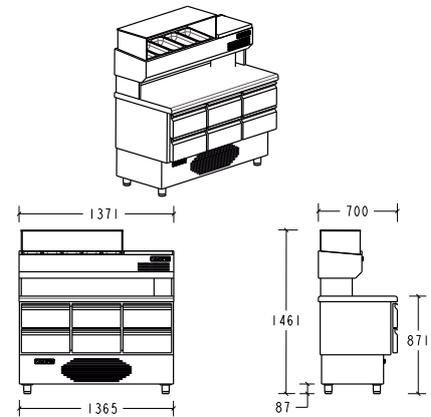
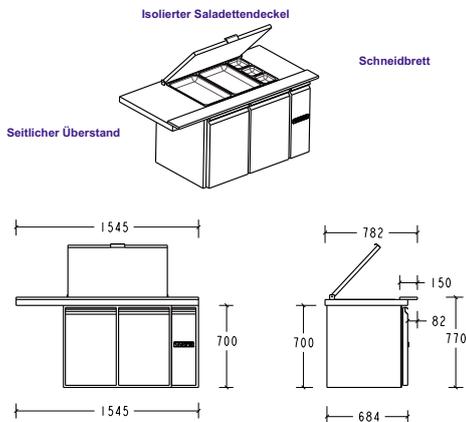
# WORLD OF COOLING SYSTEMS



**Senden Sie uns Ihren Entwurf und wir planen den optimalen Kühltisch!**

## Beispiele aus unserem Sonderbau - Maßanpassung nach Kundenwunsch

Maschinenfach- bzw. Installationsfachverbreiterungen/-verkleinerung | Sonderarbeitsplatten | Mix aus verschiedenen GN-Normen in einem Gerät | Kühltische ohne Installationsfach | Neutralelemente | Aufsatzverglasungen | Inselbauten | Saladettenausschnitte mit isoliertem Deckel | Sockelunterbau (Rahmenunterbau) | Granitarbeitsplatten | zwei Kühltische mit einem Installationsfach



**KU 719 – Gewerbe-Kühlschrank**

**GN 2/1 mit Beleuchtung und TTL Schnittstelle**

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite: CNS 18/10
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Vorgeformte Aufлагeschienen
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm

**Auch als Doppeltürer und Tiefkühlgerät erhältlich**



frülinox by 

Modell	KU 719
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Bruttinhalt	660 l
Anschlusswert	230 V/175 W
Kältemittel	R 290
Energieeffizienzklasse	A
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert
<b>Artikelnummer</b>	<b>11.0751</b>

**READY KU 707 – Gewerbe-Kühlschrank**

**Für GN 2/1**

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Aufлагeschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1

**Auch als Doppeltürer und Tiefkühlgerät erhältlich**



Modell	READY KU 707
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Anschlusswert	230 V/158 W
Energieeffizienzklasse	C
<b>Artikelnummer</b>	<b>6042.1011</b>

**TK 310 – Tiefkühlschrank**

**Energiesparausführung\***

- ◆ Stahlblech schwarz, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 6 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 7 transparente Schubladen, davon eine Bigbox
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

**Auch als Kühlgerät erhältlich**

\* **Ideal für den Einsatz im Kleingewerbebereich, Frühstückspensionen, Landhäuser, Hotels, Motels und Catering**



Modell	TK 310 schwarz
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Bruttinhalt	248 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Energieeffizienzklasse	A+
Kältemittel	R 600 a
<b>Artikelnummer</b>	<b>919.0317</b>

**READY KT – Umluft Kühltsch**

**Mit Aufkantung 700 mm Tiefe**

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand: Stahlblech
- ◆ 100 mm Aufkantung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Bruttinhalt 290 l
- ◆ Klimaklasse 4: UT/RF: +30 °C / 55 %
- ◆ Kältemittel R 600 a

**Auch erhältlich in folgenden Ausführungen:**

- Ohne Aufkantung und ohne Arbeitsplatte
- Mit 600 mm Tiefe
- Mit drei oder vier Türen



Modell	READY KT 2000
Außenmaße B x T x H	1342 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	230 V/172 W
Energieeffizienzklasse	B
Türen/Schubladen	2/0
<b>Artikelnummer</b>	<b>6022.1018</b>

Modell	READY KT 2002
Türen/Schubladen	1/2
<b>Artikelnummer</b>	<b>6022.1019</b>

Modell	READY KT 2004
Türen/Schubladen	0/4
<b>Artikelnummer</b>	<b>6022.1020</b>

# KBS Gastrotechnik

www.kbs-gastrotechnik.de



## Karina 96 – Verkaufsvitrine

### Für die Präsentation von Kuchen und Torten

- ◆ Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Fünfseitig isolierverglast
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 3 Glasetagen mit CNS Auflagewinkel, höhenverstellbar
- ◆ Edelstahlauslageboden
- ◆ Bedienerseitig mit Schiebetüren
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Max. Innenraum-Luftfeuchte 70 %

**Auch in anderen Ausführungen und Breiten erhältlich**



Modell	Karina 96
Außenmaße B x T x H	941 x 700 x 1376 mm
Temperatur	+3 °C bis +10 °C
UT / RF	+30 °C / 55 %
Bruttinhalt	380 l
Anschlusswert	230 V / 870 W
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm
<b>Artikelnummer</b>	<b>2312.0017</b>

## Delizie – fahrbare Salatbar

### Für 4 x G/N 1/1 im Buffetbereich

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektrisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen
- ◆ Für GN 1/1 Behälter bis maximal 150 mm Höhe



Modell	Delizie Salatbar
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1477 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 290
<b>Artikelnummer</b>	<b>2320.2037</b>

Zubehör	Artikel-Nr.
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006

## Snelle 351 R Silber – Panoramavitrine

### Für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Drehgestell mit 6 runden Glasablagen
- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, Aluminium, Glas
- ◆ Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Griffleiste über die gesamte Türhöhe
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75 %
- ◆ Türanschlag rechts

**Auch mit feststehenden Glasablagen oder Rosten erhältlich**



Modell	Snelle 351 R Silber
Außenmaße B x T x H	595 x 645 x 1780 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+30 °C / 55 %
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 440 W
Serienzubehör	6 runde Glasablagen Ø 430 mm
<b>Artikelnummer</b>	<b>2351.1363</b>

## Isola 8 M VT – Salatbar, Frühstücks- und Dessertbuffet

### Mit elektrischer Haubenbetätigung, CNS Ausführung

- ◆ Möbelstruktur komplett aus CNS gefertigt
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +30 °C / 55 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Zur Reinigung herausnehmbarer Kondensatorschutzfilter
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 8 Lenkrollen davon 4 feststellbar

**Auch für 4 oder 6 GN 1/1 erhältlich**



Modell	Isola 8 M VT
Außenmaße B x T x H	2865 x 750 x 1520 mm bei geschlossener Haube
Anschlusswert	230 V / 820 W
Bestückungs- möglichkeit	8 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
<b>Artikelnummer</b>	<b>2350.0163</b>

Zubehör (werkseitig)	Artikel-Nr.
Tabletrutsche Rundrohr	2350.0162
Tabletrutsche CNS	2350.0161

# Scotsman Eismaschinen

Ice Systems

mit natürlichem Kältemittel



## Eiskegelbereiter EC 47



- Eisart: Gourmet Kegel
- Kegelgröße: Mittel (20 g)
- Kondensatorsystem: Luftgekühlt
- Max. Tagesproduktion: 25 kg
- Behälterkapazität: 9 kg
- Kältemittel: R290
- Maße B/T/H: 386 x 600 x 645 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**
- ✓ **Mit integrierter Abwasserpumpe**

## Eiskegelbereiter AC 87



- Eisart: Gourmet Kegel
- Kegelgröße: Mittel (20 g)
- Kondensatorsystem: Luftgekühlt
- Max. Tagesproduktion: 44 kg
- Behälterkapazität: 19 kg
- Kältemittel: R290
- Maße B/T/H: 531 x 600 x 875 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**

## Flockeneisbereiter AF 80



- Eisart: Flockeneis (25% Restwassergehalt)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 73 kg
- Behälterkapazität: 25 kg
- Kältemittel: R134a
- Maße B/T/H: 535 x 626 x 890 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**
- ✓ **Laborausführung erhältlich**

## Flockeneisbereiter MF 26



- Eisart: Flockeneis (25% Restwassergehalt)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 140 kg
- Kältemittel: R134a
- Maße B/T/H: 564 x 536 x 531 mm

## Vorratsbehälter SB 193

- Behälterkapazität: 129 kg
- Maße B/T/H: 568 x 841 x 1048 mm

- ✓ **Laborausführung erhältlich**

## Cocktaileisbereiter AFC 80



- Eisart: Cubelet (1 g)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 79 kg
- Behälterkapazität: 25 kg
- Kältemittel: R452A
- Maße B/T/H: 535 x 620 x 890 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**

## Crusher-Kombination (frei kombinierbar)



Bevorraten Sie **gleichzeitig** Eiswürfel und Crushed Ice mit unserer Crusher-Kombination.

Max. Tagesproduktion: 660 kg

- ✓ **Kein Tauwasser**
- ✓ **Optionale Zuschaltung**

# Scotsman® Eismaschinen

Ice Systems

mit natürlichem Kältemittel



## Eiskegelbereiter EC 47



- Eisart: Gourmet Kegel
- Kegelgröße: Mittel (20 g)
- Kondensatorsystem: Luftgekühlt
- Max. Tagesproduktion: 25 kg
- Behälterkapazität: 9 kg
- Kältemittel: R290
- Maße B/T/H: 386 x 600 x 645 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**
- ✓ **Mit integrierter Abwasserpumpe**

## Eiskegelbereiter AC 87



- Eisart: Gourmet Kegel
- Kegelgröße: Mittel (20 g)
- Kondensatorsystem: Luftgekühlt
- Max. Tagesproduktion: 44 kg
- Behälterkapazität: 19 kg
- Kältemittel: R290
- Maße B/T/H: 531 x 600 x 875 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**



## Eiskegelbereiter MXG 327

- Eisart: Gourmet Kegel
- Kegelgröße: Mittel (20 g)
- Kondensatorsystem: Luftgekühlt
- Max. Tagesproduktion: 152 kg
- Kältemittel: R290
- Maße B/T/H: 568 x 704 x 721 mm

## Vorratsbehälter SB 193

- Behälterkapazität: 129 kg
- Maße B/T/H: 568 x 841 x 1048 mm

## Flockeneisbereiter AF 80



- Eisart: Flockeneis (25% Restwassergehalt)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 73 kg
- Behälterkapazität: 25 kg
- Kältemittel: R134a
- Maße B/T/H: 535 x 626 x 890 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**
- ✓ **Laborausführung erhältlich**

## Flockeneisbereiter EF 103



- Eisart: Flockeneis (25% Restwassergehalt)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 108 kg
- Behälterkapazität: 30 kg
- Kältemittel: R134a
- Maße B/T/H: 535 x 626 x 890 mm

- ✓ **Voll einbaufähig**
- ✓ **Laborausführung erhältlich**
- ✓ **Mit integrierter Abwasserpumpe**

## Flockeneisbereiter MF 26



- Eisart: Flockeneis (25% Restwassergehalt)
- Kondensatorsystem: Luft-/Wassergekühlt
- Max. Tagesproduktion: 140 kg
- Kältemittel: R134a
- Maße B/T/H: 564 x 536 x 531 mm

## Vorratsbehälter SB 193

- Behälterkapazität: 129 kg
- Maße B/T/H: 568 x 841 x 1048 mm

- ✓ **Laborausführung erhältlich**



ascobloc bietet ein komplettes Programm an Geräten zur Kühlung und zum Gefrieren von Speisen und Getränken. Dabei reicht die Produktpalette von fertigen Standgeräten bis hin zu Unterbau- und Einbaumodulen.

**Kühltische • Vitrinen • Saladetten • Kühlwannen • Nassmüllboxen**



**Kühltisch mit Eigenkühlung – Typ 3900**



Korpus innen und außen komplett aus CNS; automatische Abtauung; Mittenverdampfer für optimale Kühlleistung; elektronische Temperaturregelung  
Elt. Leistung: 450 W  
Kälteleistung: 350 W  
Maße BTH: 1750 x 700 x 850 mm

**Aufsatzvitrine „EURO-Line“ – VES 211**



Verkleidungen aus CNS; automatische Abtauung; bedienseitig Glas-Schiebetüren; kundenseitig Festverglasung, optional: Entnahmeklappen; höhenverstellbare Glaseinlegeböden; Beleuchtung in der Decke; Aggregat seitlich angebracht  
Elt. Leistung: 350 W  
Maße BTH: 1110 x 510 x 540 mm

**Nassmüllbox für 2 Tonnen – NMB 2E**



Aufnahme von 2 Mülltonnen je 240 l; 2 Flügeltüren mit Hebelschnappverschluss; hygienischer Innenraum vollkommen aus CNS; Aggregat mit automatischer Abtauung  
Elt. Leistung: 430 W  
Kälteleistung: 360 W  
Maße BTH: 1760 x 920 x 1140 mm

**Saladette mit Eigenkühlung – Typ 3908**



Komplett aus CNS; automatische Abtauung; Arbeitsplatte mit Schiebe-Klappdeckel und Ausschnitt für Behälter GN 1/1; elektronische Temperaturregelung  
Elt. Leistung: 330 W  
Kälteleistung: 230 W  
Maße BTH: 1300 x 700 x 850 mm

**Panorama-Umluftkühlvitrine – KVP 431**



3-seitige Verglasung; 3x horizontale LED-Beleuchtung; bedienseitig Glas-Schiebetüren; kundenseitig offen, optional Entnahmeklappen oder Festverglasung; Eigenkühlung, optional Anschluss an Zentralkälte  
Elt. Leistung: 1150 W (Eigenkälte)  
Kälteleistung: 1200 W  
Maße BTH: 1450 x 720 x 700 mm

**Statisch gekühlte Kühlwanne GN 3/1 – KWS 310**



Einhängbares Gerät, optional unterbaubar; Aggregat bei Eigenkühlung untergehangen, optional Anschluss an Zentralkälte; automatische Abtauung; für GN-Schalen 150 oder 200 mm tief  
Elt. Leistung: 320 W (Eigenkälte)  
Kälteleistung: 270 W  
Maße BT: 1075 x 630 mm

# KÄLTETECHNIK PLASS



... immer eine coole Nummer!

[info@kaeltetechnik-plass.de](mailto:info@kaeltetechnik-plass.de)  
[www.kaeltetechnik-plass.de](http://www.kaeltetechnik-plass.de)

Tel. 0431 / 682108



**Klimatechnik**



**Kühlzellen**



**Pralinenkühlung**



**Kühltresen**



**Verbundsysteme**



 **Beratung**

 **Planung**

 **Verkauf**

 **Montage**

 **24-Std. Service**

 **Wartung**



**Bäckereikälte**



**Wärmerückgewinnung**





**Kälte- und Klimatechnik** WOLFGANG SCHWENDEL

Ihr kompetenter Partner in Sachen  
Kälte- und Klimatechnik

Beratung • Planung • Verkauf  
Montage • Service • Wartung

# Kühl kombiniert – Erfolg garantiert

*mit unseren Kälteanlagen  
und Kühlsystemen*

Wir sehen uns als Partner unserer Kunden und arbeiten bereits in der Planungsphase eng mit Ihnen zusammen, um für Sie vom Konzept bis zur betriebsbereiten Anlage ein Optimum an Effizienz und Servicefreundlichkeit zu erreichen.

Mit Sitz in Hamburg und einer Servicestelle in Kiel sind wir seit über zwanzig Jahren im norddeutschen Raum tätig. Lassen Sie uns gemeinsam die beste Lösung für Sie konzipieren!



Unser Sortiment und unsere Kompetenz umfasst **Kälteverbundanlage, Kühl- und Tiefkühlräume, Weinklimaräume, T90 Brandschutz-Drehtüren** und vieles mehr.

040 - 95 06 45 60  
www.kaelteschwengel.de



Lemsahler Weg 23, 22851 Norderstedt



Email: [info@kaelteschwengel.de](mailto:info@kaelteschwengel.de)



Unseren Servicestützpunkt in Kiel erreichen Sie unter  
Telefon: 0431 - 220 86 58

## Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter

Das Produktprogramm von WESSAMAT bietet passende Eisbereiter für die unterschiedlichsten Einsatzbereiche in der Gastronomie. Detaillierte Informationen erhalten Sie auf Anfrage oder unter [www.wessamat.de](http://www.wessamat.de).



made in germany



Modell W 240 ECL



Modell W 80 ECL

### Combi-Line

Leistungsstarke, vielseitig einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln und Crushed-Ice. Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 240 kg pro Tag. Die ideale Lösung für alle Anwender, die Eiswürfel und/oder Crushed-Ice benötigen. Andere Ausführungen (nur Eiswürfel oder nur Crushed-Ice) sind lieferbar.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung	Leistung kg/Tag	Vorrat kg	Maße B(L)xTxH mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	67	715/605/1815	0,75	138
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126	130	890/670/1720	1,08	162
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240	220	1020/890/1920	1,32	240

Vorratsbehälter inklusive. Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl.

Luftkühlung. Alle Modelle sind auch in wassergekühlter Ausführung erhältlich oder können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger oder ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

Zur Bevorratung und Verteilung von Eiswürfeln und Crushed-Ice sind die Modelle W 120 und W 240 auch mit mobilen Eistransportwagen lieferbar. Weitere Informationen auf Anfrage.



Modell M 200 L



Modell M 400 LF (mit fahrbarem Vorratsbehälter)

### Micro-Cubes

Universell einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von Klein-Eiswürfeln (Temperatur 0°C) in quadratischem Format (ca. 7 x 7 x 7 mm). Ideal geeignet für Kühltheken in der Gastronomie und im LEH. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung	Leistung kg/Tag	Vorrat kg	Maße B(L)xTxH mm	Leistung KW	Gewicht kg
M 120 L *)	5200	Edelstahl	120	100	605/605/1690	0,90	123
M 200 L *)	5210	Edelstahl	200	175	805/605/1795	1,00	151
M 400 L *)	5220	Edelstahl	400	250	805/605/2145	1,70	185
M 800 LP **)	5230	Edelstahl	800	**)	800/605/540	3,10	140

\*) Vorratsbehälter inklusive / \*\*) ohne Vorratsbehälter. Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz

Luftkühlung. Alle Modelle sind auch in wassergekühlter Ausführung erhältlich oder können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger, ein Zentralkältesystem oder ein CO<sub>2</sub>-Verbundsystem vorbereitet werden.

Alle Modelle sind mit mobilem Eistransportsystem (siehe Abb. Modell M 400 LF) lieferbar. Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 10°dH bzw. 300 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.



Modell IC 135 ECL



Modell IC 550 ENL

### Cube-Line

Leistungsstarke Eisbereiter zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln (ca. 30 x 30 x 30 mm) und Crushed-Ice bzw. Nuggeteis. Für den Bedarf von 125 kg pro Tag (24 h) bis 540 kg pro Tag (24 h). Ideal geeignet für Groß-, Event- und Systemgastronomie.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung	Leistung kg/Tag	Vorrat kg	Maße B(L)xTxH mm	Leistung KW	Gewicht kg
IC 130 EL	2210	Edelstahl	125	60	715/605/1815	1,02	132
IC 135 ECL	2212	Edelstahl	125	65   65	890/700/1860	1,17	172
IC 250 EL	2220	Edelstahl	240	220	1020/895/1940	1,70	230
IC 550 ENL	2222	Edelstahl	240   300	370   190	1700/1005/2035	3,37	372

Vorratsbehälter inklusive. Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl.

Modellbezeichnung: EL = Eiswürfel / luftgekühlt, ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / luftgekühlt, ENL = Eiswürfel + Nuggeteis / luftgekühlt. Alle Modelle auch in wassergekühlter Ausführung erhältlich. Alle Modelle können auch zum Anschluss an einen externen Verflüssiger oder an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

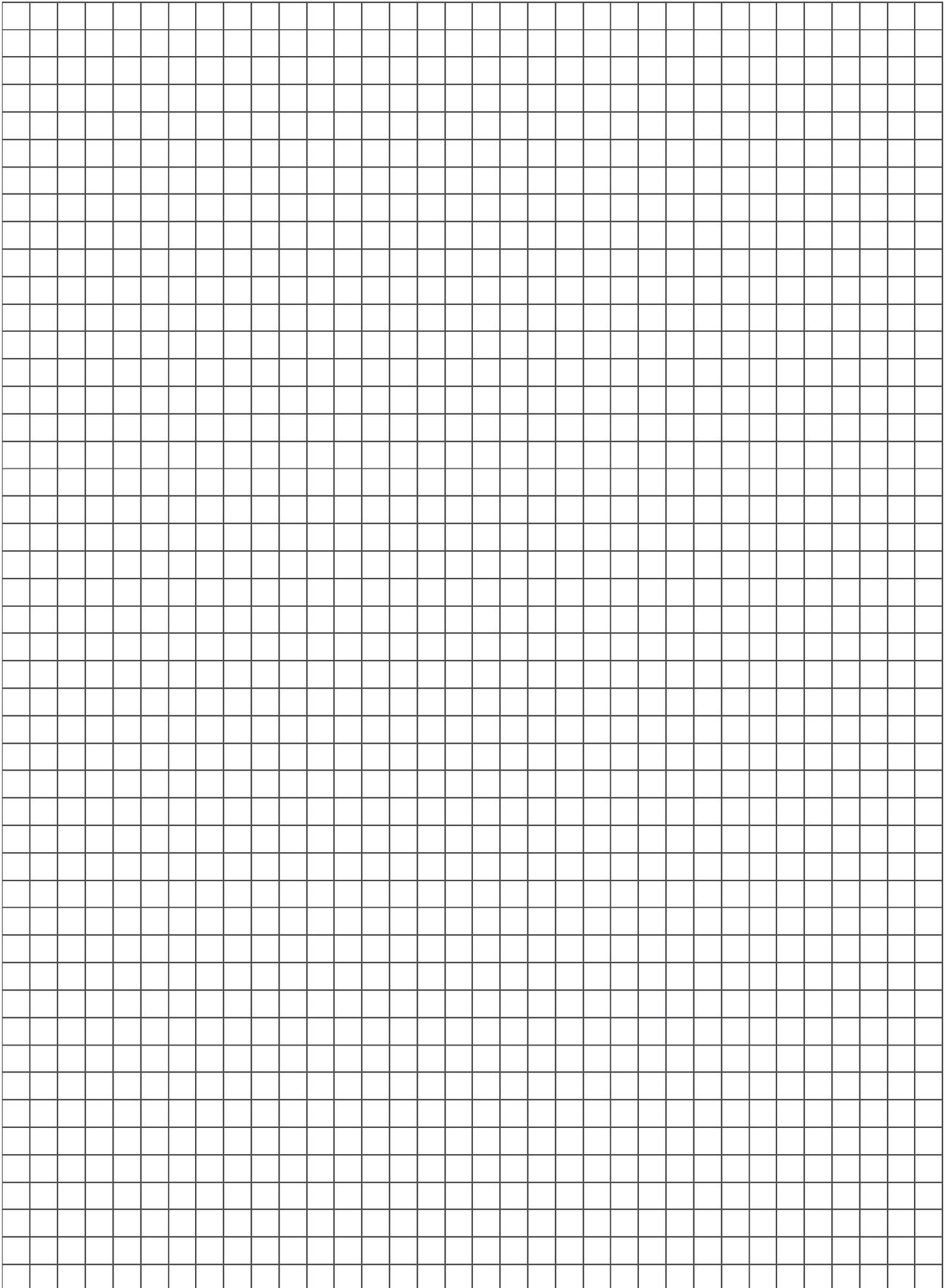
Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 15°dH bzw. 450 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

#### Hinweise zu allen vorstehenden Tabellen:

Leistungsangaben aller Modelle bei Umgebungstemperatur von 15°C und Wassertemperatur von 10°C.

Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter und Dispenser in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).





**Mobile Geräte**

**Speisenverteilung**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

## Frontcooking für Profis mit dem mobilen Kochsystem BLANCO COOK



### Frontcooking Station

- Viel Platz auf der Absaugbrücke für Zutaten oder als Ausgabefläche
- Hochwirksames Filtersystem mit 2 schlanken Aktivkohle-Matten
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Auf Wunsch mit dem Filtersystem ION TEC: filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische: z. B. für BLANCOTHERM Speisentransportbehälter oder Unterbaukühltisch
- Maximale Belastung ca. 150 kg
- Höhe Unterbau 900 mm (mit Rollen ø 75 mm)
- Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



### Frontcooking Station BC FS 2.1

mit herausnehmbarem Einstellbord,  
für 2 BLANCO COOK Auf Tischgeräte

- Außenmaße 1544 x 756 x 1362 mm
- Geräte-Einstellnische 806 x 648 x 300 mm
- Nutzraum unter Einstellbord 830 x 648 x 575 mm
- 2 x 230 V Schuko-Steckdosen,  
2 x 400 V CEE-Steckdosen
- Leistung 10,8 kW, Anschluss 400 V

Best.-Nr.  
**574 400**

### Beleuchtung für BC FS 2.1

5 LED-Spots (je 4 W) über den Kochgeräten

### Galerie für BC FS 2.1

aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig



### Frontcooking Station BC FS 3.1

mit herausnehmbarem Einstellbord,  
für 3 BLANCO COOK Auf Tischgeräte

- Außenmaße 1949 x 756 x 1362 mm
- Geräte-Einstellnische 1211 x 648 x 300 mm
- Nutzraum unter Einstellbord 1235 x 648 x 575 mm
- 3 x 230 V Schuko-Steckdosen,  
3 x 400 V CEE-Steckdosen
- Leistung 20,8 kW, Anschluss 400 V

Best.-Nr.  
**574 401**

### Beleuchtung für BC FS 3.1

7 LED-Spots (je 4 W) über den Kochgeräten

### Galerie für BC FS 3.1

aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig



### Frontcooking Station BC FS 4.1

mit herausnehmbarem Einstellbord,  
für 3 BLANCO COOK Auf Tischgeräte und  
geschlossenem Hustenschutz

- Außenmaße 2354 x 756 x 1362 mm
- Geräte-Einstellnische 1616 x 648 x 300 mm
- Nutzraum unter Einstellbord 1640 x 648 x 575 mm
- 4 x 230 V Schuko-Steckdosen,  
4 x 400 V CEE-Steckdosen
- Leistung 20,8 kW, Anschluss 400 V

Best.-Nr.  
**574 402**

### Beleuchtung für BC FS 4.1

9 LED-Spots (je 4 W) über den Kochgeräten

### Galerie für BC FS 4.1

aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig

## Mehr Farbe

Wechselbare Front- und Seitenverkleidung  
für Ihre BLANCO COOK Frontcooking-Station  
in 14 attraktiven Farben.

Auch die Abluftkanäle der Absaugbrücke  
sind mit pulverbeschichteten Verkleidungen  
farblich konfigurierbar.

Sie können einfach befestigt und zur  
Reinigung leicht abgenommen werden.  
Die Verkleidung ist jederzeit nachrüstbar.



karmin/weiß



graphitschwarz

## Schneller, heißer, besser – BLANCO COOK Auftischgeräte in Bestform

Wer live vor den Augen seiner Gäste kocht, muss sich blind auf sein Equipment verlassen können. BLANCO COOK bietet Ihnen innovative Technik und zuverlässige Performance für Profis.

Im hochwertigen BLANCO Design für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene. Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.

Weitere Modelle  
auf Anfrage



**BLANCO**  
PROFESSIONAL



### BC IH 5000 Induktionskochfeld

Nutzfläche 564 x 339 mm  
1 Kochzone ø 220 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 5,0 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 198**



### BC IH 2Z 5000 Induktionskochfeld

Nutzfläche 564 x 339 mm  
2 Kochzonen ø 220 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 5,0 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 199**



### BC SIH 5000 Induktionskochfeld

Nutzfläche 564 x 339 mm  
1 Kochzone 447 x 220 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 5,0 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 200**



### BC IW 5000 Induktionswok

Cuvette ø 300 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 5,0 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 202**



### BC CH 4300 Ceran®-Kochfeld

2 Kochzonen  
ø 170/230 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 4,3 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 209**



### BC HP 700 Warmhalteplatte

Nutzfläche 565 x 340 mm  
Temp. +55 bis +120 °C  
Anschluss 220–240 V  
Leistung 0,7 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 213**



### BC DG 4200 Grill-Bräter

Nutzfläche 506 x 304 mm  
Fassungsvermögen 7 l  
Anschluss 400 V  
Leistung 4,2 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 208**



### BC GR 4200 Grillplatte, gerillt

Nutzfläche 506 x 304 mm  
Beheizbar 435 x 304 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 4,2 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 207**



### BC GF 8400 Grillplatte, glatt

Nutzfläche 506 x 704 mm  
Beheizbar 435 x 704 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 8,4 kW  
Maße 620x800x240 mm

Extra große  
Grillplatte

Best.-Nr.  
**574 205**



### BC GF 4200 Grillplatte, glatt

Nutzfläche 506 x 304 mm  
Beheizbar 435 x 304 mm  
Anschluss 400 V  
Leistung 4,2 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 204**



### BC BM 700 Bain-Marie

Nutzfläche 509 x 304 mm  
Max. GN 1/1-150  
Anschluss 220–240 V  
Leistung 0,7 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 212**



### BC DF 5000 Fritteuse

Abb. inkl Zubehör  
Nutzfläche 346 x 238 mm  
5 bis 6,5 Liter  
Anschluss 400 V  
Leistung 5,0 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 211**



### BC PC 4800 Pastakocher

Abb. inkl Zubehör  
Nutzfläche 509 x 304 mm  
Fassungsvermögen 20 l  
Anschluss 400 V  
Leistung 4,8 kW  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**574 210**



### BC ME Multi-Element

Abb. inkl Zubehör  
Für Zutaten und als Stauraum für Kochutensilien  
Oben max. GN 1/1-150  
Unten max. GN 1/1-100, dann oben max. 1/1-65  
Maße 620x400x240 mm

Best.-Nr.  
**573 458**

**BLANCO COOK**  
**Frontcooking-System:**  
**Innovative Technik,**  
**die jedem schmeckt**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

- Hohe Stabilität und Tragkraft durch eingeschweißte Borde und eingerollte Kanten
- Aus rostfreiem Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
- Aus stabilem Rundrohr (ø 25 mm)
- Tiefgezogener Profilrand – so kann nichts über den Rand rutschen
- Schalldämmung inbegriffen: Antidröhnmatte serienmäßig unter jedem Bord
- Mit 2, 3, 4 oder 5 Borden und in verschiedenen Rollenausführungen

**BLANCO Servierwagen: Bewährte Qualität, auf die Sie sich verlassen können**



SW 8x5-3 mit Kunststoff-Rollen

**Servierwagen SW 8x5-2**

Best.-Nr. **569 769**

- Mit 2 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 15 kg
- Maße L 900 x B 600 x H 950 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 585 mm

**Servierwagen SW 8x5-3**

Best.-Nr. **569 770**

- Mit 3 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 18 kg
- Maße L 900 x B 600 x H 950 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 275 mm



SW 10x6-3 mit Kunststoff-Rollen

**Servierwagen SW 10x6-2**

Best.-Nr. **569 778**

- Mit 2 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 160 kg, Gewicht 23 kg
- Maße L 1100 x B 700 x H 1010 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 585 mm

**Servierwagen SW 10x6-3**

Best.-Nr. **569 780**

- Mit 3 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 200 kg, Gewicht 28 kg
- Maße L 1100 x B 700 x H 1010 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 275 mm



SW 6x4-3 mit Kunststoff-Rollen

**Servierwagen SW 6x4-2**

Best.-Nr. **569 767**

- Mit 2 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 11 kg
- Maße L 700 x B 500 x H 950 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 585 mm

**Servierwagen SW 6x4-3**

Best.-Nr. **569 768**

- Mit 3 Borden, aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 13 kg
- Maße L 700 x B 500 x H 950 mm
- Lichtes Maß zw. den Borden H 275 mm

Weitere Modelle auf Anfrage

**Zubehör für BLANCO Servierwagen**

**Besteckbehälter BGN 1/3-150**

Best.-Nr. **555 510**

- Edelstahl
- Zum Einhängen an Servierwagen
- Für ca. 110 Besteckteile
- Maße B 325 x T 176 x H 150 mm



**Abfallbehälter AFB 4x2x2,5**

Best.-Nr. **555 509**

- Edelstahl
- Zum Einhängen an Servierwagen (nicht geeignet für SW 6)
- Inhalt 18 Liter
- Maße B 425 x T 225 x H 250 mm



**Servierwagen Kids**

Die Servierwagen machen Kindergarten- und Schulverpflegung zum Kinderspiel. Dank der niedrigen Höhe von 800 mm können die kleinen Gäste alle Flächen auf

dem Wagen leicht erreichen. Der Wagen ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar, natürlich auch mit Verkleidung und Flügeltüren.



Auch mit Verkleidung



SW 6 x 4-2 Kids

**SW 6 x 4-2 Kids Servierwagen**

Best.-Nr. **574 983**

- Mit 2 Borden
- Aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 10 kg
- Maße L 700 x B 500 x H 800 mm
- Optionale Verkleidung, 3-seitig, Best.-Nr. **383 710**
- Optionale Verkleidung, 3-seitig, mit Flügeltüren, Best.-Nr. **383 712**

**SW 8 x 5-2 Kids Servierwagen**

Best.-Nr. **574 985**

- Mit 2 Borden
- Aus Edelstahl
- Mit Kunststoff-Rollen: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (rostfrei gem. DIN 18867-8)
- Tragfähigkeit 120 kg, Gewicht 12 kg
- Maße L 900 x B 600 x H 800 mm
- Optionale Verkleidung, 3-seitig, Best.-Nr. **383 713**
- Optionale Verkleidung, 3-seitig, mit Flügeltüren, Best.-Nr. **383 715**

## Genial einfach: BLANCO Servierwagen mit Verkleidung



SW 8x5-3  
mit dreiseitiger Verkleidung  
und 2 Flügeltüren

- Kann im Handumdrehen an vorhandene BLANCO Servierwagen 8x5, 9x6 und 10x6 angebracht werden
- Einfach hinter den Rand des oberen Bordes klemmen und auf dem unteren Bord sicher fixieren
- Dreiseitig und auf Wunsch auch mit 2 Flügeltüren
- Erhältlich in Edelstahl und in 14 Farben, die in jedes Interieur passen

### Verkleidung, 3-seitig, CNS

Zum Einhängen an BLANCO Servierwagen SW 8x5-3

Best.-Nr.  
**375 449**

Wie vorher (375 449), aber zusätzlich mit

### 2 Flügeltüren

- Zur einfachen Montage

Best.-Nr.  
**375 450**

### Verkleidung, 3-seitig, farbig

Zum Einhängen an BLANCO Servierwagen SW 8x5-3,

- Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet

Best.-Nr.  
**375 453**

Wie vorher (375 453), aber zusätzlich mit

### 2 Flügeltüren

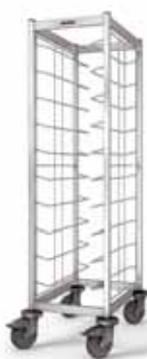
- Zur einfachen Montage

Best.-Nr.  
**375 454**



SW 8x5-3  
mit 3-seitiger Verkleidung

Weitere Modelle  
auf Anfrage



TAW 10



TAW 10 mit 3-seitiger  
Verkleidung, Tür und  
Galerie



TAW 2x10 mit 2-seitiger  
Verkleidung, Schiebegriff,  
Wagendach und Galerie



TAW 2x10 mit 3-seitiger  
Verkleidung, Schiebegriff,  
Wagendach und Galerie  
(Abb. mit Zub.)

### Tablett-Abräumwagen TAW 10

- 1-teilig, beidseitig beschickbar
- Für 10 Tablett, Auflagenabstand 125 mm
- Tragfähigkeit 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr.

Für GN-Tabletts  
(530 x 325 mm)

**574 240**

Für EN-Tabletts  
(530 x 370 mm)

**574 241**

Für KN-Tabletts  
(460 x 344 mm)

**574 242**

### Tablett-Abräumwagen TAW 2x10

- 2-teilig, beidseitig beschickbar
- Für 20 Tablett, Auflagenabstand 125 mm
- Tragfähigkeit 150 kg
- Max. Tragf. je Auflagenpaar 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr.

Für GN-Tabletts  
(530 x 325 mm)

**574 243**

Für EN-Tabletts  
(530 x 370 mm)

**574 244**

Für KN-Tabletts  
(460 x 344 mm)

**574 245**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

	signalweiß RAL 9003
	perlweiß RAL 1013
	blassbraun RAL 8025
	steingrau RAL 7030
	umbragrau RAL 7022
	verkehrsgrau B RAL 7043
	graphitschwarz RAL 9011
	gingstergelb RAL 1032
	karminrot RAL 3002
	saphirblau RAL 5003
	brombeere Pantone 228 C
	limette Pantone 382 C
	espresso Pantone 4695 C
	granny Pantone 370 C

## BLANCO Tablett-Abräumwagen

- Verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl für maximale Stabilität und Langlebigkeit
- Tablettauflagen aus Edelstahl mit beidseitiger Durchschubsicherung
- Auflagegestelle komplett entnehmbar
- Serienmäßige Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar

### Optionales Zubehör

- Abnehmbare Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig oder Edelstahl
- Abnehmbare Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig oder Edelstahl
- Türen, farbig oder Edelstahl
- Schiebegriff
- Wagendach mit Galerie

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

## Servierwagen mit Besteckaufsatz

In Kombination mit SW 10 x 6 bietet der Besteckaufsatz genug Platz für Besteck, Tablett, Geschirr, Servietten und Würzmittel. Er kann jederzeit nachgerüstet und einfach wieder abgenommen werden.

### Besteckaufsatz CAT 5

- Inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus Edelstahl mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung
- Passend zu allen Servierwagen 10 x 6
- Maße (B x L x H): 1031 x 318 x 361 mm

Best.-Nr.  
**574 772**



Besteckaufsatz CAT 5 an SW 10 x 6-3 mit 3-seitiger Verkleidung und Zubehör Tablett



SW MCS 10 x 6-3  
Abb. inkl. Zubehör: Seitlicher GN-Einhängerahmen mit GN-Behältern, Tropfwanne, Ablagebord und 3-seitiger Verkleidung

Mit praktischem  
Zubehör



Arbeitsplatte WB 8 x 5  
auf SW 8 x 5 mit 3-seitiger Verkleidung, Flügeltüren und weiterem Zubehör

## Mobile Abräumstation

Wie geschaffen für die Selbstbedienung, z.B. in Schulen und Kindergärten, im Biergarten oder bei Veranstaltungen.

### Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3

mit 3 Borden (1000 x 600 mm) und Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord

- Aus rostfreiem Edelstahl, Borde verschweißt
- 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten
- Maße (B x L x H): 1100 x 700 x 950 mm

Best.-Nr.  
**382 663**

## Mobile Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte aus Edelstahl passt perfekt auf nahezu jeden vorhandenen BLANCO Servierwagen 8 x 5 und kann nachgerüstet werden.

### Beispiel: Servierwagen SW 8 x 5-3 (3 Borde) mit Arbeitsplatte WB 8 x 5 und Zubehör

- Arbeitsplatte mit Ausschnitt für 2 GN-Behälter GN 1/3-65 (im Lieferumfang enthalten), Best.-Nr. **574 773**
- Zubehör optional: Kunststoffschneidbrett, Einhängerahmen mit Bügel für Küchenrolle (1x GN 1/6-200, 1x GN 1/3-200), Messerhalter, 3-seitige Verkleidung mit Flügeltüren

## Schafft Platz: BLANCO SERVISTAR Tellerstapelsystem

- Z. B. der SERVISTAR GASTRO 80 benötigt für 80 Teller nur 0,5 m<sup>2</sup> Platz
- Einzigartige Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche
- Platzsparender, sicherer Transport
- Einfache Reinigung
- Schnelles und sicheres Handling
- Max. Tragfähigkeit pro Tellerhalterpaar 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Für Tellerdurchmesser bis 30 cm

### SERVISTAR GASTRO 80

- Fahrbar, für 80 Teller
- Kunststoff-Rollen (rostfrei gem. DIN 18867-8)

Best.-Nr.  
**573 695**

### SERVISTAR GASTRO 120

- Fahrbar, für 120 Teller
- Kunststoff-Rollen (rostfrei gem. DIN 18867-8)

Best.-Nr.  
**573 699**

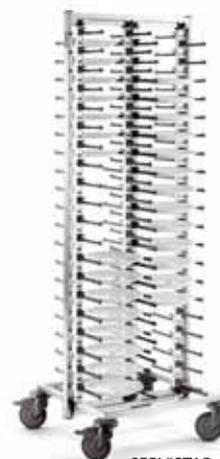
### Zubehör optional

#### Hygienierolle

Inkl. Rahmenkonstruktion zur Aufnahme und zum Schutz der Speisen

#### Höhenverstellbarer Schiebegriff

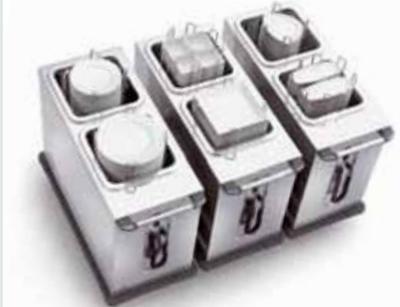
Zur einfachen Montage



SERVISTAR GASTRO 80  
Abb. mit Zubehör Teller

## Beheizbare Tellerspender von BLANCO Professional

- **Weniger Verbrauch bei gleicher Leistung.** Die Steuerung mit ECO-Modus und Hauben aus EPP sparen bis zu 20 % Energie.
- **Mehr Kapazität durch kluge Konstruktion.** Mit der einzigartigen, besonders flachen Stapelplattform bringen Sie bis zu 20 Prozent mehr Standardteller in jedem Spender unter.
- **Größere Flexibilität für jede Form.** Durch die quadratische Tellerröhre und das praktische Lochraster können Sie die Spender schnell und einfach auf fast jede Geschirrförm einstellen.



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Weitere Modelle  
auf Anfrage



TS-H1 18-33  
Korpus optional in Ginstergelb



TS-H2 18-33  
Korpus optional in Saphirblau



TS-UH2 18-33  
inkl. leichter, spülmaschinentauglicher  
Abdeckhaube aus EPP

### Tellerspender TS-H1 18-33

Beheizbarer Tellerspender, 1 Röhre, für ca. 80 Teller mit ø 180–330 mm, inkl. Abdeckhaube aus Kunststoff, Korpus in Edelstahl

- Maße L 680 x B 520 x H 1030 mm, Gewicht 44 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 0,9 kW

Best.-Nr.  
**573 775**

#### Optional

- Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben

### Tellerspender TS-H2 18-33

Beheizbarer Tellerspender, 2 Röhren, für ca. 160 Teller mit ø 180–330 mm, inkl. Abdeckhaube aus Kunststoff, Korpus in Edelstahl

- Maße L 1076 x B 520 x H 1030 mm, Gewicht 69 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 1,2kW

Best.-Nr.  
**573 778**

#### Optional

- Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben

### Tellerspender TS-UH2 18-33

Beheizbarer Tellerspender (Umluft), 2 Röhren, für ca. 160 Teller mit ø 180–330 mm, inkl. Abdeckhaube aus EPP, Korpus in Edelstahl

- Maße L 1114 x B 520 x H 1030 mm, Gewicht 74 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 1,5kW

Best.-Nr.  
**573 779**

#### Optional

- Wie oben, aber Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben

## Verkleidungs-Farben

BLANCO Professional bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept:

Mit farbigen Tellerspendern und Verkleidungen für die Frontcooking-Station BLANCO COOK, das Speisenausgabe-System BASIC LINE, für Tablett-Abräumwagen und die bewährten Servierwagen.



signalweiß	RAL 9003
steingrau	RAL 7030
ginstergelb	RAL 1032
verkehrsgrau B	RAL 7043
perlweiß	RAL 1013
umbragrau	RAL 7022
karminrot	RAL 3002
brombeere	Pantone 228 C
espresso	Pantone 4695 C
blassbraun	RAL 8025
graphitschwarz	RAL 9011
saphirblau	RAL 5003
limette	Pantone 382 C
granny	Pantone 370 C

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



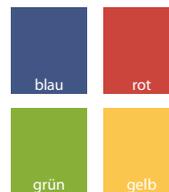
## Unverwechselbar: BLANCOTHERM Kunststoff jetzt neu mit farbigen Beschlägen und Ihrem Logo

### Beschlagteile in 4 neuen Farben:

Die Beschlagteile der meisten Modelle kann man jetzt zusätzlich zur grauen Standardausführung in vier neuen Farben bestellen: Rot, Grün, Blau und Gelb.

### Mehrwert für den Kunden:

- Auswahl nach persönlichen Präferenzen
- Logistische Zuordnung und Kennzeichnung von Speisen, z.B. Warm-/Kalt Speisen, Halal-/Non-Halal-Food



Weitere Modelle auf Anfrage



BLT 320 KB, blau



BLT 420 KBRUH, rot



BLT 620 KBUH, grün



BLT 620 KBRUH-F mit Kondensatrinne, gelb



### Individuelles Logo

Auch ein kundenindividuelles Logo kann ab sofort per Lasergravur beidseitig auf den Trägerplatten der Griffe angebracht werden.

In hochwertiger Optik ist damit eine Personalisierung möglich und es ergeben sich Werbemöglichkeiten beim Catering, Partyservice etc.

## Leicht, robust und kompakt – BLANCOTHERM K Speisentransportbehälter aus tiefgezogenem Kunststoff



Eine Innovation von  
**BLANCO Professional:**  
Die gradgenaue, digitale  
Temperatureinstellung

Weitere Modelle  
auf Anfrage

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



BLT 620 KBRUH  
mit Zubehör GN-Behälter



BLT 420 KBUH



BLT 320 KBR  
mit Zubehör GN-Behälter/-Deckel

### BLT 620 KUF

Frontlader, unbeheizt

- Für max. 3 x GN 1/1-150
- Maße B 660 x T 440 x H 660 mm, Gewicht 15 kg

Best.-Nr.  
**564 365**

### BLT 420 K

Frontlader, unbeheizt

- Für max. 2 x GN 1/1-150
- Maße B 663 x T 445 x H 470 mm, Gewicht 11,5 kg

Best.-Nr.  
**573 514**

### BLT 320 K

Toplader, unbeheizt

- Für max. 1 x GN 1/1-200
- Maße B 643 x T 430 x H 340 mm, Gewicht 8,0 kg

Best.-Nr.  
**566 241**

### BLT 620 KBUH

Frontlader, umluftbeheizt,

- Max. Temp. +90 °C
- Für max. 3 x GN 1/1-150
- Maße B 692 x T 440 x H 660 mm, Gewicht 19,5 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,2 kW

Best.-Nr.  
**572 536**

### BLT 420 KBUH

Frontlader, umluftbeheizt

- Max. Temp. +90 °C
- Für max. 2 x GN 1/1-150
- Maße B 692 x T 445 x H 470 mm, Gewicht 16 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,2 kW

Best.-Nr.  
**573 515**

### BLT 320 KB

Toplader, beheizt (Silikon-

- heizung), max. Temp. +90 °C
- Für max. 1 x GN 1/1-200
- Innenbehälter aus Edelstahl
- Maße B 643 x T 430 x H 375 mm, Gewicht 13,5 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,4 kW

Best.-Nr.  
**566 242**

### BLT 620 KBRUH

Frontlader, umluftbeheizt

- Gradgenau regelbar
- Von +40 °C bis +85 °C, mit Temperaturanzeige
- Für max. 3 x GN 1/1-150
- Maße B 692 x T 440 x H 660 mm, Gewicht 19,5 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,2 kW

Best.-Nr.  
**572 537**

### BLT 420 KBRUH

Frontlader, umluftbeheizt

- Gradgenau regelbar
- Von +40 °C bis +85 °C, mit Temperaturanzeige,
- Für max. 2 x GN 1/1-150,
- Maße B 692 x T 445 x H 470 mm, Gewicht 16 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,2 kW

Best.-Nr.  
**573 516**

### BLT 320 KBR

Toplader, beheizt (Silikon-

- heizung), gradgenau regelbar
- Von +40 °C bis +95 °C, mit Temperaturanzeige
- Für max. 1 x GN 1/1-200
- Innenbehälter aus Edelstahl
- Maße L 643 x B 430 x H 375 mm, Gewicht 13,5 kg
- Anschluss 220–240 V (AC), 50–60 Hz, 0,4 kW

Best.-Nr.  
**572 228**



### BLT 320 ECO-C

Toplader für reibungslose  
Transportlogistik beim Catering

- Für max. 4 x GN 1/1-55 oder deren Unterteilung
- Besonders großer Innenraum zum Neben- und Übereinanderstapeln von GN-Behältern unterschiedlicher Größe und Tiefe
- Aussparungen an Längsseiten und im Eckbereich zum einfachen und sicheren Einstapeln und Entnehmen von GN-Behältern
- Maße L 630 x B 415 x H 345 mm

Best.-Nr.  
**573 956**

## Mobilität für große Mengen – hygienisch und sicher: BLANCOTHERM E aus Edelstahl



### BLT 1220 EB

Speisentransportbehälter  
aus Edelstahl, beheizbar

- Frontlader mit Umluftheizung
- Stufenlos regelbar von +30 °C bis +90 °C
- Spritzwassergeschützt (IP X5),
- 20 Paar tiefgez. Auflagesicken (Abstand 57,5 mm)
- Kapazität max. 5x GN 1/1-200 (132,5 Liter)
- Maße L 540 x B 815 x H 1495 mm, Gewicht 86 kg
- Anschluss 220–240 V AC, 50–60 Hz, 0,76 kW

Best.-Nr.  
**572 521**



umluftgekühlt

### BLT 1220 EUK

Speisentransportbehälter  
aus Edelstahl, kühlbar

- Frontlader mit aktiver Umluftkühlung
- Gradgenau regelbar von +2 °C bis +15 °C
- Spritzwassergeschützt (IP X4)
- 20 Paar tiefgez. Auflagesicken (Abstand 57,5 mm)
- Kapazität max. 5x GN 1/1-200 (132,5 Liter)
- Maße L 540 x B 845 x H 1775 mm, Gewicht 120 kg
- Anschluss 220–240 V AC, 50 Hz, 0,3 kW

Best.-Nr.  
**572 863**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



Weitere Modelle  
auf Anfrage

**Alle BLANCO Gastronorm-Behälter bieten Ihnen die entscheidenden Vorteile für lange Lebensdauer und beste Handhabung:**

- Extra stabil dank umlaufender Randverprägung
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- GN-Behälter temperaturbeständig von -40 °C bis +280 °C
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Qualität von BLANCO macht den Arbeitsalltag leichter:**

- Über 200 verschiedene Gastronorm-Behälter-Modelle aus Edelstahl oder Polycarbonat, gelocht oder ungelocht, mit oder ohne Griffe, auch als GN-Bleche

**BLANCO Buffet Line:  
Edle Gastronorm-Behälter für perfekte Speisenpräsentation**



**Gastronorm-Behälter GN 1/1**

Aus Edelstahl, gemäß EN 631  
Außenmaße L 530 x B 325 mm  
Lichte Weite L 505 x B 300 mm

	Best.-Nr.
<b>GN 1/1-20</b> Tiefe 20 mm, Schale	<b>1 550 565</b>
<b>GN 1/1-65</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 8,5 Liter	<b>1 550 589</b>
<b>GN 1/1-100</b> Tiefe 100 mm, Inhalt 13,3 Liter	<b>1 550 590</b>
<b>GN 1/1-150</b> Tiefe 150 mm, Inhalt 20 Liter	<b>1 550 591</b>
<b>GN 1/1-200</b> Tiefe 200 mm, Inhalt 26,5 Liter	<b>1 550 592</b>
<b>GN-P 1/1-20 (gelocht)</b> Bodenlochung, spezial- geglüht, Tiefe 20 mm, Schale	<b>1 565 994</b>
<b>GN-P 1/1-40 (gelocht)</b> Bodenlochung, Tiefe 40 mm, Inhalt 5,1 Liter	<b>1 565 794</b>

**Gastronorm-Behälter GN 1/2**

Aus Edelstahl, gemäß EN 631  
Außenmaße L 325 x B 265 mm  
Lichte Weite L 300 x B 240 mm

<b>GN 1/2-65</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 3,8 Liter	<b>1 550 581</b>
<b>GN 1/2-100</b> Tiefe 100 mm, Inhalt 6 Liter	<b>1 550 582</b>
<b>GN 1/2-150</b> Tiefe 150 mm, Inhalt 8,9 Liter	<b>1 550 583</b>
<b>GN 1/2-200</b> Tiefe 200 mm, Inhalt 11,7 Liter	<b>1 550 584</b>

**Gastronorm-Behälter GN 1/4**

Aus Edelstahl, gemäß EN 631,  
Außenmaße L 265 x B 162 mm  
Lichte Weite L 240 x B 137 mm

<b>GN 1/4-20</b> Tiefe 20 mm, Schale	<b>1 550 561</b>
<b>GN 1/4-65</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 1,7 Liter	<b>1 550 573</b>
<b>GN 1/4-100</b> Tiefe 100 mm, Inhalt 2,7 Liter	<b>1 550 574</b>
<b>GN 1/4-150</b> Tiefe 150 mm, Inhalt 4,0 Liter	<b>1 550 575</b>
<b>GN 1/4-200</b> Tiefe 200 mm, Inhalt 5,2 Liter	<b>1 550 576</b>

**Gastronorm-Behälter GN 1/3**

Aus Edelstahl, gemäß EN 631  
Außenmaße L 325 x B 176 mm  
Lichte Weite L 300 x B 151 mm

<b>GN 1/3-65</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 2,4 Liter	<b>1 550 577</b>
<b>GN 1/3-100</b> Tiefe 100 mm, Inhalt 3,8 Liter	<b>1 550 578</b>
<b>GN 1/3-150</b> Tiefe 150 mm, Inhalt 5,5 Liter	<b>1 550 579</b>
<b>GN 1/3-200</b> Tiefe 200 mm, Inhalt 7,5 Liter	<b>1 550 580</b>

**Gastronorm-Behälter GN 1/6**

Aus Edelstahl, gemäß EN 631  
Außenmaße L 176 x B 162 mm  
Lichte Weite L 151 x B 137 mm

<b>GN 1/6-65</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 1,0 Liter	<b>1 550 569</b>
<b>GN 1/6-100</b> Tiefe 100 mm, Inhalt 1,6 Liter	<b>1 550 570</b>
<b>GN 1/6-150</b> Tiefe 150 mm, Inhalt 2,2 Liter	<b>1 550 571</b>
<b>GN 1/6-200</b> Tiefe 200 mm, Inhalt 3,0 Liter	<b>1 550 572</b>

**Gastronorm-Deckel mit ergonomischer Griffmulde**

Aus Edelstahl

	Best.-Nr.
<b>GD 1/1</b> Passend für alle BLANCO 1/1 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>550 658</b>
<b>GD 1/2</b> Passend für alle BLANCO 1/2 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>550 656</b>
<b>GD 1/4</b> Passend für alle BLANCO 1/4 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>550 654</b>
<b>GD 1/3</b> Passend für alle BLANCO 1/3 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>550 655</b>
<b>GD 1/6</b> Passend für alle BLANCO 1/6 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>550 653</b>

**GN Buffet Line**

Hochwertige Emaille-  
Beschichtung mit seiden-  
mattter Oberfläche, gemäß  
EN 631  
Temperaturbereich bis +300 °C



	Best.-Nr.
<b>GN-BUF 1/2-65 black</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 3,8 Liter	<b>573 914</b>
<b>GN-BUF 1/2-65 white</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 3,8 Liter	<b>573 929</b>
<b>GN-BUF 2/4-65 black</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 4 Liter	<b>573 918</b>
<b>GN-BUF 2/4-65 white</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 4 Liter	<b>573 933</b>
<b>GN-BUF 1/3-65 black</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 2,4 Liter	<b>573 922</b>
<b>GN-BUF 1/3-65 white</b> Tiefe 65 mm, Inhalt 2,4 Liter	<b>573 937</b>

**Gastronorm-Deckel mit Formschluss-Dichtung**

Für BLANCO GN-Behälter aus Edelstahl, mit  
Silikondichtung, Vorzentrierung für müheloses  
Aufsetzen, mit Entlüftungsloch und ergonomi-  
scher Griffmulde

<b>GDD 1/1</b> Passend für alle BLANCO 1/1 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>1 550 663</b>
<b>GDD 1/2</b> Passend für alle BLANCO 1/2 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>1 550 661</b>
<b>GDD 1/4</b> Passend für alle BLANCO 1/4 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>1 550 659</b>
<b>GDD 1/3</b> Passend für alle BLANCO 1/3 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>1 550 660</b>
<b>GDD 1/6</b> Passend für alle BLANCO 1/6 GN-Behälter aus Edelstahl	<b>1 550 664</b>

**Zubehör aus Edelstahl für BLANCO Gastronorm-Behälter**

<b>ST 3</b> Steg für GN-Behälter- Zusammenstellung, L 325 mm	<b>550 650</b>
<b>ST 5</b> Steg für GN-Behälter- Zusammenstellung, L 530 mm	<b>550 651</b>

## Speisenausgabewagen von BLANCO: Qualität auf der ganzen Linie

- Eingeschweißte, tiefgezogene Becken, separat beheiz- und regelbar, nass und trocken beheizbar
- Sicher: Abdeckung mit Profilrand, eingeschweißtes Ablagebord (SAW)
- Übersichtlich: Geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken
- Aus rostfreiem Edelstahl
- VDE-zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform
- Hygienisch: mikrolirierte Oberfläche, spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Rundum geschützt mit Stoßschutzecken und Sicherheits-Schiebegriff
- Robuste, rostfreie Kunststoffrollen (gem. DIN 18867, Teil 8), ø 125 mm

Weitere Modelle  
auf Anfrage



SAW 2

### SAW 2

2 Warmhaltebecken für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung, Becken separat gradweise regelbar von +30 °C bis +95 °C

- Maße L 936 x B 714 x H 933 mm, Arbeitshöhe 900 mm, Gewicht 35,5 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 1,4 kW

Best.-Nr.  
**572 153**



SAG 2

### SAG 2

2 Warmhaltebecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung, Becken separat gradweise regelbar von +30 °C bis +95 °C

2 beheizbare Schrankfächer für je 6x GN 1/1 mit 6 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar

- Maße L 936 x B 714 x H 933 mm, Arbeitshöhe 900 mm, Gewicht 62 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 1,9 kW

Best.-Nr.  
**572 150**



SAW 3  
mit Zubehör GN-Behälter

### SAW 3

3 Warmhaltebecken für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung, Becken separat gradweise regelbar von +30 °C bis +95 °C

- Maße L 1276 x B 714 x H 933 mm, Arbeitshöhe 900 mm, Gewicht 44 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 2,1 kW

Best.-Nr.  
**572 154**



SAG 3

### SAG 3

3 Warmhaltebecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung, Becken separat gradweise regelbar von +30 °C bis +95 °C

3 beheizbare Schrankfächer für je 6x GN 1/1 mit 6 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar

- Maße L 1276 x B 714 x H 933 mm, Arbeitshöhe 900 mm, Gewicht 85,5 kg
- Anschluss 220–240 V, 50–60 Hz, 2,85 kW

Best.-Nr.  
**572 151**

### Optionen/Zubehör SAW/SAG

- Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord
  - Klappbord an der Stirnseite und/oder den Längsseiten angebracht
  - Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung
  - Galerie, 3- oder 4-seitig
- u.v.m.

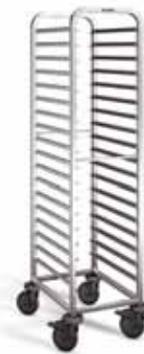


**BLANCO**  
PROFESSIONAL

### Regalwagen RWR 160

- Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
- Für 18 x GN 1/1 oder 36 x GN 1/2
- Tragfähigkeit insgesamt 200 kg
- Maße L 460 x B 613 x H 1645 mm, Gewicht 15 kg
- 18 Paar Auflagesicken im Abstand von 73 mm
- Umlaufender Bodenrahmen verhindert Deformieren der Auflageschienen
- Hohe Stabilität
- Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8

Best.-Nr.  
**572 934**



### Regalwagen RWR 161

- Edelstahl, Werkstoff 1.4301
- Für 18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
- Tragfähigkeit insgesamt 200 kg
- Maße L 662 x B 733 x H 1645 mm, Gewicht 25 kg
- 18 Paar Auflagesicken im Abstand von 73 mm
- Umlaufender Bodenrahmen verhindert Deformieren der Auflageschienen
- Hohe Stabilität
- Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8

Best.-Nr.  
**572 936**



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Weitere Modelle  
auf Anfrage

## Transport und Hygiene

### Tablett- und Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- 4 Kunststoff-Lenckrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, gemäß DIN 18867-8
- Rundum geschützt mit Stoßschutzecken
- Stabiler, ergonomischer Schiebegriff aus Edelstahl
- Hygienisch: mikrolierte Oberfläche
- Max. Zuladung je Spender 200 kg



WB 4x3,2x1,5

### Handwaschbecken WB 4x3,2x1,5

- Mit 3-seitiger Beckenverkleidung, hinten 20 mm aufgekantet
- Beckenmaße 340 x 240 x 150 mm
- Maße 400 x 320 x 200 mm

Best.-Nr.  
**507 010**



CCE 54/38

### Tablettspender CCE 54/38

- Kapazität ca. 100 Tablettis
- Tablettgröße max. 530 x 370 mm
- Stapelhöhe 700 mm
- Maße 810 x 555 x 900 mm

Best.-Nr.  
**574 927**



CCE 53/53

### Korbspender CCE 53/53

- Korbmaße 500 x 500/525 x 525 mm
- Kapazität 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe
- Stapelhöhe 700 mm
- Maße 810 x 555 x 900 mm

Best.-Nr.  
**574 917**

### Ab- und Überlaufventil 1 1/2"

Best.-Nr.  
**223 063**



HAU-P 5x7

### Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU-P 5x7

- Aus Edelstahl
- Auf Füßen stehend
- Komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur
- Beckenmaße Handwaschbecken 340 x 240 x 150 mm
- Beckenmaße Ausgussbecken 370 x 340 x 150 mm
- Maße 500 x 700 x 900 mm

Best.-Nr.  
**572 555**



HAU-PS 5x7

### Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU-PS 5x7

- Aus Edelstahl
- Auf Füßen stehend
- Komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensorgesteuerten Mischbatterie (230 V), Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur
- Beckenmaße Handwaschbecken 340 x 240 x 150 mm
- Beckenmaße Ausgussbecken 370 x 340 x 150 mm
- Maße 500 x 700 x 900 mm

Best.-Nr.  
**572 556**



HAU-PW 5x7

### Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU-PW 5x7

- Aus Edelstahl
- Wandhängend
- Komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur
- Beckenmaße Handwaschbecken 340 x 240 x 150 mm
- Beckenmaße Ausgussbecken 370 x 340 x 150 mm
- Maße 500 x 700 x 570 mm

Best.-Nr.  
**573 288**

Weitere Modelle  
auf Anfrage

## Bereit für alle Transport-Aufgaben

In der professionellen Küche und in der Gemeinschaftsverpflegung muss vieles hin- und hergebracht werden. Dafür leisten unsere Transportwagen ganze Arbeit. Ganz gleich welche Anforderungen gestellt werden, wir haben mit einem vielfältigen Produktprogramm die passende Antwort darauf.

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



### Vorratswagen VB 75

- Inkl. abnehmbarem Scharnierdeckel, halbseitig aufklappbar
- Umlaufender Stoßschutz
- Inhalt 75 l
- Stahlverzinkte Rollen, ø 75 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Maße 610 x 400 x 640 mm

Best.-Nr.  
**564 882**



### Kartoffel- und Gemüsewaschwagen KWAF 100

- Gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195
- Inhalt 100 l
- Stahlverzinkte Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Maße 810 x 620 x 750 mm

Best.-Nr.  
**565 766**



### Plattformwagen PFWP 10x6

- Mit umlaufendem Profilrand
- Plattformgröße 1020 x 620 mm
- Tragfähigkeit bis 400 kg
- Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller,
- Maße 1098 x 698 x 941 mm

Best.-Nr.  
**572 336**



### Löffelwagen LW 8x5-2

(Abb. mit Zubehör Kochutensilien)

- Mit 11 verschiedenen großen, runden Aussparungen im oberen Bord zur Aufnahme von großen Schöpflöffeln, Schneebesen etc.
- Beidseitige Galerie zum Einhängen
- Zusätzliche Hängeleiste
- Stahlverzinkte Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Maße 900 x 600 x 950 mm

Best.-Nr.  
**565 775**



### Gewürzwagen GW 8x5-2

(Abb. mit Zubehör Gewürzdosen und Behälter)

- Mobiler Transportwagen für Gewürze, Öl und Essig
- Kapazität 8 Gewürzdosen und 8 Gewürzbehälter GWB 1/6-150
- Stahlverzinkte Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Maße 900 x 600 x 950 mm

Best.-Nr.  
**550 008**

### Zubehör für GW 8x5-2



#### Gewürzdose

- Kunststoff, ø 100 mm, Höhe 180 mm
- mit klappbarer Schütze

Best.-Nr.  
**145 423**



#### Gewürzbehälter GWB 1/6-150

- Aus Edelstahl
- Mit klappbarem Plexiglasdeckel

Best.-Nr.  
**550 501**

# Rieber

**CHECK CLOUD - Ihr digitales System für qualitätsrelevante Prozesse.**

- Transparente HACCP-Dokumentation
- Hygiene- & Servicemanagement
- Strukturierte Checklistenverwaltung
- Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- Informations- & Organisationstool

**Flexibel, einfach und individuell nachrüstbar.**



## CHECK CLOUD

[checkcloud.com](http://checkcloud.com)

**Die digitale automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft, zur Erfüllung der gesetzlichen Dokumentationspflicht gemäß HACCP.**

Durch das flexibel integrierbare CHECK HACCP System können bei sämtlichem Rieber Geräten die HACCP-relevanten Daten unmittelbar und transparent dokumentiert werden. Ein unkompliziertes digitales System, mit dem neben der Temperaturmessung noch weitere Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich sind.

### Mobile CHECK



Manuelle Temperaturmessung mittels bluetooth-fähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

### Auto CHECK



Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren.

### QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

### CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.

### CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung).



PDF DOWNLOAD

Deutsche Telekom  
Connected by

CHECK CLOUD

# Rieber

The mobile kitchen company



SERVICE PAGE

## Original thermoport® aus Edelstahl.

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen.

Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, erfüllt höchste Hygieneansprüche (H3), thermoport® 1600 DU (H2). Fugenlos tiefgezogene Auflageschienen, digitale Temperaturanzeige, Dampfregulierung bei beheizten Geräten. Umluftheizung regulierbar bis +100 °C. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. 1 N AC 230 V 50/60 Hz. Neutrale Version und zuheizbare Version (mit ausgebauter Heizung) strahlwassergeschützt IPX5. Gekühlte Version spritzwassergeschützt IPX4.



### thermoport® 1000 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption bis max. 2 x GN 1/1 200 mm.  
Inhalt: Max. 52 Liter  
Auflageschienen: 7 Paar  
Maße: 410 x 645 x 530 mm.  
Mit Umluftheizung  
Heizleistung: 830 W

Best.-Nr. 85 01 05 03 zuheizbar



### thermoport® 1600 neutral thermoport® 1600 U zuheizbar

Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 150 mm.  
Inhalt: Max. 70,4 Liter  
Auflageschienen: 16 Paar  
Maße: 492 x 769 x 930 mm  
Version 1600 U mit Umluftheizung.  
Heizleistung (1600 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 06 08 neutral  
Best.-Nr. 85 01 06 09 zuheizbar



### thermoport® 1600 DU zuheizbar mit Ausgabeoption

Frontlader mit Ausgabeoption bis max. 3 x GN 1/1 200 mm.  
Inhalt: Max. 78 Liter  
Auflageschienen: 16 Paar  
Maße: 492 x 769 x 963 mm  
Mit Umluftheizung  
Heizleistung: 830 W

Best.-Nr. 85 01 09 03 zuheizbar



### thermoport® 2000 neutral thermoport® 2000 U zuheizbar

Frontlader für max. 3 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm.  
Inhalt: Max. 89,7 Liter  
Auflageschienen: 20 Paar  
Maße: 492 x 769 x 1078 mm  
Version 2000 U Umluftheizung  
Heizleistung (2000 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 07 07 neutral  
Best.-Nr. 85 01 07 08 zuheizbar



### thermoport® 3000 neutral thermoport® 3000 U zuheizbar

Frontlader für max. 5 x GN 1/1 200 mm.  
Inhalt: Max. 130 Liter  
Auflageschienen: 30 Paar  
Maße: 592 x 769 x 1448 mm  
Version 3000 U mit Umluftheizung.  
Heizleistung (3000 U): 830 W

Best.-Nr. 85 01 08 07 neutral  
Best.-Nr. 85 01 08 08 zuheizbar



### thermoport® 2000 K gekühlt

Frontlader für max. 3 x GN 1/1 200 mm + 1 x GN 1/1 100 mm.  
Inhalt: Max. 89,7 Liter  
Auflageschienen: 20 Paar  
Maße: 492 x 769 x 1278 mm  
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C  
Elektr. Anschlusswert: 170 W

Best.-Nr. 85 01 07 10 gekühlt



### thermoport® 3000 K gekühlt

Frontlader für max. 5 x GN 1/1 200 mm.  
Inhalt: Max. 130 Liter  
Auflageschienen: 30 Paar  
Maße: 592 x 769 x 1648 mm  
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C  
Elektr. Anschlusswert: 170 W

Best.-Nr. 85 01 08 10 gekühlt



Auch als passive Variante erhältlich.

### thermoport® 4.0 3000 hybrid warm/kalt aktiv

Inhalt: Max. 70 Liter (warm), max. 44 Liter (kalt).  
Auflageschienen: 16 Paar (warm) 8 Paar (kalt).  
Maße: 592 x 769 x 1648 mm  
Kühlbereich: +2 °C bis +8 °C  
Elektr. Anschlusswert: 943 W

Best.-Nr. 85 01 08 17 aktiv



### Transportsicherung für Edelstahl thermoport®

Sicherer Transport der Edelstahl thermoport® im LKW. Kunststoff thermoport® können zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert werden.  
Maße: 592 x 769 x 197 mm

Best.-Nr. 85 01 20 53

Mehrwert: Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

# Rieber

The mobile kitchen company



SERVICE PAGE

## Original thermoport® aus Kunststoff.

Zum Lagern und Transportieren von warmen und kalten Speisen.

Aus leichtem und robustem Kunststoff. Stabile Bügelverschlüsse und klappbare Tragegriffe aus schlagfestem Kunststoff, Einsteckkarte, Bodenrutschschiene, Stapelfunktion durch Stapelecken und Stapelschienen, spülmaschinentauglich bis +90 °C (mit ausgebauter Heizung). 1N AC 230 V 50/60 Hz. Einsatzbereich -20 °C bis +100 °C. In orange und schwarz erhältlich. Zum Niedertemperaturgaren geeignet (1000 KB).



### thermoport® 1000 K

Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm. Inhalt: Max. 52 Liter Maße: 435 x 610 x 561 mm

Best.-Nr. 85 02 04 01 orange  
Best.-Nr. 85 02 04 12 schwarz



### thermoport® 4.0 1000 KB zuheizbar

Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm. Inhalt: Max. 52 Liter Maße: 435 x 688 x 561 mm Heizleistung: 800 W Temperatur: +85 °C (digitale Umluftheizung)

Best.-Nr. 85 02 04 23 orange  
Best.-Nr. 85 02 04 24 schwarz



### thermoport® 1000 K cool

Mit aktiver Kühlung, abnehmbares Kühlelement. Frontlader für max. 2 x GN 1/1 200 mm. Inhalt: Max. 52 Liter Maße: 435 x 760 x 561 mm Kühlleistung: 50 W

Best.-Nr. 85 02 04 40 orange



### thermoport® 600 KB-A zuheizbar thermoport® 600 KB-D zuheizbar thermoport® 600 K

Frontlader für max. GN 1/1 200 mm und GN 1/1 65 mm. Inhalt: Max. 33 Liter Maße: 435 x 639 x 385 mm Heizleistung: 500 W Temperatur: +85 °C (Umluftheizung)

Best.-Nr. 85 02 05 24 ora. Best.-Nr. 85 02 05 25 schw.  
Best.-Nr. 85 02 05 26 ora. Best.-Nr. 85 02 05 27 schw.  
Best.-Nr. 85 02 05 05 ora. Best.-Nr. 85 02 05 18 schw.



### thermoport® 100 K hybrid

Isosteg ermöglicht die thermische Trennung (patentiert). Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder Einteilung GN 2/3 + GN 1/3 bzw. GN 1/6 Inhalt: Max. 26 Liter Maße: 690 x 425 x 364 mm

Best.-Nr. 85 02 03 53 orange  
Best.-Nr. 85 02 03 54 schwarz



### thermoport® 100 KB zuheizbar thermoport® 100 K

Toplader für max. GN 1/1 200 mm. Inhalt: Max. 26 Liter Maße: 370 x 645 x 308 mm Heizleistung: 500 W Temperatur: +85 °C Naß und trocken beheizbar.

Best.-Nr. 85 02 03 13 orange  
Best.-Nr. 85 02 03 29 schwarz  
Best.-Nr. 85 02 03 01 orange  
Best.-Nr. 85 02 03 28 schwarz



### thermoport® 50 KB zuheizbar thermoport® 50 K

Toplader für max. GN 1/1 100 mm. Inhalt: Max. 11,7 Liter Maße: 370 x 645 x 240 mm Heizleistung: 500 W Temperatur: +85 °C Naß und trocken beheizbar.

Best.-Nr. 85 02 02 06 orange  
Best.-Nr. 85 02 02 17 schwarz  
Best.-Nr. 85 02 02 01 orange  
Best.-Nr. 85 02 02 16 schwarz



### thermoport® 100 KB-CNS

Mit Innenmuffel aus CNS. Ermöglicht das Transportieren von Speisen direkt im thermoport®. Toplader für max. GN 1/1 200 mm. Inhalt: Max. 26 Liter Maße: 654 x 370 x 308 mm Heizleistung: 385 W Temperatur: +85 °C

Best.-Nr. 85 02 03 52 orange



### Fahrgestell KS

Edelstahlrahmen mit Kunststoff Stoßbecken, 2 Lenkstopprollen und 2 Bockrollen aus Kunststoff. Maße: 490 x 640 x 210 mm

Best.-Nr. 88 14 01 06



### Rolliport

Für alle tragbaren thermoport®. Einklappbarer Schiebegriff. Maße: 850 x 470 x 890 mm

Best.-Nr. 88 07 06 01



Mehrwert: Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

# Rieber

The mobile kitchen company



## GN-thermoplates®

Kochgeschirr im GN-Format.

Durch das SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial kann der GN-Standard multifunktional eingesetzt werden – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten. Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten, kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Durchgängig kompatibel in allen Systemen und Produkten. Erhältlich auch mit abgerundeten Ecken (thermoplates® C), passend für den KIPOT®.



**SWISS-PLY**  
Sandwichmaterial aus einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten - 10x höhere Leitfähigkeit.

**thermoplates® Beschichtet**  
2,6 mm Materialstärke



Auch mit abgerundeten Ecken erhältlich – thermoplates® C, für den optimalen Einsatz auf dem KIPOT®

GN-Größe Außenmaße	Tiefe mm	Liter l	Bestell-Nr.	Bestell-Nr. mit Griff
GN 1/1 	100	10	<b>84 01 08 20</b>	<b>84 01 09 20</b>
	65	6	<b>84 01 08 21</b>	<b>84 01 09 21</b>
GN 2/3 	100	7	<b>84 01 08 24</b>	<b>84 01 09 24</b>
	65	4	<b>84 01 08 25</b>	<b>84 01 09 25</b>
GN 1/2 	100	5	<b>84 01 08 28</b>	<b>84 01 09 28</b>
	65	3	<b>84 01 08 29</b>	<b>84 01 09 29</b>
GN 1/3 	100	3	<b>84 01 08 45</b>	<b>84 01 09 45</b>
	65	2	<b>84 01 08 44</b>	<b>84 01 09 44</b>

**thermoplates® Nano-Oberfläche**  
2,6 mm Materialstärke



GN 1/1 	100	10	<b>84 01 08 01</b>	<b>84 01 09 01</b>
	65	6	<b>84 01 08 02</b>	<b>84 01 09 02</b>
	40	2,5	<b>84 01 08 03</b>	-
GN 2/3 	65	4	<b>84 01 08 06</b>	<b>84 01 09 10</b>
GN 1/2 	100	5	<b>84 01 08 09</b>	<b>84 01 09 09</b>
	65	3	<b>84 01 08 10</b>	<b>84 01 09 10</b>
GN 1/3 	100	3	<b>84 01 08 31</b>	<b>84 01 09 46</b>
	65	2	<b>84 01 08 41</b>	<b>84 01 09 41</b>

Mehrschichtmaterial  
SWISS-PLY  
1980

# Rieber

The mobile kitchen company



## thermoplates® teppanyaki Beschichtet

4,0 mm Materialstärke



**GN-Größe**  
Außenmaße

**Tiefe**  
mm

**Liter**  
l

**Bestell-Nr.**  
ohne Griff

**Bestell-Nr.**  
mit Griff

GN 1/1

20 mm

-

**84 01 08 32**

**84 01 09 32**



GN 2/3

20 mm

-

**84 01 08 34**

**84 01 09 33**



GN 1/2

20 mm

-

**84 01 08 34**

**84 01 09 34**



## thermoplates® teppanyaki Nano-Oberfläche

4,0 mm Materialstärke



GN 1/1

20 mm

-

**84 01 08 36**

**84 01 09 35**



GN 2/3

20 mm

-

**84 01 08 37**

**84 01 09 36**



GN 1/2

20 mm

-

**84 01 08 38**

**84 01 09 37**



## thermoplates® stapelbar

1,6 mm Materialstärke



GN 1/1

65 mm

5,5 l

**84 01 08 18**

-



100 mm

9,5 l

**84 01 08 19**

-

GN 1/2 und 1/3 auf Anfrage.

- Ideal für Cook & Chill Prozess.
- Bis zu 30% mehr Füllmenge beim Regenerieren.
- Mit Stapelschulter – für sicheres, einfaches und raumeffizientes Stapeln und Entstapeln.



EINSPARPOTENZIAL  
DATENBLATT

Passendes Deckelsortiment  
für thermoplates® Kochgeschirr:



**vaculid®**  
vakuumierbarer Deckel  
mit Silikondichtung  
GN 1/6, 1/3, 1/2  
Nicht für thermoplates® stapelbar.



**Wasserdichter  
Steckdeckel**  
mit Silikondichtung  
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3



**Steckdeckel**  
stapelbar mit/ohne  
Griffausschnitt  
GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/6  
Nicht für thermoplates® stapelbar.



**Polycarbonatdeckel**  
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3



**Kochdeckel**  
mit/ohne Griffausschnitt  
GN 1/1, 2/3, 1/2,  
1/3, 1/6

# Rieber

The mobile kitchen company



SERVICE PAGE

## KIPOT®

Die handliche und stilvolle Buffet- und Frontcooking Lösung.

Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen. 1-zonige oder 2-zonige Ausführung, in den Größen GN 1/1 und GN 2/3. Intelligente, vorprogrammierte Steuerung, dadurch einfachste Bedienung. Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (Cook & Chill) abgestimmt. Ideal in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates®. Auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets aus Edelstahl.



### Buffetdeckel

Zum Garen und Präsentieren von Speisen im Buffetbereich, mit Absenkautomatik.

### GN-thermoplates® C

Dank schnellleitendem SWISS-PLY Mehrschichtmaterial multifunktional einsetzbar. Seite 177.

### KIPOT®

Warmhalten, Regenerieren, Kochen, Braten, Dampfgaren, Grillen.



Kochen



Regenerieren

Modell	Maße	Gewicht	Leistung	Bestell-Nr. schwarz ●	Bestell-Nr. Edelstahl ●
1/1 ck-2200, 1-Zonen-Gerät	533 x 380 x 88 mm	7 kg	2200 Watt	84 01 20 02	84 01 20 01
1/1 ck-2200, 2-Zonen-Gerät	533 x 380 x 88 mm	7 kg	2200 Watt	84 01 20 14	84 01 20 13
2/3 ck-1600, 1-Zonen-Gerät	353 x 380 x 88 mm	5 kg	1600 Watt	84 01 20 36	84 01 20 38
1/1 ch-800, 1-Zonen-Gerät	533 x 380 x 88 mm	7 kg	800 Watt	84 01 20 12	84 01 20 11
1/1 ik-3600 Q, 2-Zonen-Induktionsgerät	533 x 380 x 88 mm	7 kg	3600 Watt	84 01 20 41	84 01 20 40
2/3 ik-2300, 1-Zonen-Induktionsgerät	353 x 380 x 88 mm	5 kg	2300 Watt	84 01 20 43	84 01 20 42
1/1 passiv	533 x 380 x 88 mm	4 kg	-	84 01 20 08	84 01 20 07
2/3 passiv	353 x 380 x 88 mm	3 kg	-	84 01 20 39	84 01 20 37

### KIPOT® Funktionen

Je nach Ausführung sind 12 Funktionen wählbar: 6 Programme zum Regenerieren, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen. KIPOT® Induktion mit Boost-Funktion. KIPOT® ch-800 mit Warmhaltefunktion. Versenkbarer Drehregler für Programmwahl. Eine LED zeigt den aktuellen Status: Ende der Erwärmphase und max. Zeitdauer 3 Stunden (HACCP).

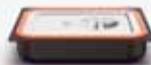


KIPOT® Modelle auch als Einbauversion erhältlich.

### Passendes Deckelsortiment für thermoplates® C Kochgeschirr:



**Buffetdeckel**  
aus Edelstahl oder Kunststoff  
GN 1/1, 2/3, 1/2



**Wasserdichter Steckdeckel**  
mit Silikondichtung  
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/6



**Kochdeckel**  
ohne Griffausschnitt  
GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3

Mehrwert: Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

# Rieber

The mobile kitchen company



## Edelstahl-Gastronom Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Robuste und spülmaschinenfeste Konstruktion. Hochliegende, gut ausgeprägte, abgesetzte Stapelschultern die sich nur an den Ecken berühren sorgen nicht nur für ein platzsparendes und einfaches Einstapeln sowie eine gute Belüftung im gestapeltem Zustand, sondern definieren auch die Füllhöhe, so dass jeder GN-Behälter mit einem passenden Deckel aus dem Sortiment verschließbar ist.



GN-Behälter ohne Fallgriff



GN-Behälter mit Fallgriff  
auf Anfrage



Mit unserem vaculid® Deckelsystem können GN-Behälter und thermoplates® unter Vakuum gesetzt werden, egal ob mit einer Handpumpe oder herkömmlichen Kammerpumpen. Somit können Speisen länger und sicher gelagert werden. Frische, Geschmack und Nährstoffe bleiben bei diesem Verfahren nahezu vollständig erhalten.

GN-Größe	Tiefe	Liter	Bestell-Nr.	GN-Größe	Tiefe	Liter	Bestell-Nr.
Außenmaße	mm	l	ohne Fallgriff	Außenmaße	mm	l	ohne Fallgriff
GN 1/1	20	-	<b>84 01 01 12</b>	GN 2/3	20	-	<b>84 01 01 18</b>
	40	3,4	<b>84 01 01 11</b>		40	2,4	<b>84 01 01 17</b>
	55	5,6	<b>84 01 01 59</b>		55	3,2	<b>84 01 01 97</b>
	65	7,0	<b>84 01 01 10</b>		65	4,3	<b>84 01 01 16</b>
	100	11,7	<b>84 010 1 09</b>		100	7,4	<b>84 01 01 15</b>
	150	18,4	<b>84 01 01 08</b>	150	11,8	<b>84 01 01 14</b>	
	200	26,0	<b>84 01 01 07</b>	200	15,3	<b>84 01 01 13</b>	
GN 1/2	20	-	<b>84 01 01 24</b>	GN 1/3	20	-	<b>84 01 01 30</b>
	40	1,7	<b>84 01 01 23</b>		40	1,0	<b>84 01 01 29</b>
	55	2,6	<b>84 01 01 60</b>		65	2,0	<b>84 01 01 28</b>
	65	3,3	<b>84 01 01 22</b>		100	3,3	<b>84 01 01 27</b>
	100	5,3	<b>84 01 01 21</b>		150	4,9	<b>84 01 01 26</b>
	150	8,4	<b>84 01 01 20</b>		200	6,6	<b>84 01 01 25</b>
	200	10,9	<b>84 01 01 19</b>				
GN 1/4	20	-	<b>84 01 01 35</b>	GN 1/6	65	0,9	<b>84 01 01 43</b>
	65	1,5	<b>84 01 01 34</b>		100	1,4	<b>84 01 01 42</b>
	100	2,3	<b>84 01 01 33</b>		150	2,1	<b>84 01 01 41</b>
	150	3,6	<b>84 01 01 32</b>		200	2,8	<b>84 01 01 40</b>
	200	5,0	<b>84 01 01 31</b>				
GN 1/9	65	0,5	<b>84 01 01 45</b>	Weitere GN-Behälter mit Fallgriff, gelochte GN-Behälter oder gelochte Einsätze auf Anfrage.			
	100	0,7	<b>84 01 01 44</b>				

Zubehör:



**Einlegeboden mit Lochung.**

- Typ: 219, Größe 2/1 **84 13 01 01**
- Typ: 119, Größe 1/1 **84 13 01 02**
- Typ: 129, Größe 1/2 **84 13 01 04**
- Typ: 139, Größe 1/3 **84 13 01 05**



**Stege quer für GN-Behälter Zusammenstellung.**

Länge 325 mm **84 19 02 01**

**Stege längs für GN-Behälter Zusammenstellung.**

Länge 530 mm **84 19 01 01**

Passendes Deckelsortiment.



**Flachdeckel**  
mit/ohne Löffelausschnitt  
oder/und Griffausschnitt  
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4,  
2/8, 2/4, 1/6, 1/9



**Schanierflachdeckel**  
mit/ohne Löffelausschnitt  
oder/und Griffausschnitt  
1/1, 1/2



**Steckdeckel**  
stapelbar mit/ohne  
Griffausschnitt  
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4,  
2/8, 1/6, 1/9



**Wasserdichter  
Steckdeckel**  
mit Silikonichtung  
1/1, 2/3, 1/2, 1/3,  
1/4, 2/8, 1/6, 1/9



**Polycarbonatdeckel**  
mit eingelassenem Griff  
1/1, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4,  
2/8, 2/4, 1/6, 1/9



**vaculid®**  
vakuumierbarer Deckel  
mit Silikonichtung  
1/6, 1/3, 1/2

# Rieber

The mobile kitchen company



## hybrid kitchen 140 °C und 200 °C

Zum Regenerieren, Garen, Kern-  
temperaturgaren, Dampfgaren  
oder zum Kalt- Warmhalten.

Ob in der Schulverpflegung, auf der Stationsküche, als Kalt- Warmausgabe oder aber zum Kochen und Backen im Catering-Bereich, die hybrid kitchen ist die mobile Küche für alle Einsatzmöglichkeiten. Als einzelnes Modul bietet sie bereits alle Funktionen, die für optimale Arbeitsabläufe und größtmögliche Flexibilität benötigt werden. Mit einem Gerät können verschiedenste Funktionen ausgeführt werden. Eine spezielle Funktionstür mit getrennt steuerbaren Heizungen und Lüftern verleiht der hybrid kitchen ihre einzigartige Hybrideigenschaft. Die elektronische Steuerung ermöglicht die Wahl zwischen mehreren Betriebsarten. Echtzeituhr in der Steuerung integriert. hybrid kitchen 140 °C mit Ausgabemöglichkeit durch abnehmbaren Deckel.



### hybrid kitchen 200 °C mit Isoraumteiler.

Maße: 662 x 870 x 981 mm  
Leistung: 3500 Watt  
Gewicht: 69 kg

Best.-Nr. 85 01 09 11



### hybrid kitchen 140 °C mit Ausgaberoption und Isoraumteiler.

Maße: 592 x 821 x 960 mm  
Leistung: 3500 Watt  
Gewicht: 61 kg

Best.-Nr. 85 01 09 04

## Speisentransport- wagen STW

Zum Transportieren und Ausgeben  
von warmen und kalten Speisen, mit  
Schrankräumen.

Zum Transportieren und Ausgeben von warmen Speisen mittels Schöpfsystem auf Stationen, für eine sichere Speisenverteilungskette. Transportieren und Ausgeben mit einem Wagen. Je nach Modell mit mehreren eingeschweißten Warmhaltebecken (Beckengröße GN 1/1 bis 200 mm tief) in der Abdeckung, (trocken oder naß beheizbar) und beheizten Schrankräumen im Unterbau. Temperatur in Schrankräumen und Becken separat einstellbar, thermostat geregelt von +30 °C bis 110 °C. Mit je 8 Paar tiefgezogenen Auflagesicken.



### STW Norm II-2

Maße: 905 x 680 x 900 mm  
Leistung: 1880 Watt  
Gewicht: 75 kg

Best.-Nr. 88 13 06 23



### STW Norm III-3

Maße: 1314 x 680 x 900 mm  
Leistung: 2820 Watt  
Gewicht: 120 kg

Best.-Nr. 88 13 14 23

## Zubringerwagen ZUB

Zum Transportieren und Ausgeben  
von Speisen.

Der universale Zubringerwagen auf Verteilstationen. Robuster Edelstahlwagen mit getrennt regelbaren, elektrisch beheizten GN 1/1 Warmhaltewannen 200 mm tief (eingeschweißte), dient zum sicheren Transport, Verteilen am Band und Ausgeben von Speisen im GN-System. Zuverlässig sowohl nass wie auch trocken beheizbar von +30 °C bis + 100 °C.



### Zubringerwagen ZUB 2

Maße: 858 x 675 x 900 mm  
Leistung: 940 Watt  
Gewicht: 33 kg

Best.-Nr. 88 16 02 01 Griff stirnseitig

Best.-Nr. 88 16 02 03 Griff längsseitig

Auch gekühlt erhältlich.



### Zubringerwagen ZUB 3

Maße: 1227 x 675 x 900 mm  
Leistung: 1410 Watt  
Gewicht: 44 kg

Best.-Nr. 88 16 03 01 Griff stirnseitig

Best.-Nr. 88 16 03 03 Griff längsseitig

Auch gekühlt erhältlich.

Zubehör: Schiebendeckel, Klappdeckel. Weiteres Zubehör auf Anfrage.

# Rieber

The mobile kitchen company



## varithek® acs

Die Frontcooking-Lösung mit integrierter Randabsaugung.

Kochen vor dem Gast ohne effektives Absaugen störender Dämpfe und Gerüche ist heute undenkbar. Mit dem mobilen Kochmodul mit integrierter Absaugung und airclean-Umlufttechnologie sowie Einstellnische für 2 bzw. 3 thermische Geräte, bietet Ihnen Rieber eine optimale Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden. Die varithek® acs saugt fetthaltige, verschmutzte Luft 3-seitig ab, reinigt sie im Geräteinnern und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück. Der optimierte Aufsatz mit zwei einfach zu entnehmenden seitlichen Spritzschuttscheiben verstärkt die Absaugleistung dabei deutlich. In den Seitenwangen befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau ist das geräuscharme Radialgebläse platziert. Dort befindet sich auch zur Geruchsreinigung und Aufnahme von Geruchsmolekülen der Aktiv- und Schadstofffilter.



### varithek® acs 1100 d3

Für den Einsatz von zwei thermischen Geräten (varithek® System-Module)\*. Mit digitaler Steuerung. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max. 11 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	91 14 04 02
acs 1100 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1100 x 720 x 1300 mm	140 kg	91 14 04 05



### varithek® acs 1600 O<sub>3</sub>

Für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek® System-Module)\*. Mit digitaler Steuerung. Mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer die in verschiedenen Varianten erhältlich sind. Warm/Kalt, Neutral/Neutral, Neutral/Warm, Neutral/Kalt, Warm/Warm und Kalt/Kalt). Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1600 O <sub>3</sub> W/K mit Lichtaufsatz	1665 x 850 x 1300 mm	237 kg	91 14 04 07



### varithek® acs 1500 d3/ varithek® acs 1500 mit elektrostatischem Filter

Für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek® System-Module)\*. Mit digitaler Steuerung. Optional mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung. Leistungsaufnahme max. 22 kW, Nennspannung 3N AC 400V 50/60 Hz.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Bestell-Nr.
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 03
acs 1500 d3 mit Lichtaufsatz + Plasmatechnologie	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 06
acs 1500 Elektrostatischer Filter	1500 x 760 x 1300 mm	165 kg	91 14 04 42

\* nicht im Lieferumfang enthalten.

acs 1500 d3 zusätzlich mit elektrostatischen Filtern für ein noch besseres Filtrierergebnis (Abscheidung von Blaurauch und Feinstpartikeln).



Mehrwert: Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

# Rieber

The mobile kitchen company



## varithek® System-Module

Für jede Art der Speisenzubereitung.

Ob Kochen, Grillen, Braten, Woken, Dampfgaren, Kühlen, Warmhalten oder Frittieren die vielfältigen varithek®-System-Module bieten für jede Anwendung die passende Funktion. Mit der Modulvielfalt von Ceran- oder Induktionskochfeld, über die hybride Kalt/Warm-Platte bis hin zur Grillplatte. Alle Produkte des varithek®-Systems sind genormt, GN-kompatibel und bieten daher höchste Flexibilität. Zum Einschieben/ Einstellen in die varithek®-acs in Kombination mit einem Systemträger oder auch als Auftischgerät.



**varithek® 1/1-ch-800**  
325 x 620 x 63 mm  
Warmhalte-Ceran-Modul, ganzflächig  
800 Watt / 230 V/ Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 01 01 50**



**varithek® 1/1-ck-2200**  
325 x 620 x 81 mm  
Koch-Ceran-Modul, ganzflächig  
2200 Watt / 230 V/ Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 01 01 56**



Mit SWISS-PLY  
Mehrschichtmaterial

**varithek® 1/1-hp-SP warm/kalt**  
325 x 646 x 141 mm  
Hybrides Kalt/Warm-Modul, ganzflächig  
500 W (Warm) 220 W (Kalt) / 230 V/  
Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 18 01 11**



**varithek® 1/1-ik-3500**  
325 x 642 x 140 mm  
Koch-Induktions-Modul, ganzflächig  
3500 Watt / 230 V/ Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 01 02 53**



Mit SWISS-PLY  
Mehrschichtmaterial

**varithek® V-400-gp-4800-SP**  
400 x 660 x 198 mm  
Grillplatten Modul, geriffelt  
4800 Watt / 400 V/ Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 03 01 67**



Mit SWISS-PLY  
Mehrschichtmaterial

**varithek® 400-pf-5000-SP**  
620 x 400 x 220 mm  
Pasta-Fritteusen-Modul  
5000 Watt / 400 V/ Kabellänge 2 m  
Lieferumfang ohne Sets

**Best.-Nr. 91 10 01 05**



**varithek® 400-iw-5000**  
400 x 660 x 198 mm  
Induktionswok-Modul  
5000 Watt / 400 V/ Kabellänge 0,8 m  
Für Wokpfanne Edelstahl 6 l

**Best.-Nr. 91 04 03 08**



**varithek® 400-ik-5000-rund**  
400 x 660 x 138 mm  
Koch-Induktions-Modul, runde Kochfläche  
5000 Watt / 400 V/ Kabellänge 0,8 m

**Best.-Nr. 91 01 02 38**



**varithek® 400-AST-200,  
Systemträger**  
400 x 620 x 200 mm  
Zum Einsetzen aller  
1/1 varithek®-System-Module.

**Best.-Nr. 91 05 01 07**

varithek® Elemente gibt es auch mit Kabellänge 2,5 m.  
Weitere Modelle auf Anfrage.



Für perfekte Kochergebnisse verwenden Sie die Rieber GN-thermoplates®. Dank dem verbauten SWISS-PLY Mehrschichtmaterial sind die thermoplates® multifunktional einsetzbar. Zum Kochen, Braten, Garen, Grillen.

Weitere Informationen auf Seite 177 und 178.

Mehrwert: Ein QR-Code ist serienmäßig auf den Produkten angebracht. Durch Abscannen erhalten Sie relevante Service-Informationen zum Produkt, wie z. B. Bedienungsanleitungen, Ersatzteillisten, Videos etc. Darüberhinaus kann das Produkt über diesen QR-Code mit der CHECK App direkt ins CHECK HACCP System eingebunden werden.

# Rieber

The mobile kitchen company



## Mobile Geräte

Vom Stapler bis zum Servierwagen. Rieber mobile Geräte vereinen Form und Funktion. So gehören beispielsweise Rieber Servierwagen dank ihrer patentierten Schraubkonstruktion zu den sichersten und stabilsten ihrer Klasse.



### Regalwagen RW-180-1A

Mit Abweiserrollen oder Stoßecken  
Maße: 648 x 739 x 1641 mm  
Gewicht: 25 kg  
18 Paar Auflageschienen für GN 2/1

**Best.-Nr. 88 04 05 01**



### Regalwagen RW-180-1/1A

Mit Abweiserrollen oder Stoßecken  
Maße: 445 x 619 x 1641 mm  
Gewicht: 15 kg  
18 Paar Auflageschienen für GN 1/1

**Best.-Nr. 88 04 09 01**



### Tellerspender RRV-H2 statisch beheizt

Mit flexiblen Einstellmechanismus  
Maße: 955 x 480 x 900 mm  
Gewicht ca. 55 kg, 1400 Watt  
Für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm  
60 Teller pro Röhre,  
Stapelhöhe: ca. 600 mm,  
Auch unbeheizt, mit Kühlschlitzen, runden oder eckigen Röhren, Plattformen etc. erhältlich.

**Best.-Nr. 89 01 02 69**



### Tellerspender RRV-U2 Umluft beheizt

Mit flexiblen Einstellmechanismus  
Maße: 955 x 480 x 900 mm  
Gewicht ca. 56 kg, 1460 Watt  
Für Tellerdurchmesser 190 - 320 mm  
60 Teller pro Röhre,  
Stapelhöhe: ca. 600 mm,  
Auch unbeheizt, mit Kühlschlitzen, runden oder eckigen Röhren, Plattformen etc. erhältlich.

**Best.-Nr. 89 01 01 69**



### Servierwagen SW-850-RL

Hohe Stabilität, ohne Schweißnähte,  
Gewicht: 17 kg  
Maße: 870 x 570 x 950 mm  
Bordmaß: 800 x 500 mm  
Montiert oder als flat pack lieferbar.

**Best.-Nr. 88 02 50 06 montiert**

**Best.-Nr. 88 02 50 05 flat pack**



### Servierwagen servo RW-1060-RS

Extra robuster Universalwagen  
Gewicht: 25 kg  
Maße: 1035 x 635 x 1043 mm  
Bordmaß: 1000 x 600 mm

**Best.-Nr. 88 02 50 32**

Abbildung zeigt Ausführung mit 2 Borden.



### Plattformwagen PW-U670

Mit Schiebebügel aus Edelstahl,  
4 Stoßecken, Plattform mit Stopprand und Ablaufbohrung.  
Maße: 785 x 651 x 900 mm  
Gewicht 17 kg, Tragkraft: 150 kg

**Best.-Nr. 88 07 04 03**

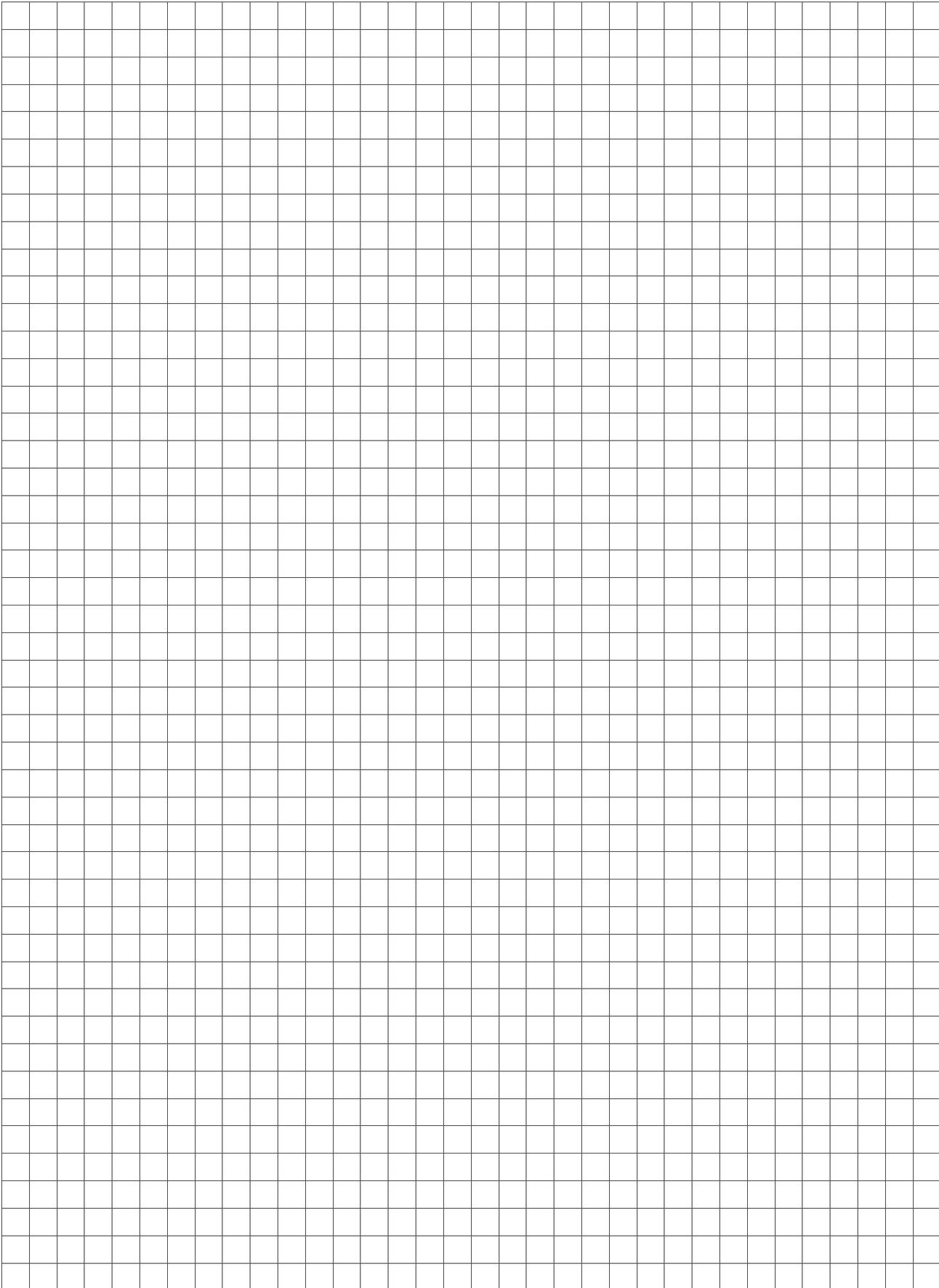


### Besteck- und Tablettwagen

Maße: 648 x 428 x 1350 mm  
4 Besteckeinsätze, Serviettenspender, 100 Tablettstapelbar  
Weitere Modelle auf Anfrage.

**Best.-Nr. 79 01 02 01**

Abbildung zeigt Ausführung ohne Serviettenspender.



## Hupfer Transportgeräte

In Großküchen spielt gutes Zeitmanagement eine essenzielle Rolle. Die Logistik ist der Schlüssel dazu. Mit einem umfangreichen Produktportfolio für die spezifischen Anwendungen der unterschiedlichen gewerblichen Küchen widmet Hupfer der wichtigen Logistikfunktion „Transportieren“ eine hohe Aufmerksamkeit. Damit alles reibungslos läuft.



### Produktionswagen

Der Hupfer Produktionswagen für Eurobehälter PW EB 1/5 ist als leichter, kleiner und wendiger Wagen besonders geeignet für den Einsatz in engen Produktionsbereichen und für die Kommissionierung kleinerer Mengen. Material: Edelstahl.<sup>1</sup>

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
PW EB 1/5 539/702/1530	539 x 702 x 1530 mm	0163610



### Korbroller

Dank Plattform mit allseitiger Aufkantung für Eurobehälter des Formats 600 x 400 mm garantieren die Korbroller sicheren Transport, ohne dass die Eurobehälter auf Schrägen oder beim Abbremsen verrutschen. Material: Edelstahl.<sup>1</sup>

Modell	Bestell-Nr.
Korbroller „KR 60-40 EB“ mit Griff	0164183
Korbroller „KR/oGr 60-40 EB“ ohne Griff	0164174



### Kommissionierwagen

Durch die stabile Konstruktion garantiert der Kommissionierwagen auch bei schweren Lasten einen sicheren Transport. Damit ist er sowohl für die Warenannahme als auch zur Kommissionierung großer Mengen im Lagerbereich geeignet. Material: Edelstahl.<sup>1</sup>

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
RTW/S EB 82-63/1711	600 x 400 x 1711 mm	0163872
RTW/S EB 82-63/1711 ZB*	600 x 400 x 1711 mm	0163798

\* mit Zwischenbord aus Edelstahl 820 x 630 mm



### Köhler® Bankettwagen

Speisen direkt beim Gast bereitzuhalten, gelingt mit den Hupfer Bankettwagen in Perfektion – ob umluftbeheizt oder umluftgekühlt. So ist es möglich, Abläufe aktiv zu steuern und schnell zu reagieren. Material: Edelstahl.

Modell	Kapazität	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
BKW 1/14 L-GN-57,5	14 x GN 1/1	640 x 775 x 1308 mm	0163291
BKW 1/20 L-GN-57,5	20 x GN 1/1	775 x 640 x 1653 mm	0163292
BKW 1/36 B-GN-57,5	36 x GN 1/1	895 x 795 x 1573 mm	0163293
BKW 1/40 B-GN-57,5 UK*	40 x GN 1/1	530 x 795 x 1873 mm	0163295

\* zum Kühlen von Speisen

<sup>1</sup> Eurobehälter nicht im Lieferumfang enthalten.

## Tablettabräumwagen „TAWALU“

- Aluminiumausführung
- Verkleidung, Kapazität und Ausstattung individuell konfigurierbar
- Standardausführung mit 4 Lenkrollen, 2 davon gebremst, Wandabweiser

### Tablettwagen TAWALU-1/10 GN

für 10 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Höhenabstand 125 mm, Längseinschub, lichtgrau, 1 Abteil, Abmaße (B x T x H): 460 x 687 x 1635 mm, Bild zeigt Sonderausstattung.

Bestell-Nr.	0222014-N
-------------	-----------

### Tablettwagen TAWALU-2/26 GN

für 2 x 13 = 26 GN-Tabletts 530 x 325 mm, Höhenabstand 100 mm, Längseinschub, lichtgrau, 2 Abteile, Abmaße (B x T x H): 820 x 687 x 1635 mm.

Bestell-Nr.	0222165-N
-------------	-----------



## Zubehör „TAWALU“

### Korbaufsatz für TAWALU

650 x 530 x 75 mm

Bestell-Nr.	0222560
-------------	---------



### Schiebegriff für TAWALU

Breite: 687 mm

Bestell-Nr.	0222550
-------------	---------





**Regalwagen**

Regalwagen in hoher Ausführung zur Aufnahme von GN-1/1-Behältern und deren Unterteilungen. Material: Edelstahl.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
RWG 1/36 GN 75-B-U	659 x 739 x 1662 mm	0112535



**Tellerstapler mit Heizung**

Tellerstapler für die Speisenausgabe, zur Aufnahme von runden Tellern in einem statisch beheizten Stapelschacht.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
TE/H 19-26	609 x 459 x 902 mm	0162808
TE/H 27-33	710 x 529 x 1071 mm	0162809
TE/H 2/19-26	931 x 459 x 1075 mm	0162810
TE/H 2/27-33	1051 x 529 x 1071 mm	0162811



**ISOBOX® Mobil**

ISOBOX® Mobil Basic & Flex für Transport und Ausgabe von Speisenkomponenten in GN-Behältern oder auf Tablett GN 1/1. Bild zeigt Sonderausstattung.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
ISOBOX® Mobil Basic 1/15 37,5	550 x 730 x 925 mm	0223047
ISOBOX® Mobil Flex/V 2/30 37,5	590 x 800 x 1670 mm	0223046



**Universal-Geschirrstapler mit Heizung**

Universal-Geschirrstapler mit statischer Heizung oder Folienheizung zur Aufnahme von runden und rechteckigen Geschirrtteilen, Ø bzw. Kantenlänge 80 bis 280 mm.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
UST/H 57-28	751 x 509 x 1023 mm	0162993
UST/UH 57-28	751 x 509 x 1023 mm	0162994



**Speisenausgabewagen**

Speisenausgabewagen in folienbeheizter Ausführung für Transport und Ausgabe von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
SPA EB-2 FH	677 x 924 x 900 mm	0164205
SPA EB-3 FH	677 x 1274 x 900 mm	0164207



**Speisentransportwagen mit Schiebedeckel**

Speisentransportwagen in beheizter Ausführung für Transport, Ausgabe und Bevorratung von zubereiteten Speisen in GN-Behältern.

Modell	Abmaße (B x T x H)	Bestell-Nr.
SPTW 2EBH 2WF SD	999 x 795 x 1061 mm	0162945
SPTW 3EBH 3WF SD	1393 x 795 x 1062 mm	0162948



**BLU'BOX - DAS PERFEKTE SYSTEM FÜR DEN EINSATZ IN GROSSKÜCHEN, FÜR CATERINGDIENSTE UND IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG**

- Material: PP, blau
- Temperaturbereich: -20 °C bis +100 °C
- aus hochschlagzähem PP-C mit keimhemmendem Silberzeolith
- bakterienhemmend, hygienisch, unterstützt die Einhaltung geltender HACCP-Richtlinien
- Verwendbarkeit für verschiedene GN-Behälter



**BLU'BOX 26 STANDARD**

- inkl. 2 ausklappbaren Tragegriffen bis zu 20,0 cm Höhe
- maximales GN-Volumen l: 26,0
- Innenmaße cm (L x B x H): 51,0 x 30,0 x 20,0
- Gewicht kg: 6,5



**BLU'BOX 52 GN HOT<sup>2</sup> INKL. REGELBARER UMLUFTHEIZUNG**

- inkl. 2 ausklappbaren Tragegriffen und Anschlusskabel
- inkl. Tür mit integrierter Umluftheizung zum gleichmäßigen Erhitzen der Box
- LED-Display: Soll- und Ist-Temperatur von außen mithilfe eines Zwei-Tasten-System stufenlos von + 50 °C bis + 85 °C regelbar
- Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung
- Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- Innenmaße cm (L x B x H): 54,0 x 33,5 x 46,5
- Gewicht kg: 14,1

**BLU'BOX 52 GN**

- variabel einsetzbar mit verschiedenen GN-Behältern und /oder GN-Tablets
- maximal bestückbar mit 2 Behältern GN 1/1 (20,0 cm) oder 12 Tablets
- maximales GN-Volumen l: 52,0
- Innenmaße cm (L x B x H): 54,0 x 33,5 x 46,5
- Gewicht kg: 11,8



**BLU'BOX 26 PLUS HOT**

- inkl. 2 ausklappbaren Tragegriffen und Verschlussstopfen
- inkl. Heizschwerm zum Erhitzen nach dem Bain-Marie-Prinzip und Anschlusskabel (230 V/500 W)
- Innenmaße cm (L x B x H): 51,0 x 30,0 x 20,0
- Gewicht kg: 7,5



**BLU'MOBIL BOARD**

- Stellfläche aus antibakteriellem Material
- 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen
- mit Arretierung für einen festen Stand der Behälter
- Transport von bis zu 3 blu'box 26 oder 2 blu'box 52
- Maße cm (L x B x H): 60,0 x 43,0 x 17,0
- Gewicht kg: 6,5
- Tragkraft kg: 120



## temptainer® – als käme das Essen direkt aus der Küche!

### Die attraktive, effiziente und zukunftsweisende Behälter- und Wagengeneration.

Mahlzeiten, die frisch und unter hohen Qualitätsansprüchen zubereitet wurden, sollen ebenso auch auf den Tisch kommen. Eine Anforderung, die insbesondere bei längeren Standzeiten oder Transportwegen eine besondere Herausforderung

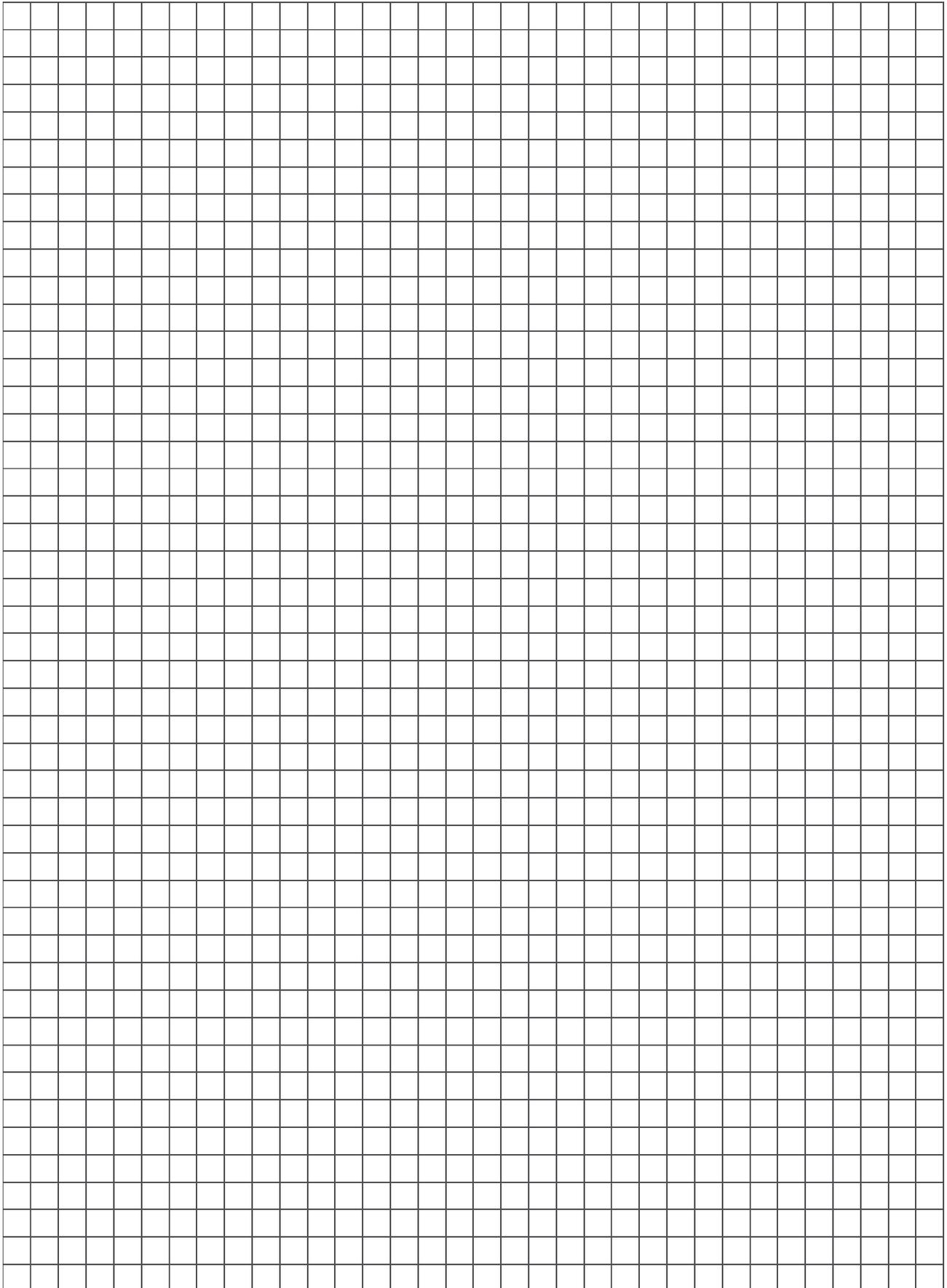
an den Koch, vor allem aber an das Equipment stellt. Mit dem temptainer® bietet das thermohauser-Sortiment eine attraktive, zukunftsweisende Behälter- und Wagengeneration, die effizienten Speisentransport im Warm- und / oder Kaltbereich ermöglicht.

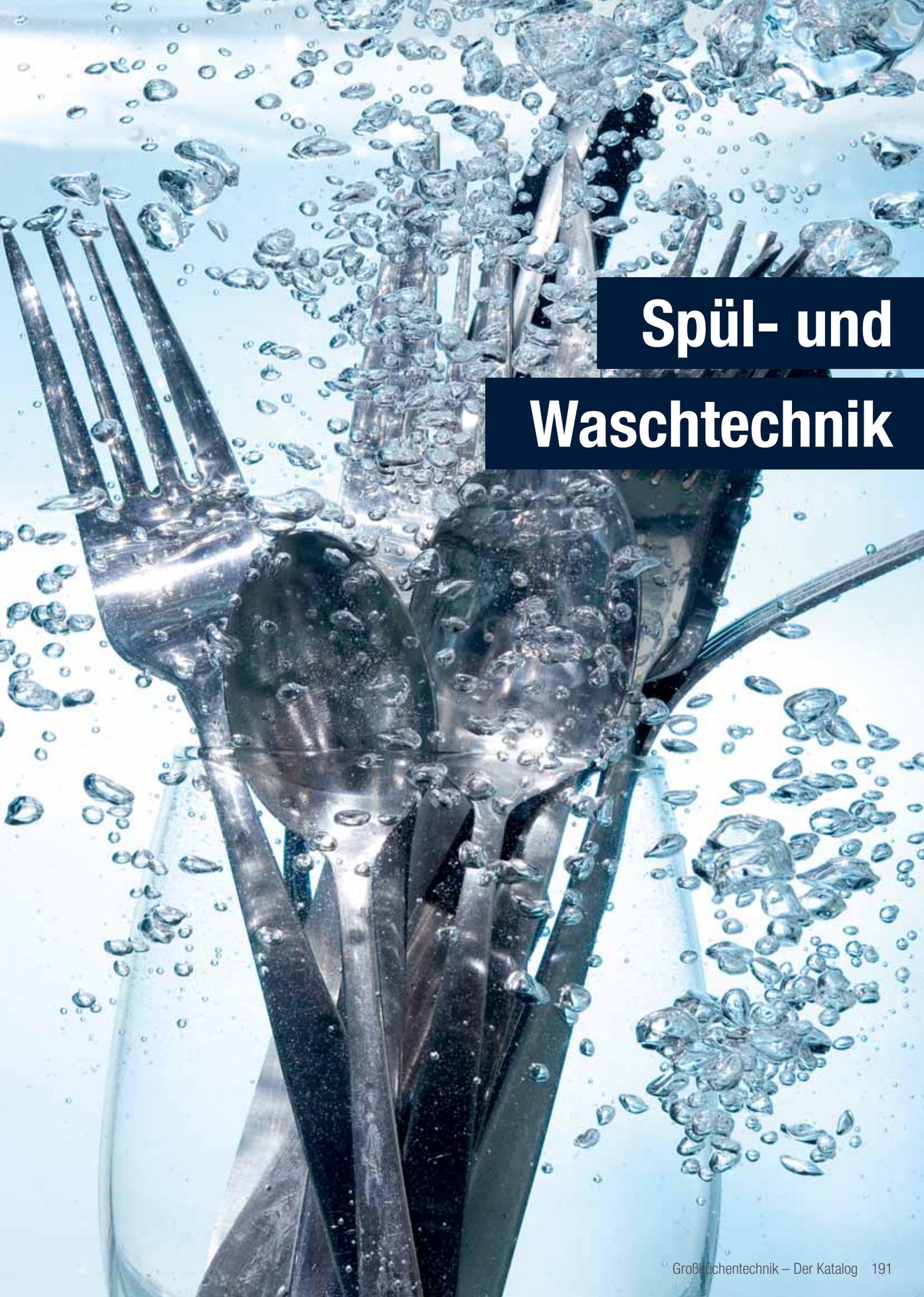


83000.39937	Basic Single N12 (neutral)	12 Auflagen	50,0 x 77,0 x 138,0	50
83000.37303	Basic Single H12 (beheizbar)	12 Auflagen	50,0 x 77,0 x 138,0	55
83000.38021	Basic Tower H6 / CC6 (beheizbar/gekühlt)	6 Schübe/Fach	53,7 x 72,5 x 147,4	65



Bleichereistr. 28  
73066 Uhingen, Germany  
Tel.: + 49 7161 / 9384 - 0  
Fax: + 49 7161 / 9384 - 50  
e-mail: [info@thermohauser.de](mailto:info@thermohauser.de)  
[www.thermohauser.de](http://www.thermohauser.de)





# Spül- und Waschtechnik

**HOBART**

**HÖCHSTLEISTUNGEN  
IN IHRER KÜCHE**



## Der erste TWO-LEVEL-WASHER der Welt Ganz neu und einzigartig auf dem Markt

Der TLW verfügt über eine zweite Ebene und bietet dadurch doppelte Kapazität pro Spülgang. Durch ihre kompakte Bauweise benötigt sie dennoch nicht mehr Platz in der Spülküche als eine herkömmliche Spülmaschine. Die neuen Ausstattungsmerkmale bieten dem Anwender maximale Flexibilität in der Spülorganisation.

### PROFI TLW

**Zwei Spülebenen:** Doppelte Kapazität, maximale Flexibilität, platzsparende Spülorganisation

**VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung:**  
Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.

**WASHSMART App:**  
Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.

WASSERVERBRAUCH	
Oberes Level	2,0 Liter/Korb
Unteres Level	2,5 Liter/Korb
Programmdauer	60 / 90 / 180 Sec.
Leistung	60 Körbe/h
Maße B/T/H	635 x 742 x 1.510 mm





## GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

### PROFI

**SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz:** Der Wasserverbrauch wird kontinuierlich an die Qualität des Wassers angepasst.

**VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung:** Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.

**WASHSMART App:** Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.



	PROFI FX-10B	PROFI FXL-10B	PREMAX FP-10B
<b>Optional</b>	Integrierte Wasserenthärtung	Integrierte Wasserenthärtung	Integrierte Wasserenthärtung
<b>Wasserverbrauch</b>	2 Liter/Korb	2 Liter/Korb	1 Liter/Korb
<b>Programmdauer</b>	90 / 180 / 360 Sec. sowie Sonderprogramme	90 / 180 / 360 Sec. sowie Sonderprogramme	80 / 150 / 170 Sec. sowie Sonderprogramme
<b>Korbmaß</b>	500 x 500   500 x 530 mm	500 x 500   500 x 530 mm	500 x 500   500 x 530 mm
<b>Anschluss</b>	230 V; 2,7 kW   400 V; 6,8 kW	230 V; 2,1 kW   400 V; 6,2 kW	230 V; 3,3 kW   400 V; 6,8 kW
<b>Maße B/T/H</b>	600 x 603 x 825 mm	600 x 640 x 825 mm	600 x 603 x 825 mm

### PREMAX Zusätzlich zur PROFİ-Ausstattung:

**ECO Programm:** Kaltklarspülung mit Dampf reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1 Liter pro Korb.

**VAPOSTOP<sup>2</sup>:** Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknungsphase sowie beim Öffnen der Tür.

**TOP-DRY Trocknung:** Sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis. Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.

### PREMAX LINIE EXKLUSIV

#### VAPOSTOP<sup>2</sup>

##### SETZT AUSTRETENDEN DAMPFWOLKEN EIN ENDE

Wer seine Spülmaschine direkt nach dem Spülvorgang öffnet, dem schlägt eine heiße Dampf Wolke entgegen.

**Damit ist jetzt Schluss:** Der innovative VAPOSTOP<sup>2</sup> zieht mit einem Ventilator den 60 °C heißen Wrasen aus dem Maschineninnenraum und verhindert so den Dampfaustritt.



#### 2IN1 DOPPELKORBSYSTEM SPÜLMENGE VERDOPPELN – KOSTEN HALBIEREN

Mit dem optionalen Doppelkorbsystem wird die Kapazität Ihrer Untertischspülmaschine deutlich gesteigert, da zwei Körbe gleichzeitig gespült werden können. Dafür wird ein herausziehbarer Korbträger verwendet, auf den der obere Korb gestellt werden kann.



## GLÄSERSPÜLMASCHINEN

### PROFI

**Kaltklarspülung:** Die Klarspülung kann jederzeit von heiß auf kalt umgestellt werden.

Ohne Zeitverlust erhält man somit kühle Biergläser oder verbessert den Eigentrocknungseffekt des Glases.

**VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung:** Farbiger Touchscreen mit Ein-Knopf-Bedienung.

**WASHSMART App:** Alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine immer auf einen Blick.



PROFI	GX-10B	GC-10B	GXC-10B
<b>Wasserverbrauch</b>	2 Liter/Korb	1,9 Liter/Korb	2,0 Liter/Korb
<b>Programmdauer</b>	60 / 90 / 120 Sec. sowie Sonderprogramme	75 / 120 Sec. sowie Sonderprogramme	60 / 90 / 120 Sec. sowie Sonderprogramme
<b>Korbmaß</b>	500 x 500 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
<b>Anschluss</b>	230 V; 2,7 kW   400 V; 6,8 kW	230 V; 3,2 kW   400 V; 4,6 kW	230 V; 2,7 kW   400 V; 6,8 kW
<b>Maße B/T/H</b>	600 x 603 x 825 mm	460 x 590 x 705 mm	600 x 603 x 705 mm

### PREMAX Zusätzlich zur PROFİ-Ausstattung:

**VAPOSTOP<sup>2</sup>:** Vermeidet den Dampfaustritt während der Trocknungsphase sowie beim Öffnen der Tür.

**TOP-DRY Trocknung:** Sorgt für ein einwandfreies Trocknungsergebnis.

Ein anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt.



PREMAX	GP-10B	GCP-10B
<b>Wasserverbrauch</b>	2 Liter/Korb	1,9 Liter/Korb
<b>Programmdauer</b>	60 / 90 / 120 Sec. sowie Sonderprogramme	75 / 120 Sec. Sowie Sonderprogramme
<b>Korbmaß</b>	500 x 500 mm	400 x 400 mm
<b>Anschluss</b>	230 V; 3,3 kW   400 V; 6,8 kW	230 V; 3,2 kW   400 V; 4,6 kW
<b>Maße B/T/H</b>	600 x 603 x 825 mm	460 x 590 x 705 mm

### UMKEHROSMOSE ENTFERNT WASSERFLECKEN BEVOR SIE ENTSTEHEN

Alle Untertischmodelle von HOBART lassen sich optional mit der frei-stehenden Umkehros-mose RO-S ausstatten. Die Gläser-spülma-schinen GC und GXC sind alternativ auch mit einer integrierter Osmose verfügbar.





## HAUBENSPÜLMASCHINEN

### PROFI

**Integrierter Abluft-Energiespeicher:** Die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3 kW Energie.

**SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz:** Die Steuerung überwacht permanent den Schmutzeintrag in den Tank und passt individuell und in Echtzeit die Klarspülmenge an den Verschmutzungsgrad an.



PROFI	AMXX-10A	AMX-10A	AMXXL-10A	AMXT-10A
Optional	Integrierte Wasserenthärtung	Integrierte Wasserenthärtung	Integrierte Wasserenthärtung	–
Wasserverbrauch	2 Liter/Korb	2 Liter/Korb	2 Liter/Korb	2 Liter/Korb
Programmdauer	52 / 75 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme	60 / 90 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme	52 / 75 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme	60 / 90 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500   600 x 500 mm	500 x 500 mm
Anschluss	400 V; 10,1 kW   400 V; 16,3 kW	400 V; 7,1 kW	400 V; 10,1 kW   400 V; 16,3 kW	400 V; 10,5 kW   400 V; 16,7 kW
Maße B/T/H	635 x 742 x 1.510 mm	635 x 742 x 1.510 mm	735 x 742 x 1.610 mm	1.269 x 742 x 1.510 mm

### PREMAX Zusätzlich zur PROFI-Ausstattung:

**PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag:** Das Revolutionäre Filtersystem eliminiert manuelles Vorabräumen. Sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen. Das spart Betriebskosten und schützt die Maschine.

**VAPO-ACTIVE Dampfwaschung:** Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen durch heißen Dampf.

**Optional: Abwasser-Wärmerückgewinnung:** Die Energie des Abwassers wird verwendet um kaltes Frischwasser aufzuheizen. Das spart bis zu 835 Euro im Jahr.



PREMAX	AUP-10A	AUPL-10A	AUPT-10A
Optional	Integrierte Wasserenthärtung	Integrierte Wasserenthärtung	–
Wasserverbrauch	1,4 Liter/Korb	1,4 Liter/Korb	1,4 Liter/Korb
Programmdauer	52 / 70 / 170 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme	52 / 70 / 170 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme	52 / 70 / 170 / 180 Sec. sowie Sonderprogramme
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500   500 x 600 mm	500 x 500 mm
Anschluss	400 V; 11,3 kW   400V; 17,5 kW	400 V; 11,3 kW   400V; 17,5 kW	400 V; 18,7 kW   400V; 23,5 kW
Maße B/T/H	635 x 742 x 1.510 mm	635 x 742 x 1.610 mm	635 x 742 x 1.510 mm



## UNIVERSALSPÜLMASCHINEN



### PROFI

**POWER Waschung:** Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen.

**GENIUS-X<sup>2</sup> Feinfiltersystem:** Filtersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch um bis zu 35 %.

**ROTOR-X Waschsystem:** Kreuzwascharme und spezielle Impuls-Düsen verteilen das Wasser optimal und erzeugen maximalen Waschdruck.

**Einschubhöhe L:** Die überdurchschnittliche Einschubhöhe erlaubt bequemes Einstellen von E-Norm-Behältern und -Körben.

### PREMAX Zusätzlich zur PROFİ-Ausstattung:

**Seitliches Waschsystem:** Steigert die Kapazität um 4 GN-Schalen und 2 E-Norm Kisten pro Spülgang.

**Dampfwaschung:** Zur Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen wird heißer Dampf eingesetzt.

**Reiniger-Direkt-Sprühsystem:** Reduziert das manuelle Vorreinigen.

**POWER Waschung:** Garantiert durch einen erhöhten Waschdruck das Entfernen von hartnäckigsten Verschmutzungen.

	PROFI UX	PROFI UXTH	PREMAX UPT
<b>Wasserverbrauch</b>	4,5 Liter/Korb	7,5 Liter/Korb	14 Liter/Korb
<b>Leistung</b>	60 EN-Behälter/h (400 x 600 mm), 120 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm), 60 GN 1/1	90 EN-Behälter/h (400 x 600 mm), 90 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm), 120 GN 1/1	150 EN-Behälter/h (400 x 600 mm), 120 Bäckerkörbe/h (400 x 600 mm), 240 GN 1/1
<b>Programmdauer</b>	120 / 240 / 360 Sec. sowie Sonderprogramme	120 / 240 / 360 Sec. sowie Sonderprogramme	120 / 240 / 280 Sec. sowie Sonderprogramme
<b>Korbmaß</b>	600 x 760 mm	1.240 x 700 mm	1.240 x 700 mm
<b>Anschluss</b>	400 V; 12,6 kW   400 V; 15,6 kW	400 V; 9,1 kW   400 V; 15,3 kW	400 V; 24,5 kW   400 V; 18,5 kW
<b>Maße B/T/H</b>	780 x 945 x 1.984 mm	1.447 x 936 x 1.732 mm	1.435 x 945 x 1.984 mm

## KORBTRANSPORT- UND BANDSPÜLMASCHINEN

Unsere Bandspülmaschinen sind das richtige Modell für alle, die mehr wollen.

Unsere individuellen Lösungen für Ihre Spülküche ermöglichen wirtschaftliches und effizientes Arbeiten.

### BANDSPÜLMASCHINEN

**LOW-CHEM Reinigersparsystem:** Senkung des Reinigerverbrauchs um bis zu 70 %.

**CLIMATE-PRO Energiesparsystem (optional):** Wärmeenergie wird aus der heißen Abluft zurückgewonnen.

### TRI-RINSE Klarspülung:

Hochwertiges Klarspülergebnis in 3-stufiger Klarspülzone.

### 3DRY Trocknung:

Kontrollierte Trocknung von oben und unten.



### KORBTRANSPORTMASCHINEN

**INFOTRONIC Steuerung:** Mehr Komfort und Übersichtlichkeit auf einen Blick. Dokumentation des Betriebsbuchs nach DIN.

**RACK-FLOW Sensorsystem (optional):** Ein Sensor erkennt die Körbe und puffert sie in der Maschine. Dadurch kann die gesamte Maschinenlänge zur Beladung ausgenutzt werden. Spülen Sie bis zu doppelt so viele Körbe am Stück wie bisher.

**DYNAMIC-DRY Trocknung:** Optimales Trocknungsergebnis dank neuer Gebläsetechnologie mit höheren Luftgeschwindigkeiten. Dadurch 50 % mehr Effizienz.





## HOBART COMBI

HOBART steht für hohe Qualität, sowie wirtschaftliche und innovative Technik in der professionellen Küche. Die HOBART Heißluftdämpfer COMBI und COMBI-plus sind ein Beispiel hierfür. Diese zwei Linien finden ihren Einsatz überall dort, wo höchste Ansprüche eine perfekte Leistung erfordern.

- Gleichbleibend perfekte Garergebnisse:** Sie sind der Chef und sagen wie's gemacht wird!
- Einfache Bedienung, kein Fehlgriff:** Warum kompliziert, wenn es auch einfach geht?!
- Wirtschaftlich:** Damit Sie Ihre Kosten unter Kontrolle haben!
- Schnellste und einfachste Reinigung:** Auch zwischendurch!



## ECOMAX GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLMASCHINEN

**ecomax**<sup>TM</sup>  
by **HOBART**

Die schnellen und zuverlässigen **ecomax** Spülmaschinen sind perfekt für den Einsatz in kleinen Metzgereifilialen bis zu Imbiss-Stuben und Cateringbetrieben.

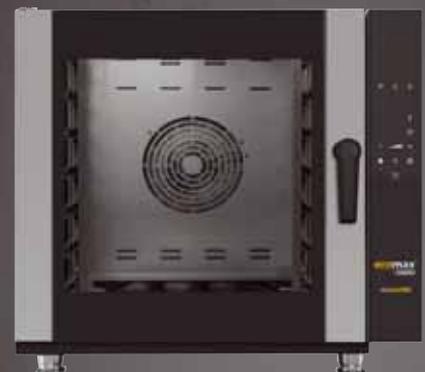
### SERIENMÄSSIGE AUSSTATTUNG

- Gleichmäßige Wasserverteilung** durch rotierende Wasch- und Klarspülarme.
- Optimales Ergebnis:** Dosiertechnik für Reiniger und Klarspülmittel eingebaut.
- Optimaler Schutz Ihrer Maschine** durch integrierte Wasserenthärtung.
- Einfach zu reinigen:** Selbstreinigungsprogramm in allen Modellen; tiefgezogene Korblaufschiene bei den Untertischmodellen; tiefgezogener Waschtank ohne Ecken und Kanten beim Haubenmodell.

## ECOCOMBI HEISSLUFTDÄMPFER EINFACH, ROBUST UND ZUVERLÄSSIG

Die besten Garergebnisse zu bekommen und sie immer wiederholen zu können, ist essenziell, um ausgezeichnete Leistungen zu gewährleisten. Die **ecocombi** Technologie und Multifunktionalität sind die perfekten Lösungen für die vielfachen Bedürfnisse in der Küche:

- Höchste Flexibilität:** Zubehör wie automatisches Reinigungssystem oder automatische Feuchtigkeitskontrolle auch nachträglich integrierbar.
- Excellent Uniformity Results:** Beste, konstante Garergebnisse durch optimale Wärmeverteilung und 6 individuell wählbare Lüftergeschwindigkeiten.
- Einfach und intuitiv zu bedienen:** Mit der Steuerung Basic-Touch in nur 3 Schritten jedes Garprogramms starten.
- In den Varianten** mit 3, 6 oder 10 Einschüben verfügbar.



Beispielmodell HECME6 6 x 1/1 GN



# PROFESSIONELLE LÖSUNGEN FÜR IHRE WASSEROPTIMIERUNG

Alle Filterlösungen aus der PURITY Familie folgen demselben Anspruch: Optimale Wasserqualität, höchste Produktsicherheit und einfache Handhabung für unterschiedliche Anwendungen und Wassergegebenheiten sicherzustellen.

## PURITY CLEAN / CLEAN EXTRA FÜR PROFESSIONELLES SPÜLEN

- Strahlender Glanz ohne Schlieren und Flecken – auch für höchste Ansprüche
- Kalkablagerungen in der Maschine werden gezielt verhindert, die Maschinen laufen länger unbeeinträchtigt
- Reparatur- und Servicekosten werden reduziert
- Besonders geeignet für Warmwasseranwendungen (bis 60 °C)

Empfohlene Richtwerte zum Einsatz von Vollentsalzung (Leitfähigkeit, Ca.-Werte bei Karbonathärte 0 ° dH)

	PURITY 1200 Clean	PURITY 1200 Clean Extra
	Teilentsalzung	Vollentsalzung
		Leitfähigkeit
Gläser		< 300µS/cm
Besteck		< 80µS/cm
Geschirr	generell	nicht erforderlich



PURITY 1200 Clean

PURITY 1200 Clean EXTRA

## PURITY STEAM / PURITY C STEAM FÜR KOMBIDÄMPFER UND BACKÖFEN

- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service und Reparaturkosten reduziert
- Feine Dampfdüsen bleiben länger durchlässig
- Backwaren und Gargut gelingen perfekt
- Speziell auf verschiedene Steamer und Backöfen adaptierte Verschnitteinstellung

PURITY Steam			
Verfügbare Größen	450	600	1200
Kapazitäten	3.680 - 10.800 Liter <sup>1</sup>		

PURITY C Steam		
Verfügbare Größen	C500	C1100
Kapazitäten	4.675 - 7.907 Liter <sup>1</sup>	

<sup>1</sup> bei einer Karbonathärte von 10 °dH



PURITY C Steam 500

PURITY Steam 1200



Professionelle Spültechnik



# Spüllösungen in Reinkultur

Professionelle Spültechnik für Hotellerie, Restaurants und Gastronomie

**CHEFS CULINAR**  
ist autorisierter  
**MEIKO**  
Service-Partner

Ideen sprudeln, Menschen unterschiedlicher Berufe und Kulturen entwickeln gemeinsam Technologie für eine saubere Welt. So entstehen unsere professionellen Lösungen zum Spülen und Reinigen. Unsere Spültechnik – vom kleinen Gläser-spüler bis zu komplexen Spülanlagen, Fördertechnik, Sortier- und Speiseresteanlagen schafft den Freiraum, den man in der Branche der Gastlichkeit braucht. MEIKO Technik setzt dabei Maßstäbe für mehr Ergonomie und Arbeitsfreude, Umweltschutz, Wirtschaftlichkeit.

## MEIKO Service – bestens organisiert und schnell vor Ort

MEIKO Kunden sollen rundum zufrieden sein. Deshalb bieten wir einen qualifizierten Kundendienst mit speziell autorisierten Service-Technikern an, die sämtliche

Serviceleistungen von Gewährleistungsarbeiten bis zu Instandsetzungen gemäß den MEIKO-Herstellervorschriften und geltenden Richtlinien ausführen dürfen.



- kompetent im MEIKO-Werk ausgebildet und bestens vertraut mit den MEIKO Geräten
- optimal ausgerüstet mit Original-Werkzeug und -Ersatzteilen
- immer in direkter Nähe, kurze Reaktionszeiten
- MEIKO Service-Konzept für gesicherte Qualitätsstandards



UPster® U

M-iClean U

UPster® H

M-iClean HL

M-iClean HXL

FV

M-iQ B

[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



The clean solution

## M-iQ GreenEye-Technology® – Grünes Licht für die Sauberkeit.

Spültechnik für Großbetriebe mit höchsten Ansprüchen an Reinheit, Hygiene und Wirtschaftlichkeit.



Der Spülfortschritt geht weiter: MEIKO erweitert jetzt den wegweisenden Spülkomfort der M-iQ mit der revolutionären GreenEye-Technology®. Sie ermöglicht erstmals echte Teamarbeit zwischen Mensch und Maschine – für geballte Effizienz, mehr Transparenz und Spaß bei der Arbeit.

Die GreenEye-Technology® erkennt nicht nur die Lücken und stellt sich darauf ein, sie wertet diese für den Bediener aus – erstmals wird das Spülpersonal aktiv beim effizienten Betrieb der Spülmaschine unterstützt. Mit konkreten Empfehlungen am Band: An der Geschirraufgabe wird per Grünlicht die optimale Spur- bzw. Bandbelegung signalisiert.

So garantiert die M-iQ mit GreenEye-Technology® ein völlig neues Arbeiten – sie ermöglicht jederzeit einen einmalig wirtschaftlichen und immer hygienischen Spüleinsatz.

- > **Teamwork Mensch & Maschine**
- > **reibungsloser Spülprozess**
- > **optimierte Auslastung mit Sparpotenzial**



Film starten



Die Klarspülung wird nur dort eingeschaltet, wo sich auch Geschirr befindet.



Das grüne Ampelsignal signalisiert, welche Spuren an der Geschirraufgabe bestückt werden sollen. So läuft die M-iQ unter optimalen Bedingungen.



www.meiko.de

# Gläser- und Geschirrspülmaschinen der **UPster®** Line



Premium-Spültechnik für Einsteiger und Umsteiger: Mehr Qualität und mehr Nutzen zum fairen Preis.

MEIKO macht Gutes noch besser. Aus diesem Grund haben wir alle Geräte der erfolgreichen MEIKO *UPster®* Serie neu konzipiert. Herausgekommen ist eine Klasse für sich. Perfekt für den Einstieg oder den Umstieg auf die professionelle Spültechnik von MEIKO. Mit einem absolut fairen Preis-Leistungs-Verhältnis, das es so nur bei *UPster®* gibt. Ganz gleich ob Untertisch- oder Haubenspülmaschine – die neue *UPster®* Serie punktet durch robuste Materialien, verbesserte Technik und intuitivere Bedienung. Für ein längeres Geräteleben, mehr Komfort sowie höhere Einsparungen bei Wasser, Energie und Arbeitszeit.

## **UPster® U 500** – für Geschirr & Gläser

**Einschubhöhe (in mm):** H 420  
**Abmessungen (in mm):** H 820-850, B 600, T 600\*  
 (\*bei eingebauter Wasserenthärtung 665)  
**Korbmaß (in mm):** 500 x 500  
**Leistung:** bis zu 40 Körbe pro Stunde

- Effizienter Wasserverbrauch
- Unkomplizierte Bedienung dank der vollelektronischen Steuerung
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Beste Spülergebnisse durch hervorragende Laugenfiltrierung und optimale Tankwasserregenerierung
- Bleibt außen kühl und leise durch doppelwandigen Aufbau
- Robust und hygienefreundlich dank gezogener Waschkammer mit integrierten Korbführungen
- Einfache Bestellung, schnelle Lieferung
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf



**UPster® U 500**



**UPster® U 500 G**

## **UPster® H 500** – Hoher Bedienkomfort

**Einschubhöhe (in mm):** H 440  
**Abmessungen (in mm):** H 2050/2140\*, B 635, T 750  
 (\*bei optionalem *AirConcept*)  
**Korbmaß (in mm):** 500 x 500  
**Leistung:** bis zu 40 Körbe pro Stunde

- Mehr als genug Platz für Großes und Kleines mit einer Durchschubhöhe von 440 mm
- Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
- Unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
- Gleichbleibend zuverlässige Spülergebnisse dank der Drucksteigerungspumpe
- Keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen da während der Regenerierung gespült werden kann
- Schont Gläser und Geschirr durch Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Robust für den harten gewerblichen Einsatz
- Hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung in Bodenwanne
- Wasch- und Klarspülsystem oben und unten aus Edelstahl
- Entsprechend Ihrer Anforderungen an die Wasserqualität auf Wunsch mit integrierter Wasserenthärtung oder Umkehrosmose (*GiO-MODUL*)



**UPster® H 500**

[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



# Untertischspülmaschinen der Premium-Klasse für Gläser und Geschirr

## M-iClean U – schneller beim Spülen und beim Sparen

Die neue *M-iClean U* spart bei Verwendung der innovativen Wärmerückgewinnung *ComfortAir* durch den neu designten und vergrößerten Wärmerückgewinnungsbehälter satte 30 Sekunden\* pro Spülgang gegenüber dem Vorgängermodell. Schnell gesparte Zeit und Ressourcen: die Betriebskosten reduzieren sich um bis zu 21 %\*. Spülmaschine öffnen nahezu ohne Dampf: Wird die Tür nach dem Spülvorgang geöffnet, schlägt ein kein heißer Dampf ins Gesicht, kein Beschlagen der Brille mehr, keine Feuchtigkeit auf Möbeln.

So gut wie trocken: Die neue Wärmerückgewinnung *MEIKO ComfortAir* reduziert bis Spülende die Restfeuchte um bis zu 98 % bei Tellern und bis zu 75 % bei Gläsern und das Spülgut ist nach kurzer Zeit wieder einsatzbereit.



### M-iClean UM+

**Korbleistung:** bis zu 40 Körbe pro Stunde  
**Abmessungen (in mm):** B 600, T 600, H 830-855  
**Einschubhöhe (in mm):** 435  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 2,4 l  
**Gesamtanschluss:** 230 V: 2,7 kW / 400 V: 6,7 kW



### M-iClean UM

**Korbleistung:** bis zu 40 Körbe pro Stunde  
**Abmessungen (in mm):** B 600, T 600, H 710-735  
**Einschubhöhe (in mm):** 315  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 2,4 l  
**Gesamtanschluss:** 230 V: 2,7 kW / 400 V: 6,7 kW



### M-iClean US

**Korbleistung:** bis zu 40 Körbe pro Stunde  
**Abmessungen (in mm):** B 460, T 600, H 710-735  
**Einschubhöhe (in mm):** 315  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 1,9 l  
**Gesamtanschluss:** 230 V: 2,7 kW / 400 V: 6,7 kW

### M-iClean UL

**Leistung:** 40 Körbe pro Stunde  
**Abmessungen (in mm):** B 600, T 680, H 830-855  
**Einschubhöhe (in mm):** 435  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 2,8 l  
**Gesamtanschluss:** 230 V: 2,7 kW / 400 V: 6,7 kW



- Durch die neue Wärmerückgewinnung *ComfortAir*:
  - kein sichtbarer Wrasenaustritt
  - hervorragendes Trocknungsergebnis
  - Zeiteinsparung von 30 Sekunden\* im Vergleich zum Vorgängermodell
  - Energieeinsparungen bis zu 21 %\*
- Durch das integrierte *GiO-MODUL*:
  - keine Umbaumaßnahmen
  - weniger Platzbedarf
  - weniger Installations- und Wartungskosten
  - nie wieder nachpolieren
- Ihr Logo auf dem Display der *M-iClean U* mit der Option „Private Label“
- Blaues Bedienkonzept für optimale Benutzerfreundlichkeit
- Nachhaltige Gerätekonstruktion dank langlebiger Materialien – mehr Edelstahl, weniger Kunststoff, selbst bei den Dosierleitungen

## M-iClean U mit GiO-Technologie



MEIKO GiO-MODUL integriert im Sockel-Unterbau

MEIKO GiO-MODUL an der Rückseite der Maschine

MEIKO GiO-MODUL in der Nähe der Maschine oder z.B. in einem anderen Raum

Das MEIKO *GiO-MODUL* – die MEIKO Technologie zur Entmineralisierung von Spülwasser – ist bei der neuen *M-iClean U* vollintegrierter Bestandteil (optional). Das umfasst das komplette Osmose-Modul sowie den Feinfilter. Es entzieht dem Wasser nahezu alle Fremdstoffe und Mineralien und auch Bakterien oder Viren. Das MEIKO *GiO-MODUL* sorgt so für hochreines Spülwasser und somit für brillante Spülergebnisse, ohne dass nachpoliert werden muss.

# Haubenspülmaschinen mit Haubenautomatik und Topf- und Utensilienspülmaschinen



The clean solution

## M-iClean H mit Haubenautomatik – ergonomische Abläufe und komfortable Bedienung



### M-iClean HM

**Korbleistung:**

bis zu 60 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 635 (725), T 750 (800), H 2080

(mit Griffen)

**Korbmaß (in mm):** 500 x 500

**Durchschubhöhe (in mm):** 505

### M-iClean HL

**Korbleistung:**

bis zu 60 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 735 (825) x T 750 (800) x H 2190

(mit Griffen)

**Korbmaß (in mm):** 500 (650) x 500

**Durchschubhöhe (in mm):** 560

### M-iClean HXL

**Korbleistung:**

bis zu 120 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 1.180 (1.270) x T 750 (800) x H 2080

(mit Griffen)

**Korbmaß (in mm):** 2 x (500 x 500)

**Durchschubhöhe (in mm):** 505

- Mehr Flexibilität bei der Küchenorganisation durch das integrierte *GiO-MODUL* im Maschineninneren
- Zeiteinsparungen von bis zu 30 Minuten pro Spültag (bei ca. 120 Spülgängen pro Schicht)
- Schneller Return on Invest: Mit *EnergiePur-Paket* bereits nach unter zwei Jahren
- Einfache Mensch-Maschine-Kommunikation durch Signalkonzept und Bedienpanel auf Augenhöhe
- Verbessertes Raumklima dank Abluft-Wärmerückgewinnung
- Geringere körperliche Belastung am Arbeitsplatz und bessere Arbeitsplatzbewertung dank Haubenautomatik und automatischer Korberkennung
- Zusätzliche Kosten- und Zeiterparnis mit *Hygieneplus* dank des optionalen Trockentischs
- Steig-, Klarspül- und Dosierleitungen aus Edelstahl bürgen für Langlebigkeit

## FV und DV Topf- und Utensilienspülmaschinen



### FV 130.2

**Korbleistung:**

bis zu 30 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 1030, T 895, H 2185

**Einschubhöhe (in mm):** 740

**Korbmaß (in mm):** 850 x 700

### FV 250.2

**Korbleistung:**

bis zu 30 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 1490, T 895, H 2490

**Einschubhöhe (in mm):** 890

**Korbmaß (in mm):** 1310 x 700 mm


### DV 270.2

**Korbleistung:** bis zu 30 Körbe pro Stunde

**Abmessungen, geöffnet (in mm):**

B 1490 x T 985 x H 2510

**Durchschubhöhe (in mm):** 650

**Korbmaß (in mm):** 1310 x 690

Optional:  
Punkt2 AirConcept / GiO-MODUL

[www.meiko.de](http://www.meiko.de)



## PRM - Innovativ und Ergebnisorientiert

### Geschirr- Reinigung ohne manuelles Vorspülen



**RHIMA Geschirr- und Gläser Durchschubspülmaschine WD-6 GREEN PLUS**  
**Leistung:** bis 60 Körbe pro Stunde.  
**Washgut:** Geschirr, Tablettts und Gläser  
**Abmessungen (in mm):** B 660x T 657x H 1430 (1875)  
**Körbe/ Einschubhöhe (in mm):** 500x500/ 405  
**3 Waschprogramme und HACCP Funktionen**  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 1,8 bis 2,5 Liter  
**Elektr. Gesamtanschluss:** 12,9 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Tellerkorb , 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb, 1 Besteckköcher, Haubenautomatik optional, Wrasenkondensation optional, UO Modul extern optional, Tischanlagen auf Anfrage.



**RHIMA Geschirr- und Behälter Durchschubspülmaschine WD-7 GREEN PLUS**  
**Leistung:** bis 60 Körbe pro Stunde.  
**Washgut:** Geschirr, EN Tablettts, Behälter und Euronormkisten  
**Abmessungen (in mm):** B 660x T 657x H 1540 (2080)  
**Körbe/ Einschubhöhe (in mm):** 500x500/ 505  
**3 Waschprogramme und HACCP Funktionen**  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 2,0 bis 3,0 Liter  
**Elektr. Gesamtanschluss:** 13,1 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Tellerkorb , 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb, 1 Besteckköcher, Haubenautomatik optional, Wrasenkondensation optional, UO Modul extern optional, Tischanlagen auf Anfrage.



#### **RHIMA Geschirr- und Gläser Durchschubspülanlage WD-6 PRM**

**Ohne manuelles Vorspülen**  
**Leistung:** bis 120 Körbe pro Stunde.  
**Washgut:** Geschirr, Tablettts und Gläser  
**Abmessungen (in mm):** B 1335x T 657x H 1430 (1875)  
**Körbe/ Einschubhöhe (in mm):** 500x500/ 405  
**3 Waschprogramme und HACCP Funktionen**  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 1,3 bis 2,0 Liter  
**Elektr. Gesamtanschluss:** 13,8 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Tellerkorb , 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb, 1 Besteckköcher, Haubenautomatik optional, Wrasenkondensation optional, UO Modul extern optional, Tischanlagen auf Anfrage.



#### **RHIMA Geschirr- und Behälter Durchschubspülanlage WD-7 PRM**

**Ohne manuelles Vorspülen**  
**Leistung:** bis 120 Körbe pro Stunde.  
**Washgut:** Geschirr, EN Tablettts, Behälter und Euronormkisten  
**Abmessungen (in mm):** B 1445x T 657x H 1540 (2080)  
**Körbe/ Einschubhöhe (in mm):** 500x500/ 505  
**3 Waschprogramme und HACCP Funktionen**  
**Wasserverbrauch pro Korb:** 1,5 bis 2,5 Liter  
**Elektr. Gesamtanschluss:** 14,0 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Tellerkorb , 1 Universalkorb, 1 Besteckkorb, 1 Besteckköcher, Haubenautomatik optional, Wrasenkondensation optional, UO Modul extern optional, Tischanlagen auf Anfrage.





## Spülen mit Granulat - Effektiv und Umweltbewusst

### Behälter- Reinigung ohne manuelle Vorbehandlung



#### RHIMA Granulat Behälterspülmaschine WD-100GR

Einsatz in großen Betriebskantinen, Mensen, Krankenhäuser, Caterer und Hotels. Bestens geeignet für große Mengen kontinuierlich anfallender Behälter, Bleche und Utensilien.

**Leistung/ Stunde:** 192 GN 1/1, 65 tief / 96 GN 1/1, 200 tief + 96 GN 1/1, 65 tief

**Kapazität/ Zyklus:** 8 GN 1/1, 65 tief / 4 GN 2/1 / 4 GN 1/1, 200 tief + 4 GN 1/1, 65 tief

**Abmessungen (in mm):** B 1050xT 1195x H 2155, B Gesamtanlage 3125

#### 6 Waschprogramme und HACCP Funktionen

**Wasserverbrauch/ Zyklus:** 4 bis 6 Liter

**Elektr. Gesamtanschluss:** 21,0 kW

Wärmerückgewinnung, Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 2 Aufnahmegeestelle, UO Modul extern optional, Zubehör auf Anfrage



#### RHIMA Granulat Behälter- und Geschirrspülmaschine WD-90DUO

Die innovative Kombihaubenspülmaschine mit Granulatreinigung für Behälter und herkömmlicher Spültechnik für Geschirr. Für mittlere und große Gaststättenbetriebe, Hotels, Schulen und mittlere Betriebskantinen.

**Leistung/ Stunde:** 168 GN 1/1, 65 tief / 45 Geschirrkörbe 500x500

**Kapazität/ Zyklus:** 6 +1 GN 1/1, 65 tief / je 3 GN 1/1 200 + 65 tief

**Abmessungen (in mm):** B 850xT 1060x H 1690 (2385)

#### 9 Waschprogramme und HACCP Funktionen

**Wasserverbrauch/ Zyklus:** 4 bis 6 Liter

**Elektr. Gesamtanschluss:** 11,7 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Aufnahmegestell, Wärmerückgewinnung, optional, UO Modul extern optional, Zubehör auf Anfrage



#### RHIMA Granulat Behälterspülmaschine WD-90GRHC

Ideal für Schulen, kleine Cook-Chill-Küchen, kleine Mensen und Hotels.

**Leistung/ Stunde:** 144 GN 1/1, 65 tief / 48 GN 2/1, 65 tief

**Kapazität/ Zyklus:** 6 GN 1/1, 65 tief, 2 GN 2/1, 65 tief

**Abmessungen (in mm):** B 880xT 955x H 1880

#### 6 Waschprogramme und HACCP Funktionen

**Wasserverbrauch/ Zyklus:** 3,5 bis 5 Liter

**Elektr. Gesamtanschluss:** 11,3 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Aufnahmegestell, UO Modul extern optional, Zubehör auf Anfrage



#### RHIMA Granulat Behälterspülmaschine WD-90GRFlex

Einsatz in GN-basierten Küchen, Gaststättenbetriebe und Hotels

**Leistung/ Stunde:** 96 GN 1/1, 100 tief / 192 GN 1/2, 100 tief

**Kapazität/ Zyklus:** 4 GN 1/1, 100 tief / 8 GN 1/2, 100 tief

(Ohne Abbildung, sonstige Angaben wie unter WD-90GRHC)



#### RHIMA Behälter- und Gerätespülmaschine DR 480E PLUS Super Size

**Leistung:** bis 30 Körbe pro Stunde.

**Waschgut:** GN Behälter, GN Bleche, Euronormkisten und Küchenutensilien

**Abmessungen (in mm):** B 1490xT 885x H 1970 (2310)

**Korb/ Einschubhöhe (mm):** 1350x 725/ 820

#### 3 Waschprogramme, Selbstreinigungsprogramm und HACCP Funktionen

**Wasserverbrauch pro Korb:** 8 Liter

**Elektr. Gesamtanschluss:** 14,0 kW

Klarspüldosiergerät, Breaktank mit Drucksteigerungspumpe, Anschluss-Set, 1 Edelstahlkorb 1350x 725 mm. Wärmerückgewinnung optional, UO Modul extern optional, Zubehör auf Anfrage

#### Weitere Modelle:

RHIMA DR 265E PLUS Medium Size, Korb/ Einschubhöhe (mm):700x 700/ 650

RHIMA DR 365E PLUS Big Size, Korb/ Einschubhöhe (mm):850x 725/ 650



**m** **GREEN**  
WASTE SOLUTIONS

**Schweinetonne mal wieder voll? Schnauze auch?**

# Spot on!

Für die clevere Lösung von **MEIKO GREEN**.

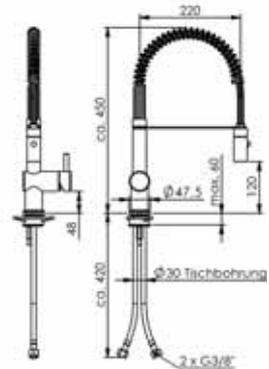
Speiseresteverwertung geht heute clean 'n' green: mit innovativen Lösungen von MEIKO GREEN. Hygienisch, einfach, nachhaltig – von der Eingabestation bis zum Sammeltank. Ergonomisch in den Arbeitsablauf integriert, gelangen die organischen Abfälle per Tastendruck homogenisiert von der Eingabestation hygienisch und geruchlos in den Sammeltank – und der Verwertungskreislauf beginnt – Endstation Biogasanlage. Ideal für den Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung: Wir beraten Sie gerne!





- niedrige Bauhöhe (ca. 420 mm)
- Edelstahl
- moderne Spezial-Keramikkartusche
- Durchflussrate 10 l/min (3 bar)
- Handbrause **Soft touch** mit Umstellung auf Brausestrahl

0104-1101-2410-000

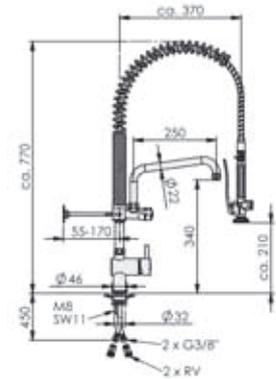


SMART-CLEAN Geschirrspülbrause



- Reduzierte Bauhöhe (770mm)
- mit Spezial-Keramikkartusche
- Durchflussrate 9/15 l/min
- flexible Anschlusschläuche
- Anschlussgewinde G 3/8"
- verchromt

6523

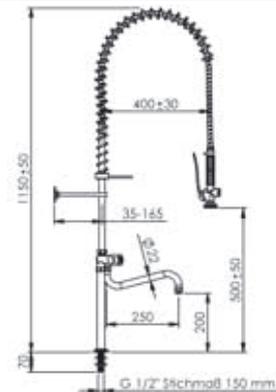


EURO-Clean Geschirrspülbrause



- Handbrause mit Metallbrausekopf
- Batterieoberteil mit Rückschlagkegel
- Auslaufregelung mit zwischen Brause und Auslauf mit Keramikoberteil
- verchromt

6636

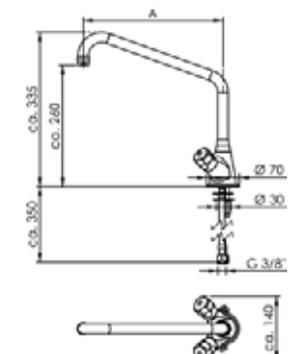


Spültischbatterie 1/2", schwere Ausführung



- Fettkammeroberteile / Metallhaubengriffen
- Schwenkauslauf mit High-Flow Strahlregler
- platzsparende Schnellbefestigung
- Tischbohrung Ø 30 mm
- mit flexiblen Anschlusschläuchen
- verchromt

6961.90/300.300



Sensor-Waschtischarmatur



- Berührungslose, elektronisch gesteuerte
- Waschtischarmatur mit IR-Sensor
- Mikroprozessor-Elektronik
- Funktionssicheres Magnetventil
- Dauer-Ein- und Hygienespülung
- Rückschlagventile und Schmutzsiebe (eingebaut)
- Robustes Messinggehäuse
- verchromt

**2314.20 (Hochdruck, Netzbetrieb)**  
**2314.21 (Hochdruck, Batteriebetrieb)**

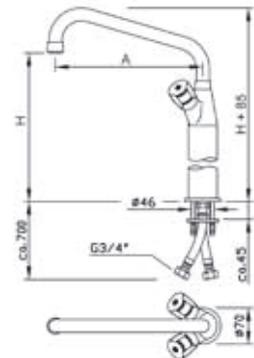


Einloch-Mischbatterie 3/4" auf Säule



- Fettkammeroberteile mit
- Dreikantmetall-Haubengriffen
- Durchflussmenge ca. 92/104 l/min
- (Fließdruck 3 bis 5 bar)
- Tischbohrung Ø 46 mm
- Anschlussgewinde G 3/4"
- Verchromt

**6927.93/300.500 A= 300 mm H= 500 mm**  
**\*weitere Ausführungen auf Anfrage\***

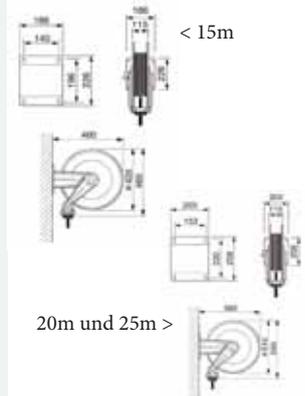


automatisches Schlauchaufroller SET



- Edelstahl-Schlauchaufroller
  - Drehbarers Anschluss-Kit
  - Reinigungspistole
- Reinigungsschlauch für lebensmittelverarbeitende Betriebe offene Bauart zur leichten Reinigung

**2449.20/015/001 (15m)**  
**2449.25/020/001 (20m)**  
**2449.25/025/001 (25m)**

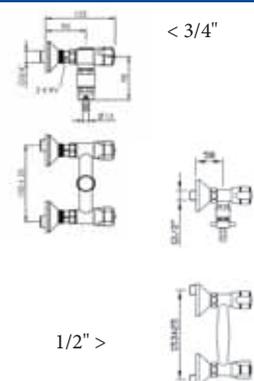


Wandbatterie 3/4" und 1/2"



- Oberteile mit Rückschlagkegel (1/2")
- RV-Anschlussstücke (3/4")
- Durchfluss-Rohrbelüfter DVGW 469 bzw. 463
- Durchfluss 32l / 70l
- verchromt

**2460.37/000 3/4"**  
**2460.24/000 1/2"**





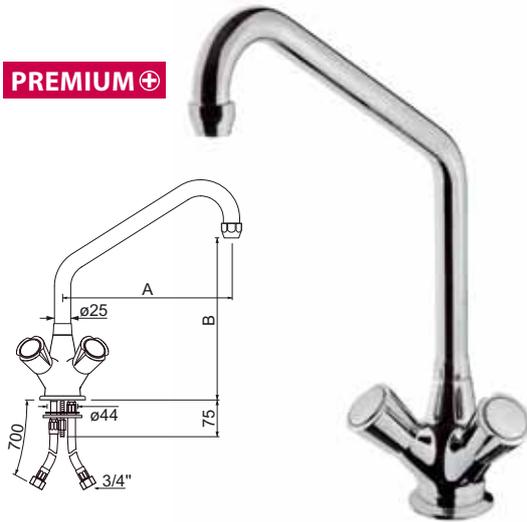


# ARMATURENTECHNIK

Geschirrabrasen und Wasserarmaturen

## Wasserarmaturen mit 3/4" Oberteilen

**PREMIUM** ⊕



Keramikoberteile

Art.-Nr.	A (mm)	B (mm)
591566	300	250
591573	400	320
591574	450	165

Fettkammeroberteile

Art.-Nr.	A (mm)	B (mm)
591388	300	250
591390	350	250
591392	400	250

Viele weitere Ausführungen finden Sie in unserem Webshop unter [www.gev-online.com](http://www.gev-online.com)

## Wasserarmaturen mit 3/4" Oberteilen

**PREMIUM** ⊕



Art.-Nr.	Anschluss	A (mm)	B (mm)
591335	3/4"	250	320
591336	3/4"	300	320
591337	3/4"	400	320

## Wassersteckdose



Art.-Nr.	Gewinde	Material
591452	1/2"	Edelstahl

## Reinigungspistole für Schlauchaufroller



Art.-Nr.	Anschluss	Material
591357	1/2" IG	Kunststoff

## Schlauchaufroller

Art.-Nr.	Länge (m)
542274	10
542275	15
542276	20
542310	25

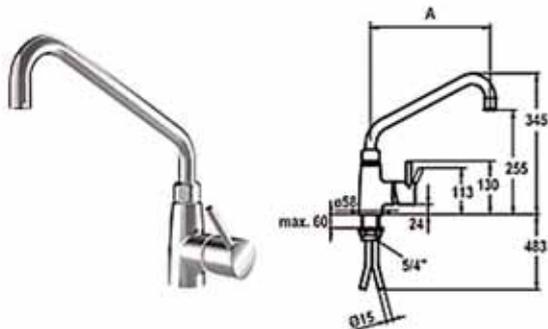


Bauart	offen
Anwendung	für Wandmontage
Schlauchanschluss	1/2"
Schlauchdurchmesser	DN13 mm
Schlauchtyp	lebensmittelecht
Anschluss	1/2"
Ausführung	ohne Handbrause
Material	CNS
passende Schwenkkonsole	Art.-Nr. 542072 (für 10m und 15m) Art.-Nr. 542094 (für 20m und 25m)

GEV Großküchen-Ersatzteil-Vertrieb GmbH  
Gadastr. 4  
85232 Bergkirchen  
[www.gev-online.com](http://www.gev-online.com)

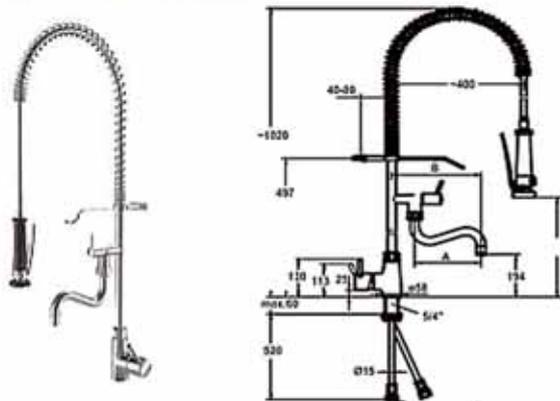
Telefon 08142 6522-50  
info@gev-online.de

# KWC



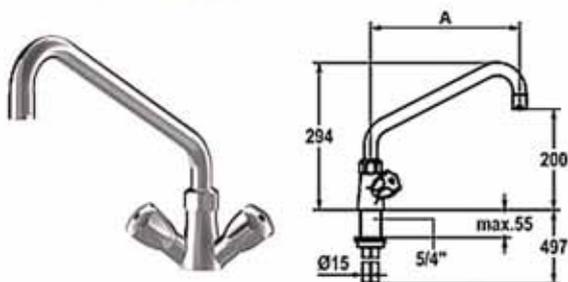
KWC-Nr.	Oberfläche
24.501.044.000	ganzchrom

**Hebelmischer Profiküche**



KWC-Nr.	Oberfläche
24.501.144.000	ganzchrom
A 200, B 270	

**Hebelmischer Profiküche**



KWC-Nr.	Oberfläche
K.24.41.04.000C07	ganzchrom
A 300	

**Zweigriffmischer Profiküche**



KWC-Nr.	Oberfläche
K.24.42.17.000C86	ganzchrom
AD 153 +/- 15 mm, G 3/4"	

**Zweigriffmischer Profiküche**

- Schwenkauslauf 360°
- mit nachziehbarer Stopfbüchse
- Strahlregler-Mundstück
- KWC Steuerpatrone XL 46 - Hochleistung
- mit Keramikscheibentechnik
- Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar – Temperaturbegrenzung
- Kupferrohranschlüsse  $\varnothing 15$  mm
- Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
- Tischbohrung  $\varnothing 42$  mm

**Hebelmischer**

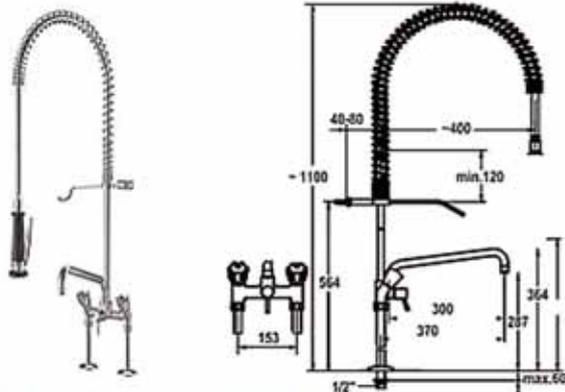
- Tragfeder aus Edelstahl
- Eigensicher gegen Rückfließen
- Schwenkauslauf
- mit nachziehbarer Stopfbüchse
- Strahlregler-Mundstück
- Geschirrwashbrause
- absperrbare Siebbrause mit Schließverzögerung
- mit Ventil-Wartungseinheit zur Reini-
- KWC Steuerpatrone XL 46 - Hochleistung
- mit Keramikscheibentechnik
- Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar – Temperaturbegrenzung
- Kupferrohranschlüsse  $\varnothing 15$  mm
- Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
- Tischbohrung  $\varnothing 42$  mm

**Zweigriffmischer**

- KWC CORONA Metallgriffe, abziehbar
- Schwenkauslauf 360°
- mit nachziehbarer Stopfbüchse
- Strahlregler-Mundstück
- Flachtellerventiloberteil M20 x 1.25
- Edelstahl Ventilsitz
- Kupferrohranschlüsse  $\varnothing 15$  mm
- Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
- Tischbohrung  $\varnothing 42$  mm

- Wandanschlüsse 3/4" x 3/4", absperbar L = 40 exzentrisch 7.5 mm

# KWC



**Zweigriffmischer**

- Tragfeder aus Edelstahl
- KWC CORONA Metallgriffe, abziehbar
- Eigensicher gegen Rückfließen
- Schwenkauslauf 180°
  - Strahlregler-Mundstück
- Geschirrwashbrause
  - absperrbare Siebbräuse mit Schließverzögerung
  - mit Ventil-Wartungseinheit zur Reinigung
- Flachtellerventiloberteil M20 x 1.25 – Edelstahl Ventilsitz
- Standanschlüsse 1/2" x 3/4" L 130
- Tischbohrung ø22 mm

KWC-Nr.	Oberfläche
K.24.42.64.000C71	ganzchrom
AD 153, A 300	

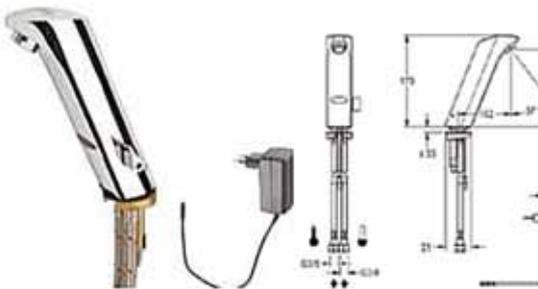
**Zweigriffmischer Profiküche**

**PROTRONIC-S**

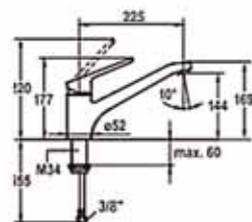
Automatik Armatur

- berührungslos
- Waschtisch
- Automatik gesteuert

- Infrarotsensorik
- Mit Mischung
- Temperaturbegrenzung einstellbar
- Mikroprozessor-Steuerung
- Kurz-Aus (Reinigungsmodus) einstellbar
- Dauer-Ein (Befüllen), Laufzeit einstellbar
- Sensorempfindlichkeit permanent automatisch selbstmessend
- 24-Stunden-Hygienespülung aktivierbar
- Auslauf fest
- Neoperl R Cascade R
- Magnetventil
- Flex. Anschlussschläuche 3/8"
- Befestigung mit Stehbolzen M8x1
- Tischbohrung 35 mm
- Lieferumfang:
  - Steckernetzteil 100-240 V, Kabellänge 350 mm, Betriebsspannung 6 V
- Stark reflektierende Oberflächen (z.B. Spiegel, polierte Edelstahl-Becken) im näheren Umfeld einer IR-Steuerung sollten vermieden werden. Dies könnte zu Fehlauflösungen und Funktionsstörungen führen.



Artikel-Nr.	Oberfläche
130.1N.000FL	ganzchrom
Netz AP, ohne Ablaufgarnitur	

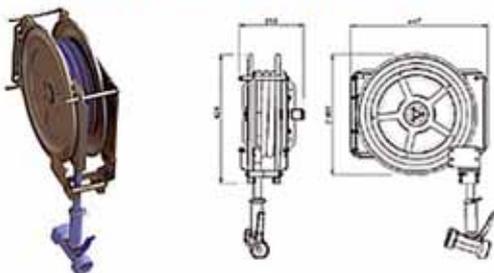


**KWC ISLA**

**Hebelmischer**

- Schwenkauslauf 160°
  - Neoperl® Cascade®
- KWC Steuerpatrone M 35 H
  - mit Keramikscheibentechnik
  - Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar
- Flexible Anschlussschläuche 3/8"
- Befestigung mit Gewindestutzen M34 x 1
- Tischbohrung ø35 mm

KWC-Nr.	Oberfläche
10.371.023.000FL	ganzchrom
A 225, flexible Anschlussschläuche	Hebelmischer Küche



**Automatischer Schlauchaufroller**

**Automatischer Schlauchaufroller**

- Edelstahlgehäuse elektropoliert zum Einsatz in Hygienebereichen
- Wartungsfreie chemikalienbeständige Kunststoffgleitlager
- Zugentlastung mit 8 Rastereinstellungen
- Winkeldrehgelenk mit Edelstahllachsen
- Montage wahlweise Wand, Boden oder Deckenmontage
  - Molkereidampfschlauch lebensmittelecht 15m
  - Anschlussschlauch 1,5 m
- Anschlussgewinde 1/2"
- Separat bestellen:
  - Wandhalter 100.198

KWC-Nr.	Oberfläche
100.196	edelstahl



Seit über 40 Jahren bewährte Qualität aus Deutschland!

**1 KNAUSS PowerReel**

- Edelstahl
- Offene Bauweise
- Wand-, Decken- oder Bodenmontage
- Mit DVGW - zugelassenem RV
- Wasseranschluss 1/2" AG
- Aufrollstopper 1/2"
- 1/2" Molkereidampfschlauch blau
- Betriebsdruck 10 bar
- Temperatur bis 90°C
- Mit Power-Reinigungsbrause 1/2" blau

Länge	Art.-Nr.
10,0 m	PR.667.810.T100
15,0 m	PR.667.810.T150
20,0 m	PR.667.810.T200
25,0 m	PR.667.810.T250
30,0 m	PR.667.810.T300
35,0 m	PR.667.810.T350



**2 KNAUSS PowerJet Profi-Reinigungs-Set 1/2" blau**

Schlauchhalter aus Edelstahl, DVGW-zugelassener Molkerei-Dampf-Gummischlauch 1/2" blau, mit Schlauchverschraubung beidseitig aus Edelstahl mit Schnellkupplungs-System beidseitig aus Edelstahl, mit Reinigungsbrause

Länge	Art.-Nr.
10,0 m	PS.681.810.T101
15,0 m	PS.681.810.T151
20,0 m	PS.681.810.T201



**3 KNAUSS PowerJet Profi-Reinigungs-Set 1/2" blau**

DVGW-zugelassener Molkerei-Dampf-Gummischlauch 1/2" blau, mit Schlauchverschraubung beidseitig aus Edelstahl mit Schnellkupplungs-System beidseitig aus Edelstahl, mit Reinigungsbrause

Ohne Schlauchhalter

Länge	Art.-Nr.
10,0 m	PS.600.810.T101
15,0 m	PS.600.810.T151
20,0 m	PS.600.810.T201

Ohne Reinigungsbrause 1/2"

Länge	Art.-Nr.
10,0 m	PS.600.000.T101
15,0 m	PS.600.000.T151
20,0 m	PS.600.000.T201



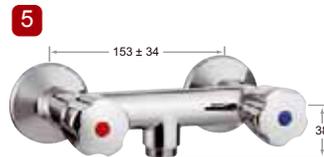
**4 KNAUSS profi Wandventil**

- Mit DVGW zugelassenem RV
  - Fettkammeroberteil
  - Pentachrom-Metallgriff
- | Zu-/Ablauf  | Art.-Nr.       |
|-------------|----------------|
| 1/2" x 3/4" | PG.506.R01.2M5 |
| 3/4" x 3/4" | PG.506.R02.3M5 |

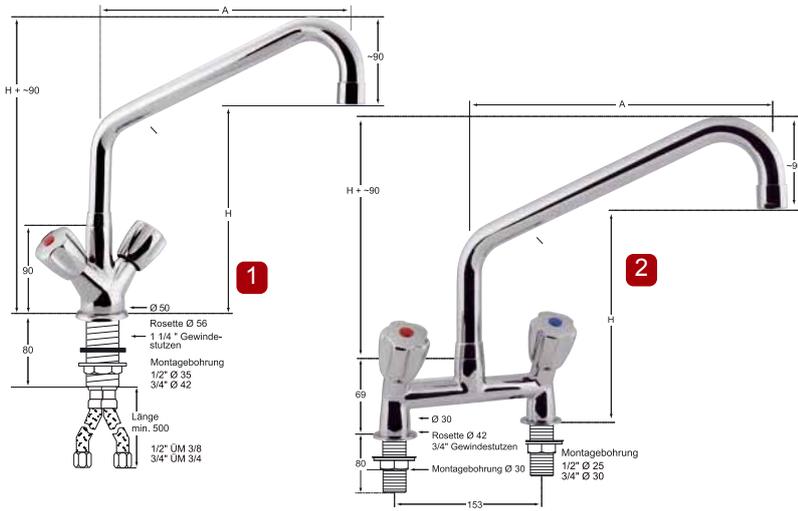


**5 KNAUSS profi Wandbatterie**

- Mit DVGW zugelassenem RV in den absperzbaren S-Anschlüssen
  - AD 153 ± 34 mm
  - Fettkammeroberteil
  - Pentachrom-Metallgriffe
- | Zu-/Ablauf  | Art.-Nr.       |
|-------------|----------------|
| 1/2" x 3/4" | PG.306.R01.3M5 |
| 3/4" x 3/4" | PG.306.R02.3M5 |



# KNAUSS



**1 KNAUSS profi Einlochbatterie**

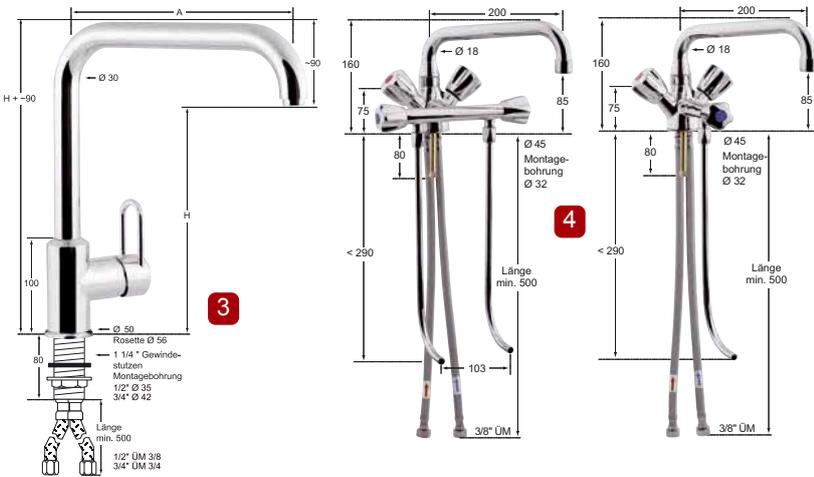
1/2"	A 250	H 220	VD.125.221.1M5
3/4"	A 300	H 250	VS.130.252.1M5

**2 KNAUSS profi Zweiloch-Standbatterie**

1/2"	A 250	H 220	VS.225.221.1M5
3/4"	A 300	H 250	PG.230.252.1M5

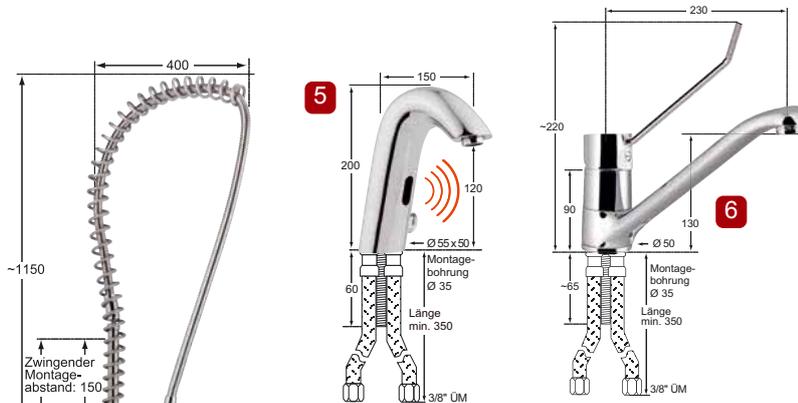
**3 KNAUSS maxus Einlochbatterie**

1/2"	A 220	H 250	VN.122.261.HT2
3/4"	A 300	H 260	VZ.130.262.HT2
Für drucklose Speicher			
1/2"	A 220	H 250	VN.122.261.HT2.Y



**4 KNAUSS gastro Spülthecken-Armaturen 1/2"**

- Mit Schwenkauslauf 360°
  - Mit KNAUSS gastro Metallgriffen
- 2 Ventilabgänge vorne**  
 1/2" A 200 H 90 VE.G20.060.0N5  
 Für drucklose Speicher  
 1/2" A 200 H 90 VE.G20.060.0N5.Y
- 1 Ventilabgang vorne**  
 1/2" A 200 H 90 VE.E20.060.0N5  
 Für drucklose Speicher  
 1/2" A 200 H 90 VE.E20.060.0N5.Y

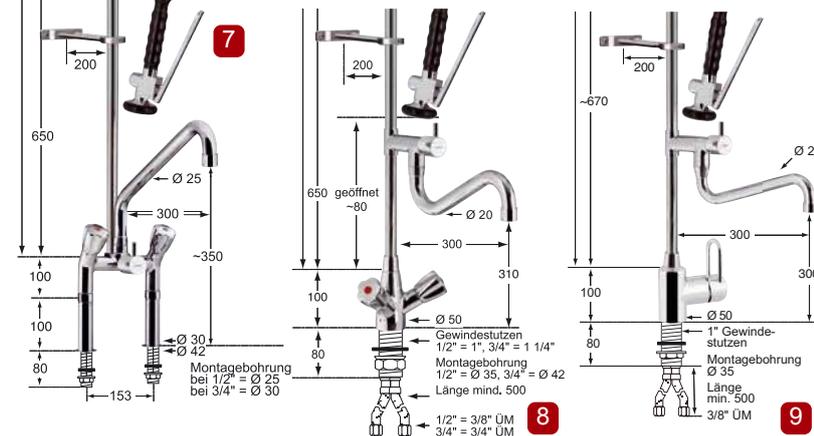


**5 KNAUSS ping Sensor-Einlochbatterie 1/2"**

- Anschlussfertig für Wasser und Spannung
- Batterie 9V und Netz 230V**  
 1/2" A 150 H 120 EB.817.310  
**mit 24 Stunden Zwangsspülung**  
 1/2" A 150 H 120 EE.817.314

**6 KNAUSS lano Spültischbatterie 1/2"**

1/2"	A 230	H 130	VC.123.131.GDL
1/2"	A 230	H 130	VC.123.131.GDL.Y



**7 KNAUSS profi Geschirrspülbrausegarntur mit Zweilochstandbatterie 1/2"**

1/2"	A 300	H 350	PG.230.35C.2M5
------	-------	-------	----------------

**8 KNAUSS profi Geschirrspülbrausegarntur mit Einlochbatterie 1/2"**

1/2"	A 300	H 310	PG.130.30C.1M5
------	-------	-------	----------------

**9 KNAUSS master Geschirrspülbrausegarntur mit Hebelmischer 1/2"**

1/2"	A 300	H 300	PZ.130.30C.HT2
------	-------	-------	----------------



DURCHSCHUB



ADVANCE

ADVANCE

CONCEPT+

AD-125

AD-125 ECO

COP-144

MODELL	Hz.	SPANNUNG (*)	EIGENSCHAFTEN	ABMESSUNGEN (BxTxH mm)
AD-125	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	630 x 750 x 1.465
AD-125 SOFT	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT	630 x 750 x 1.465
AD-125 HRS	50	MULTIVOLTAGE	HRS - A - B - DD	630 x 750 x 1.920
AD-125 SOFT HRS	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT - HRS	630 x 750 x 1.920

MODELL	Hz.	SPANNUNG	EIGENSCHAFTEN	ABMESSUNGEN (BxTxH mm)
AD-125 ECO	50/60	230 V - 1N	A - B - DD	630 x 750 x 1.465

MODELL	Hz.	SPANNUNG (*)	EIGENSCHAFTEN (#)	ABMESSUNGEN (BxTxH mm)
COP-144 B DD	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	630 x 750 x 1.465
<b>MODELL COP-144 HRS</b>				
COP-144 HRS B DD	50	MULTIVOLTAGE	HRS - A - B - DD	630 x 750 x 1.920

MODELL	Hz.	SPANNUNG (*)	EIGENSCHAFTEN	ABMESSUNGEN (mm) (BxTxH)
COP-504 B DD	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	600x600x830
COP-504 DD CI	50	MULTIVOLTAGE	DD - CI	600x600x830

FRONTBELADUNG UND KORBTTRANSPORT



AD-505 SOFT

COP-504

CCO-120

CCO-160

MODELL	Hz.	CODE	EIGENSCHAFTEN	ABMESSUNGEN (mm)
AD-505	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD	600x600x830
AD-505 SOFT	50	MULTIVOLTAGE	A - B - DD - SOFT	600x632x830

VERSIONEN UND EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN	EIGENSCHAFTEN
DD	Peristaltischer spülmitteldosierer
B	Abfluspumpe - leistung 35 W - tankentleerungszyklus im programmierer enthalten
A	Klarspülpumpe - leistung: 130 W
SOFT	Entkalker und regenerierungsprogramm für die salze

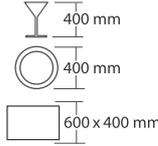
MODELL	Hz.	WASSER NETZ	PROGRAMME (Körbe/h)			ABMESSUNGEN (mm)
			Gründlich	Mittel	Hohe Kapazität	
CCO-120-I-ECO	50	<50°	80	100	120	1.180 x 790 x 1.550
CCO-120-D-ECO	50					
CCO-160-I-ECO	50	<50°	100	130	160	1.180 x 790 x 1.550
CCO-160-D-ECO	50					



Art.-Nr. 110608

**Gläserpülmaschine Deltamat TF 401 K** mit Kalt-Nachspüloption

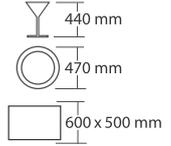
- Material: CNS 18/10
- Leistung / Stunde max.: 30 Körbe (400 x 400)
- Klarspüldosierpumpe, Türkontaktschalter, Trockenlaufschutz
- Tankheizung 1,85 kW | Boilerheizung 2,8 kW
- Laufzeit: 120 Sekunden
- Wasserverbrauch bei 2 bar: 1,8 Liter
- Tankinhalt: 14,5 Liter
- Wasserzulauf G 3/4" M, Wasserablauf Ø 24 mm
- Inklusive: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher, 1 Untertasseneinsatz
- Anschlusswert: 3,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 450 x T 555 x H 700 mm
- Gewicht: 38,8 kg



Art.-Nr. 109633

**Spülmaschine Deltamat TF 641 LP** mit Laugenpumpe

- Material: CNS 18/10 | Doppelwandig
- Leistung / Stunde max.: 60 Körbe (500 x 500)
- Reinigerdosierpumpe, Klarspüldosierpumpe, Türkontaktschalter, Trockenlaufschutz
- Tankheizung 2,7 kW | Boilerheizung 6,0 kW
- Laufzeit: 90 / 120 / 180 / 300 Sekunden
- Wasserverbrauch bei 2 bar: 2,3 Liter
- Tankinhalt: 16,5 Liter
- Wasserzulauf G 3/4" M, Wasserablauf Ø 24 mm
- Inklusive: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckköcher
- Anschlusswert: 6,65 kW | 400 V | 3NAC
- Maße: B 600 x T 680 x H 860 mm
- Gewicht: 69 kg



Art.-Nr. 109349

**Spülmaschine DS 2002** mit Laugen- und Reinigerdosierpumpe

- Material: CNS 18/10
- Leistung / Stunde max.: 24-60 Körbe (600 x 500 mm)
- Klarspüldosierpumpe, Trockenlaufschutz
- Tankheizung 3,0 kW | Boilerheizung 9,5 kW
- Laufzeit: 60 / 120 / 150 Sekunden + Endlos
- Wasserverbrauch bei 2 bar: 3 Liter
- Tankinhalt: 30 Liter
- Wasserzulauf G 3/4" M, Wasserablauf Ø 32 mm
- Inklusive: 1 Besteckkorb, 4 Fächer, 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb
- Anschlusswert: 11 kW | 400 V | 3 NAC
- Maße: B 790 x T 955 x H 1.535/max. 2.110 mm
- Gewicht: 106,4 kg



Art.-Nr. 110431

**Besteckpoliermaschine 1500/17** Bis zu 1.500 Besteckteile pro Stunde

- Material: Edelstahl
- Besteckeingabe: Rechts am Gerät
- Besteckausgabe: Vorne am Gerät
- Füllmenge Maisgranulat: 1,7 kg
- Gebläse zur Granulat-Entfernung
- UV-Lampe zur Besteckdesinfizierung
- HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
- Inklusive: 1 Besteckauffangkorb, 2 kg Maisgranulat
- Anschlusswert: 0,4 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 510 x T 440 x H 345 mm
- Gewicht: 27 kg



Art.-Nr. 110432

**Besteckpoliermaschine 3000/25** Bis zu 3.000 Besteckteile pro Stunde

- Material: Edelstahl
- Besteckeingabe: Oben am Gerät
- Besteckausgabe: Vorne am Gerät
- Füllmenge Maisgranulat: 2,5 kg
- Gebläse zur Granulat-Entfernung
- UV-Lampe zur Besteckdesinfizierung
- HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
- Inklusive: 1 Besteckauffangkorb, 1 Besteck-auffangsieb, 3 kg Maisgranulat
- Anschlusswert: 0,56 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 580 x T 560 x H 410 mm
- Gewicht: 40 kg



Art.-Nr. 109470

**Gläserpoliermaschine**

- Material: Edelstahl, Mikrofaser
- Anzahl Polierköpfe: 5
- Politur-/Trocknungs- Art: Mikrofaser-Polierkopftücher mit Heißluftgebläse
- Ein-/Ausschalter
- Mikrofaser-Polierkopftücher abnehmbar
- Anschlusswert: 1,1 kW | 230 V | 50 Hz
- Maße: B 340 x T 305 x H 520 mm
- Gewicht: 16 kg

Thomas Dörr GbR Küchensysteme baut und liefert seit 2001 innovative technische Lösungen für eine hygienische und kostensparende Großküchenorganisation. Die Tochter der 1966 gegründeten Max Dörr GmbH Förderanlagen setzt mit ca. 70 Beschäftigten Maßstäbe in der Konstruktion und im Bau von Besteckpoliermaschinen, Besteckeinwickelmaschinen, Gläserpoliermaschinen u.v.m. Sie werden im eigenen Werk in Gemmingen (Landkreis Heilbronn) hergestellt.

## Besteckpoliermaschinen

**„Dauerhaft perfektes Besteck ohne kostspielige Handarbeit!“**

Als Gastronom oder Betreiber von Großküchen wissen Sie, wie wichtig perfekt poliertes Besteck ist. Doch das war bisher äußerst aufwändig und entsprechend zeit- und kostenintensiv. Mit unseren Besteckpoliermaschinen gehört teure Handarbeit endgültig der Vergangenheit an!



MODELL	TD 2000	TD 3000 L	TD 8000	TD 8000 Fill & Go
Kapazität pro Stunde	Die Kleine Schnelle	Das Einstiegsmodell	Das Powermodell	Die Stärkste
Kapazität pro Stunde	2.000 Besteckteile	3.000 Besteckteile	8.000 Besteckteile	8.000 Besteckteile
Abmessungen (B x H x T)	(B x H x T) 50 x 44 x 43 cm	(B x H x T) 60 x 40,5 x 51,5 cm	(B x H x T) 75 x 79 x 69 cm	Abhängig von Ausführung
Automatische Nachtrocknung			✓	✓
Anzeige Granulatwechsel			✓	✓
Maschine fahrbar	Nur mit Zubehör	Nur mit Zubehör	✓	✓
Schalldämmende Abdeckung	als Zubehör erhältlich	als Zubehör erhältlich	als Zubehör erhältlich	als Zubehör erhältlich

## Gläserpoliermaschinen

**„Zu einem perfekt gedeckten Tisch gehören perfekt polierte Gläser.“**

Unsere Gläserpoliermaschinen sind für alle Sorten, selbst für feinste, mundgeblasene Gläser einsetzbar. Einfache Bedienung und enorme Zeit- und Kostenersparnis machen die Gläserpoliermaschinen zu einem wertvollen Helfer in der Gastronomie.



TD 500
Poliert ca. 500 Gläser pro Stunde
Platzsparendes Modell
(B x H x T) 26,5 x 47 x 40 cm



TD 1000
Poliert ca. 1.000 Gläser pro Stunde
Zwei Gläser gleichzeitig polieren
(B x H x T) 60,5 x 47 x 30 cm

## Besteckeinwickelmaschine

**„Vollautomatische Verpackung in Serviettenpapier - Hygienesch und ohne Plastik.“**

Unsere Besteckeinwickelmaschine TD 800 wickelt bis zu 800 Bestecksätze pro Stunde optisch ansprechend und hygienisch in Serviettenpapier ein.



TD 800
Automatisches Einsortieren in Besteckbehälter
Auf Wunsch individuell bedrucktes Serviettenpapier
(B x H x T) 190 x 127 x 80 cm

## Butterportionierer EasyButter

**„Frische Butter auf Tastendruck.“**

Der Gast erhält am Frühstücksbuffet seine Butter portionsgerecht und sofort streichfähig durch einfache Tastenbedienung direkt auf seinen Teller. Andere Gäste kommen mit der Butter nicht in Berührung, sodass auch die Hygiene hier im Vordergrund steht.



EasyButter - Der Butterportionierer
Leichte Bedienbarkeit für den Gast
Für Blockbutter oder Stangenbutter
(Ø x H) 37 x 57 cm

# Wir haben bereits mehr als eine Million gewerbliche Spülmaschinen produziert.

## Vertrauen Sie uns.



**toptech 36L:** Der Allrounder.

Für jeden Bereich. Kann durch seine geringe Gesamthöhe von 850 mm auch in Theken eingebaut werden.



**toptech 37L:** Die Ergonomische.

Bietet alle Vorteile einer Untertisch-Spülmaschine in einer bedienerfreundlichen Arbeitshöhe.

Kompromisslose Hygiene.

Die neue Modellreihe aus dem Hause COLGED besteht durch flexible Technik, die jetzt auch in Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien ihren Platz findet.

Die Highlights:

- Korbmaß 50 x 60 cm
- erhöhter Einschub
- stärkere Pumpenleistung gegenüber herkömmlichen Modellen
- spezielle Programme für jede Art von Spülgut, auch Thermodesinfektion nach EN15534.

**Die neuen Universalspülmaschinen zum Spülen von 50 x 60er Blechen, E2 Kisten und vielem mehr.**



**toptech 39-23 NRG:** Die Beste.

Verbindet maximale Leistung mit kompromissloser Hygiene und geringen Betriebskosten. Mit Wärmerückgewinnung: ökologisch, ökonomisch.

**COLGED Deutschland** Eurotec SRL  
 Alte Gasse 8 · 77797 Ohlsbach  
 Tel: +49 781 990 671 21  
 Fax: +49 781 990 671 24  
 e.mail: info@colged.de  
 www.colged.de

**ITW Food Equipment Group**



## Große Einsparungen dank professioneller Wäschereitechnik

- ▶ Einfacher, gesünder, sicherer
- ▶ Langfristige Einsparungen
- ▶ Echtzeit-Lösungen zur Überwachung von Zustand und Leistung
- ▶ Durch kompakte Größen platzsparend auf kleinstem Raum einsetzbar
- ▶ Intelligent stapelbar
- ▶ Funktional
- ▶ Hervorragende Produktivität
- ▶ Ultimative Hygiene
- ▶ Höchste Kosteneffizienz
- ▶ Intelligente Benutzeroberflächen

**Line 6000**  
**Wäschepflege**  
**einfach**  
**PROFITabler**



Beim TD6-7 können Bedieneinheit und Display unten integriert werden.



**Speisenausgabe**

**Cafeterien**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

### Flexibel: BASIC LINE

Speisenausgabesystem mit den Varianten **Smart, Emotion, Design und Kids** – perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.

BASIC LINE Module sind frei kombinierbar:

- Warmbuffets (Größe: 3 oder 4 x GN 1/1)
- Kaltbuffets mit aktiver stiller Kühlung oder aktiver Umluftkühlung (Größe: 3 oder 4 x GN 1/1)
- Neutralbuffets, Ein- und Anfahrand in variablen Breiten, Eckmodul mit variablem Winkelmaß
- Kühlvitrinen (Größe: 3 oder 4 x GN 1/1)
- Umfangreiche Ausstattungsmöglichkeiten



### BASIC LINE Design

Mehr geht nicht. Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V- oder 400-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Highline-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- Resopal-Frontverkleidung kundenseitig mit Auswahl aus über 180 Dekoren (Abb. Rustic Oak)
- Kundenseitige Resopal-Tablettrutsche für Warm- und Kaltbuffets

### BASIC LINE Emotion

Weil bunter besser „isst“. Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V- oder 400-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Frontverkleidung in einer von 14 verschiedenen BLANCO Farben (Abb. Brombeere, Pantone 228 C)
- Kundenseitige Tablettrutsche in Edelstahl, Rundrohr



**BLANCO**  
PROFESSIONAL



### BASIC LINE Smart

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V- oder 400-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller

### BASIC LINE Kids

Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids und auch alle BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.

Für **Kinder bis ca. 10 Jahre** bietet die neue BASIC LINE Kids Module mit einer **Ausgabehöhe von 750 mm**, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule. Die Kids-Module gibt es als Warm-, Kalt- oder Neutralbuffets.

Für **Kinder ab ca. 10 Jahre** finden die **Module mit 900 mm Höhe, z.B. mit abgesenkter Tabletrutsche**, ihren Einsatz in den Ausstattungsvarianten Smart, Emotion und Design.



### Verkleidungs-Farben

BLANCO Professional bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept:

Mit farbigen Tellerspendern, mit Verkleidungen für das Speisenausgabe-System BASIC LINE, für die Frontcooking-Station BLANCO COOK, für Tablett-Abräumwagen und die bewährten Servierwagen.

RAL 9003	RAL 7030	RAL 1032	RAL 7043		
RAL 1013	RAL 7022	RAL 3002	brombeere	espresso	
RAL 8023	RAL 9011	RAL 5003	limette	granny	

signalweiß	RAL 9003
steingrau	RAL 7030
ginstergelb	RAL 1032
verkehrsgrau B	RAL 7043
perliweiß	RAL 1013
umbragrau	RAL 7022
karminrot	RAL 3002
brombeere	Pantone 228 C
espresso	Pantone 4695 C
blassbraun	RAL 8025
graphitschwarz	RAL 9011
saphirblau	RAL 5003
limette	Pantone 382 C
granny	Pantone 370 C

# Rieber

## CHECK CLOUD - Ihr digitales System für qualitätsrelevante Prozesse.

- Transparente HACCP-Dokumentation
- Hygiene- & Servicemanagement
- Strukturierte Checklistenverwaltung
- Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- Informations- & Organisationstool

Flexibel, einfach und individuell nachrüstbar.



## CHECK CLOUD

[checkcloud.com](http://checkcloud.com)

Die digitale automatisierte Antwort auf die analoge Zettelwirtschaft, zur Erfüllung der gesetzlichen Dokumentationspflicht gemäß HACCP.

Durch das flexibel integrierbare CHECK HACCP System können bei sämtlichem Rieber Geräten die HACCP-relevanten Daten unmittelbar und transparent dokumentiert werden. Ein unkompliziertes digitales System, mit dem neben der Temperaturmessung noch weitere Features in Sachen Hygiene- und Servicemanagement möglich sind.

### Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetooth-fähigem Kerntemperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.



### Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren.



### QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

### CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.

### CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung).



PDF DOWNLOAD

Deutsche Telekom  
Connected by

CHECK CLOUD

# Rieber

The mobile kitchen company



## Rollito

**Das universelle und flexible Buffetsystem.**

Rollito besticht durch seine Modularität und Flexibilität - egal ob Warm, Kalt oder Neutral. Überall dort einsetzbar, wo Speisen ausgegeben werden. Jedes Element im Rollito-Programm ist rein funktional auf seinen Zweck hin ausgelegt und sowohl einzeln, als auch in Kombination einsatzfähig und jederzeit erweiterbar. Wählen Sie zwischen 3 Korpuslängen. Jeder Korpus kann mit verschiedenen Aufsätzen kombiniert werden. Die Aufsätze sind nicht fest installiert und leicht abnehmbar. Mehr als 20 Varianten erfüllen alle Anforderungen und integrieren sich in jede Planung. Funktionsbrücken in den Modulen beinhalten die bewährte und leicht bedienbare Technik. Rollito kann Free-Flow oder in Linie, 45° oder 90° gewinkelt gestellt werden. Weitere Ausführungen, Module (z. B. Frontcooking, Getränke) und Höhen (750 mm für Grundschulverpflegung) erhältlich. Bitte fragen Sie an.



**Rollito Universal**  
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-UN-2	955 x 600 x 900	77 01 01 50
RO-UN-3	1291 x 600 x 900	77 01 02 50
RO-UN-4	1608 x 600 x 900	77 01 03 50

Aufsatz muss separat bestellt werden.



**Rollito Kalt mit Kühlwanne**  
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-KA-2	955 x 600 x 900	77 02 01 50
RO-KA-3	1291 x 600 x 900	77 02 02 50
RO-KA-4	1608 x 600 x 900	77 02 03 50

Aufsatz muss separat bestellt werden.



**Rollito Bain-Marie**  
(ohne Aufsatz und Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-BM-2	955 x 600 x 900	77 03 01 50
RO-BM-3	1291 x 600 x 900	77 03 02 50
RO-BM-4	1608 x 600 x 900	77 03 03 50

Aufsatz muss separat bestellt werden.



**Rollito Vitrine**  
(zum Aufsetzen, ohne Rollito Unterbau)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
KV-T-6K	1431 x 597 x 752	83 03 99 01



**Rollito Plus mit Einfahrnishe 550 mm breit**  
(ohne Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
RO-PL-2	955 x 600 x 900	77 10 01 50



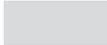
**Rollito Kasse**  
(ohne Dekoblende)

Typ	Maße mm	Best.-Nr.
Kasse links:		
RO-KL-4	1608 x 600 x 900	77 08 03 50
Kasse rechts:		
RO-KR-4	1608 x 600 x 900	77 09 03 50

Für alle Rollito-Varianten können Sie auf Anfrage verschiedene Licht- & Wärmeaufsätze, Verbinder und Dekoblenden bestellen.

### Farben – Frontblende

Nach RAL Design System für Frontblenden. Korpus-Seitenwangen nur in "20 00 schwarzrot" erhältlich. Andere Farben auf Anfrage.

	20 00 schwarzrot		260 40 45 dunkelblau		230 60 40 hellblau
	80 00 grau		030 50 60 rot		080 80 90 gelb

**Profit-Line 95000: Die perfekte Speisenausgabe**



**Multi-Flex und ACS (barrierefreie Randabsaugung): Maximale Flexibilität**



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG · Zinhainer Weg 4 · D-56470 Bad Marienberg · Telefon: +49(0) 26 61/98 68-0 · Telefax: +49(0) 26 61/98 68-28 · E-Mail: info@scholl-gastro.de · [www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de) · Alle Maße in mm, L = Länge, T = Tiefe, H = Höhe

**Buffet-Wärmelampen und Buffet-Wärmelampen BiTherm**



**Ausführung Buffet-Wärmelampe:** Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10. Lampenschirm und flexibler Arm verchromt, schwarz, weiß oder goldfarben lieferbar, inkl. 250 Watt-Weißlichtstrahler. Steckerfertig. Höhe ca. 700 mm. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

**DAS ORIGINAL!**

Modell-Nr.	Fußplatte	Farbe
24000/B/C	200 x 200 x 40	verchromt
24000/B/S	200 x 200 x 40	schwarz
24000/B/W	200 x 200 x 40	weiß
24000/B/G	200 x 200 x 40	gold



Modell-Nr.	Fußplatte	Farbe
24002/B/C	200 x 200 x 40	verchromt
24002/B/S	200 x 200 x 40	schwarz

**Ausführung Buffet-Wärmelampe BiTherm:** Fußplatte, Steher, Lampenschirme und flexible Arme verchromt oder schwarz lieferbar. Wärmelampen über zwei Schalter getrennt ein- und ausschaltbar. E.-Anschluss: 230 V – 500 W. Inkl. 2 x 250 Watt-Weißlichtstrahlern.

**Wärmestrahler: 22001, 23001, 27001**



22001 ▲

**Ausführung 22001:** Strahlergehäuse aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt, 225 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250W-Weißlichtstrahler. Rosette 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Modell-Nr.	1 Messing	2 Kupfer	3 verchromt	4 schwarz
22001				



▼ 27001

**Ausführung 23001:** Strahlergehäuse schwarz oder massiv verchromt, 240 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250W-Weißlichtstrahler. Rosette 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. E.-Anschluss: 230 V – 250 W. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar.

Modell-Nr.	5 schwarz	6 verchromt
23001		



**Ausführung 27001:** Strahlergehäuse aus Alu, silberfarbig eloxiert, schwarz, kupferschwarz oder weiß kunststoffbeschichtet, 150 mm Durchmesser, mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 – 1.700 mm, komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler. Rosette 100 mm Durchmesser, schwarz. Ein- und Ausschalter am Gehäuse. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. E.-Anschluss: 230 V – 250 W.

Modell-Nr.	7 silber	8 schwarz	9 Kupfer schwarz	10 weiß
27001				

## Tranchierplatte



Ausführung: Tranchierplatte aus Chromnickelstahl 18/10. Digital regelbar von 30 – 100 °C. Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand. Inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte. Auf Wunsch mit Hustenschutz an der Gästeseite.

◀ **TP 90080/H**

**TP 90050/H** ▶



Modell-Nr.	L	T	H	Volt	kW
<b>TP 90080</b>	800	600	110/725	230	1,3
<b>TP 90080/H</b>	mit Hustenschutz			230	1,3
<b>TP 90050</b>	500	600	110/725	230	0,9
<b>TP 90050/H</b>	mit Hustenschutz			230	0,9

## Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig



Ausführung: Chromnickelstahl 18/10. Alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar. Mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, Heizzonen einzeln schaltbar.

Mit und ohne Hustenschutz. Andere Längen auf Anfrage

Modell-Nr.	L	T	H	kW
<b>27100</b>	1.000	330	435	0,8
<b>27120</b>	1.200	330	435	1,2
<b>27150</b>	1.500	330	435	1,6
<b>27180</b>	1.800	330	435	2,0

## „Die Leichten“ Tablettwagen, 1 Abteil oder 2 Abteile (weitere auf Anfrage)



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen, Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefaßt. Rück- und Vorderseite offen. Tablettauflagen aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar. Auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum).

Einschub/ Abteile	Modell-Nr.	Fassungs- vermögen	Höhen- abstand	L	T	H
530 x 325	<b>RTW 105</b>	9	125	470	640	1.450
530 x 325	<b>RTW 205</b>	18	125	830	640	1.450

## Getränkewagen SGW



Ausführung: Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial. Fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 125 mm Durchmesser, 2 davon feststellbar. Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm.

Modell-Nr.	Fassungsvermögen Kasten	Auflagerost	L	T	H
<b>SGW 04/H</b>	4	450 x 390	585	570	1.630
<b>SGW 04</b>	4	940 x 390	1.080	570	840
<b>SGW 08</b>	8	940 x 390	1.080	570	1.630

## FLEX-Line Induktions-Tischgeräte: Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen inklusive Tip & Turn-Technologie

### Einige der FLEX-Line-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien



*Tip & Turn Technologie*

### FLEX-Base 3.5 und 5



Singleausführung mit einer Kochstelle. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 220 mm. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie.

Modell-Nr.	L	T	H	Ceranfeld	Volt	kW	Hz
<b>FLEX Base 3.5</b>	380	460	140	372 x 349	208 – 240	3,5	50 – 60
<b>FLEX Base 5</b>	380	460	140	372 x 349	380 – 440	5,0	50 – 60

### FLEX-Base 10



Dualausführung mit 2 Kochstellen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl, Ceranfeld 4 mm Stärke. Spulendurchmesser 2 x 220 mm. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie.

Modell-Nr.	L	T	H	Ceranfeld	Volt	kW	Hz
<b>FLEX Base 10</b>	380	720	140	372 x 609	380 – 440	10,0	50 – 60

### FLEX-Wok 3.5 und 8



Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Stufenlose Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie.

Modell-Nr.	L	T	H	Ceranfeld	Volt	kW	Hz
<b>FLEX Wok 3.5</b>	380	473	200	Ø 300	208 – 240	3,5	50 – 60
<b>FLEX Wok 5</b>	380	473	200	Ø 300	380 – 440	5,0	50 – 60
<b>FLEX Wok 8</b>	380	473	200	Ø 300	380 – 440	8,0	50 – 60

### FLEX-Griddle 3.5 und 5



Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit einer Bratzone. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T	H	Ceranfeld	Volt	kW	Hz
<b>FLEX Griddle 3.5</b>	531	493	200/356	1	208 – 240	3,5	50 – 60
<b>FLEX Griddle 5</b>	531	493	200/356	1	380 – 440	5,0	50 – 60

### FLEX-Griddle 10



Leistungsstarkes Induktions-Griddle-Auftischgerät mit zwei getrennt geregelten Bratzonen. Gehäuse komplett aus Chromnickelstahl. Ausgestattet mit RTCSmp-Technologie. Mit abnehmbarer Fettschublade und Spritzschutz. Temperaturbereich: 0 – 230 °C.

Modell-Nr.	L	T	H	Ceranfeld	Volt	kW	Hz
<b>FLEX Griddle 10</b>	656	717	200/356	2	380 – 440	10,0	50 – 60

## Hot Cube

Attraktive Selbstbedienungs-Vitrine

Ausgeklügelte Technik trifft auf innovatives Design. Eindrucksvoll und top modern – die neue Selbstbedienungs-vitrine Hot Cube. Sie besticht durch ihr schlankes und filigranes Design aus CNS mit viel Glas. Die kompakte Bauweise ermöglicht, dank dem Minimum an Standfläche, einen maximalen Umsatz am Point of Sale und setzt die Speisen mit der einzigartigen Beleuchtung, von sehr leistungsstarkem LED-Leuchtmittel, verkaufsfördernd gekonnt in Szene. Die individuell regulierbare Temperatur pro Auslageebene gewährt ein Höchstmass an Flexibilität für die Präsentation verschiedenster Produkte.



- Kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- Attraktives und hochwertiges Design aus CNS & Glas
- Verkaufsfördernde Beleuchtung der angebotenen Speisen
- Stufenlos regelbare Oberflächentemperatur der Warmhalteplatte, 30 – 90 °C
- Garantiert gleichmässige Temperaturverteilung
- Erhöhter Warendruck durch verspiegelte Rückwandtür
- Temperatur individuell pro Ebene regelbar
- Wärmestützung von oben dank leistungsstarken IR-Wärmestrahlern
- Leicht zu reinigende Oberflächen
- Einfache Bedienung
- Erfüllen der Hygienevorschriften dank Hauchschutz
- Rückseite mit Flügeltüre
- Erhältlich in den Grössen GN 1/1 und GN 2/1 als Simplex, Duplex oder Triplex Geräte

### Hot Cube - Technische Daten

Modelle	Ebenen	Präsentationsfläche	Spannung	Leistung	Abmessungen B x T x H (mm)
<b>Simplex</b>					
GN 1/1	1	1 x 1/1 GN	230 V	490 W	388 x 683 x 367
GN 2/1		1 x 2/1 GN		870 W	713 x 683 x 367
<b>Duplex</b>					
GN 1/1	2	2 x 1/1 GN	230 V	980 W	388 x 683 x 685
GN 2/1		2 x 2/1 GN		1740 W	713 x 683 x 685
<b>Triplex</b>					
GN 1/1	3	3 x 1/1 GN	230 V	1470 W	388 x 683 x 1003
GN 2/1		3 x 2/1 GN	400/230 V	2610 W	713 x 683 x 1003

Steckertyp: T 12 / Schuko, T 15 / Schuko bei Triplex GN 2/1

## Uno Top Cold

Das wohl kompakteste Kühlvitruinensystem der Welt

Uno Top Cold verbindet in raffinierter Art zukunftsweisendes Design mit intelligenter Technik und fokussiert sich dabei auf das Wesentliche. Dank der kompakten Machart lässt sich das System ideal und flexibel für Konzepte im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich direkt an der Verkaufsfrent einsetzen.

- Äusserst kompaktes, steckerfertiges Auftischgerät
- Schonende Luftschleierkühlung durch Umluft-Ventilationssystem
- Temperaturbereich +2 °C bis +8 °C
- Kühitemperatur individuell steuerbar
- Innovatives Design und intelligente Technik
- Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- Tragbares System, somit überall einsetzbar
- Verkaufsfördernde Beleuchtung durch leistungsstarke LED-Beleuchtung
- Optional mit Farbblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- Ideal kombinierbar mit Uno Top Hot
- Auch erhältlich mit gebogenem Glasaufbau



Neu mit  
Kältemittel  
R600a

### Uno Top Cold - Technische Daten

Modell	Temperaturbereich	Abmessungen B x T x H (mm)	Gewicht	Spannung	Max. Nennstrom
Uno Top Cold GN 1/1	+2 °C bis +8 °C	400 x 594 x 655	40 kg	230 V	1.1 A

Steckertyp: T 12 / Schuko

## Uno Top Hot

Das kompakte Vitrinensystem für jeden Bedarf

Die tragbare Tisch-Speisenausgabe-Vitrine Uno Top Hot verfügt über 4 unterschiedliche Klimazonen für eine perfekte Speisenpräsentation. Möglich macht das die individuell regulierbare Ober- und Unterhitze pro GN-Feld. Uno Top Hot ist äusserst flexibel und für jeden Anspruch geeignet. Egal ob im Take Away-, Bäckerei-, Metzgerei-, Tankstellen- oder Kiosk-Bereich. Sie lässt sich hervorragend direkt an der Verkaufsfrente einsetzen. Durch die Umstellmöglichkeiten von bedient auf selbstbedient garantiert diese Vitrine jederzeit maximale Variabilität für neue Ideen und erfolgsversprechende Tageskonzepte.

- ❑ 4 Klima pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral oder kalt mit Crushed-Ice
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ Tragbares System, somit überall einsetzbar
- ❑ Wahlweise mit Schneidbrett erhältlich
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Speisenangebot – vom Frühstück bis zum Abend
- ❑ Steckspiegel lässt sich komplett in der Schneidbrettkonsole verstauen
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Optionale Wasserauffüllerinnerung (optisch)



### Uno Top Hot - Technische Daten

Modelle	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Gewicht	Spannung	Max. Nennstrom	Leistung in KW
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gebogen	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 556	35 kg	230 V	4.4 A	1,0
Uno Top Hot GN 1/1-40 Ausführung gerade	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	398 x 584/784 x 554	35 kg	230 V	4.4 A	1,0
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gebogen	GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 615	37 kg	230 V	4.4 A	1,0
Uno Top Hot GN 1/1-100 Ausführung gerade	GN Zubehör mit max. 100 mm Tiefe	398 x 584/784 x 614	37 kg	230 V	4.4 A	1,0
Uno Top Hot Q-40 (GN 1/1 im Querformat) Ausführung gerade	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	598 x 378 x 552	35 kg	230 V	4.4 A	1,0
Uno Top Hot GN 2/1-40 Ausführung gerade	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 584/784 x 552	65 kg	230 V	8.7 A	2,0

Steckertyp: T 12 / Schuko

## Uno Wall

Die kompakte Selbstbedienungs-Vitrine für die Wandstellung

Uno Wall ist das jüngste Kind aus der Uno Top Serie. Diese Vitrine ist explizit für die "Wandstellung" konzipiert und lässt sich ebenfalls flexibel für Konzepte im "to go" Bereich, direkt an der Verkaufsfrente, einsetzen.

- ❑ 4 Klima pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote: heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral oder kalt mit Crushed-Ice
- ❑ Speziell entwickelt für die Wandstellung
- ❑ Flexible Einbindung in Ihr Tageskonzept
- ❑ Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld einstellbar
- ❑ Innovatives Design und intelligente Technik
- ❑ Breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung an das jeweilige Speisenangebot
- ❑ Kompakte Vitrine für kleinste Stellflächen
- ❑ Optional mit Farblackierung passend zu Ihrem Farbkonzept
- ❑ Optionale Wasserauffüllerinnerung



### Uno Wall - Technische Daten

Modell	Einsatz von	Abmessungen B x T x H (mm)	Leistung in KW	Spannung	Max. Nennstrom
Uno Wall GN 2/1-40	GN Zubehör mit max. 40 mm Tiefe	738 x 784* x 552	2,0	230 V	8.7 A

Steckertyp: T 12 / Schuko, \*Massangabe inkl. Schneidbrettvorrichtung

# PERFECTION IN STAINLESS STEEL



Mit uns entdecken Sie nicht nur neue Perspektiven, mit uns finden Sie auch die passenden Lösungen für Ihr Projekt.



G.S. Stolpen GmbH & Co. KG • Ernst-Uhlemann-Str. 4 • 01833 Stolpen



HERDANLAGEN  
KÜCHENMOBILAR  
KÜHLMÖBEL



© Fotos Rainer Viertböck



CAFETERIA-  
EINRICHTUNGEN  
DUNSTABZUGS-  
HAUBEN





# METALLBAU BENNEWITZ



Unser Maßstab: Kundenzufriedenheit!  
1991 gegründet, entwickelte sich die Metallbau Bennewitz GmbH stetig und zählt heute über 100 Mitarbeiter. Metab ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Chrom-Nickel-Stahl und die Herstellung von Einrichtungen und Systemen in den Bereichen:

- Großküchen
- Cafeteria - und Free Flow-Anlagen
- Ladenbau für Metzgereien und Bäckereien
- sowie in der Zulieferung für Möbelindustrie

Unsere Produkte zeichnen sich durch einen hohen Anspruch und Einklang bezüglich Qualität, Design und Funktionalität aus. Individuelle und ausgefallene Wünsche können von unseren qualifizierten Mitarbeitern technologisch und fertigungstechnisch umgesetzt werden.

Fachkompetenz, Innovation, Flexibilität und Kreativität waren und sind ein Garant für unseren Erfolg und hochwertige Edelstahl-Produkte.

[www.metab.de](http://www.metab.de)





EDELSTAHL  
MIT SYSTEM

INDIVIDUELL  
INNOVATIV  
PASSGENAU  
ÄSTHETISCH



**METALLBAU BENNEWITZ GMBH**

Gewerbestraße 2, 01471 Radeburg

**Ansprechpartner: Tilo Landrock**

Telefon: 03 52 08 - 9810 10

Telefax: 03 52 08 - 9810 19

E-Mail: [zentrale@metab.de](mailto:zentrale@metab.de)



F A S Z I N A T I O N   E D E L S T A H L

**Edelstahlmöbel für die Großküchentechnik**



**KEK GmbH**  
An der alten Köhlerei 2  
01936 Laußnitz/ Sachsen Germany

Tel.: +49 35795 375-0  
Fax: +49 35795 375-50  
Email: zentrale@kek-dresden.com

F A S Z I N A T I O N   E D E L S T A H L

**Edelstahlmöbel für den Spülbereich**

Geschirrsortiertisch



Zulauf Tisch für Korbdurchschub-  
geschirrspülmaschine



Ablauf Tisch für Korbdurchschub-  
geschirrspülmaschine



**Edelstahlmöbel für den Hygienebereich**



**NETTOX**<sup>®</sup>



*Ausrüstung von  
Gastronomie und Großküche*



*... auch Edelstahl können wir Leben einhauchen*





IHR INNOVATIVER PARTNER FÜR:

**Großkücheneinrichtungen | Küchenmöbel | Speisenausgaben**

FUNKTIONALITÄT – AUCH AUF ENGSTEN RÄUMEN



Wir projektieren und produzieren für Sie Speisenausgaben, kombinierte Koch- und Zubereitungssysteme und Sondermöbel aus einer Hand.

IHRE LÖSUNG IST UNSER STANDARD



Mit unserem neuen 3-D Konzept und Fertigungsmethoden beherrschen wir die Vielfalt Ihrer Produkte und Prozesse:

- Hohe Anschaulichkeit der Darstellung
- Schnelle und flexible Änderung nach Ihren Wünschen
- Verkürzte Durchlaufzeiten Ihrer Aufträge
- Verbessertes Preis-Leistungsverhältnis

[www.winterhoff-edelstahl.de](http://www.winterhoff-edelstahl.de)

Winterhoff Edelstahl GmbH | Hogrevestraße 37 | 29223 Celle | Tel.: 05141- 59345 0 | Fax: 05141- 59345 99 | [info@winterhoff-edelstahl.de](mailto:info@winterhoff-edelstahl.de)



Herzberger Straße 43 a, 14913 Jüterbog  
 Tel.: 03372-403322  
 Fax: 03372-403034  
 www.edelstahl-gmbh.de  
 info@edelstahl-gmbh.de

**UNSERE KOMPETENZEN FÜR SIE:  
 FERTIGUNG VON:**

- » Gewerblichen Küchen
- » Speisenausgaben
- » Cafeteria-Anlagen
- » nach DIN EN ISO 9001 : 2015

auch kombiniert mit verschiedenen  
 Materialien wie

- » Glas
- » Granit
- » Kunststoff und Holz

Schnelle Lieferzeiten und kompetente,  
 qualifizierte Mitarbeiter sind für sie da, von  
 der Planung bis zur Montage!



Ihre Individualität und unser  
 Design, macht aus  
 Ihrem Wunsch,  
 unsere Aufgabe!



# EXIMA

Anlagenbau

**- entwickeln - konstruieren - fertigen - liefern - montieren -**

Sie bevorzugen erstklassige Qualität? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

## **- Großküchentechnik - Kältetechnik - Speisenverteilung -**

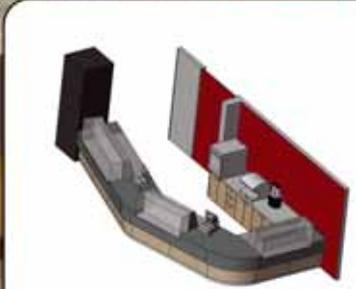
Für Gastronomie, Kantinen und Hotellerie produzieren wir hochwertige individuelle Maßanfertigungen.

Wir bieten für die sichere und reibungslose Umsetzung Ihrer Projekte ein erfahrenes Team, welches seine Leistungsfähigkeit in zahlreichen Gastronomieobjekten im In- und Ausland demonstrieren konnte.

Informieren Sie sich über unsere Leistungen, unser Unternehmen und finden Sie heraus, was wir für Sie tun können.



HKU Großküchentechnik GmbH  
 Qualität durch Kompetenz und Termintreue



► Wir sind Ihr Spezialist für Sonderwünsche in den Bereichen Edelstahlmöbel, Ausgabestrecken und Free-Flow Anlagen

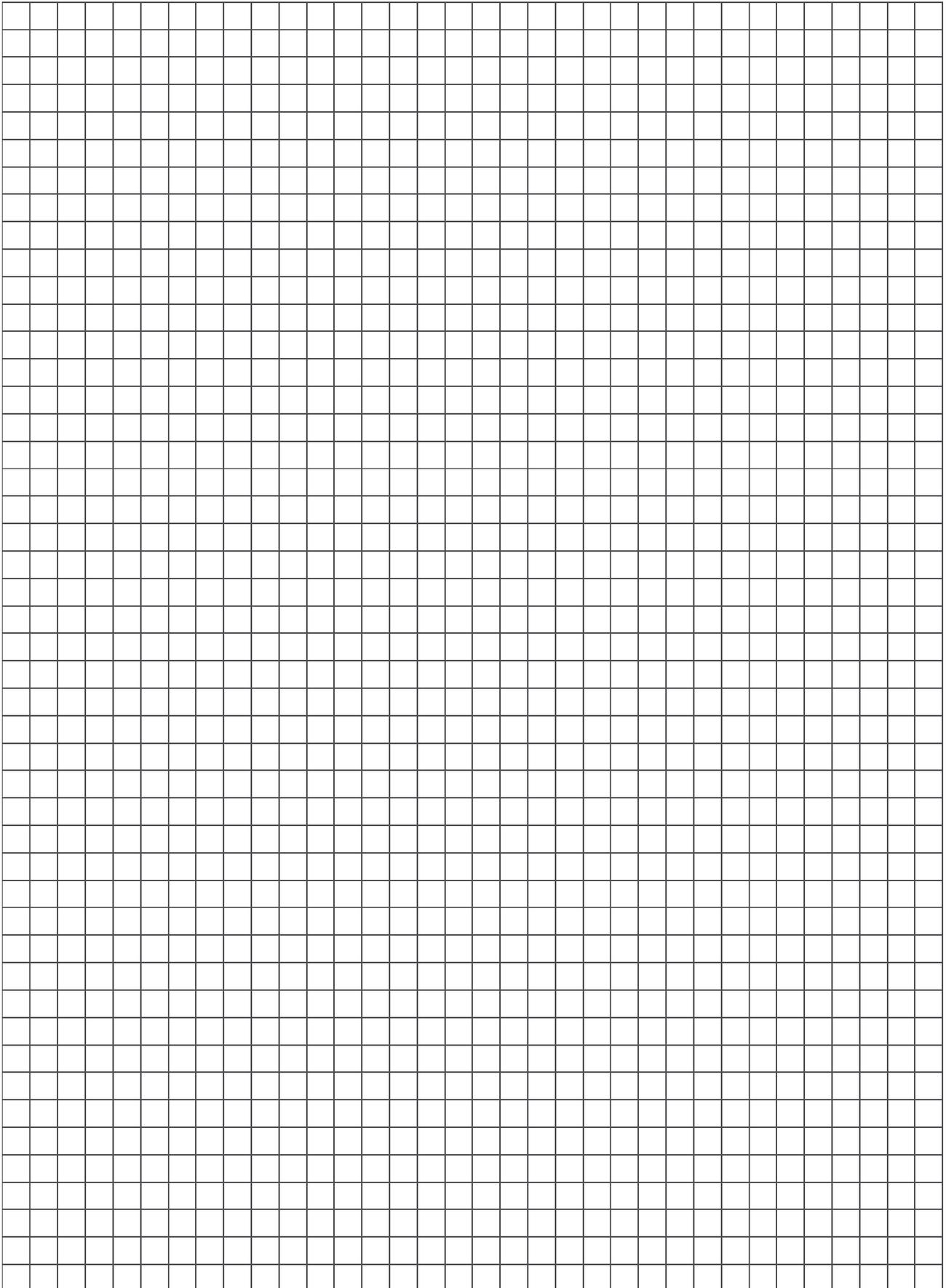
► Erstellung repräsentativer 3-D Konstruktionen und Werkplanungen



► Fachgerechter Zusammenbau mit den neusten Maschinen bis hin zur werkseigenen Produktionskontrolle  
 ► Qualität steht bei uns an erster Stelle

► Von Hygienestandard bis Hygieneklasse 3, wir werden allen Ansprüchen gerecht







**Edelstahlmöbel**

**Lagerung, Lüftung**



Tel.

[www.geyer-edelstahl.de](http://www.geyer-edelstahl.de)

+49 30 21 22 23 69 0

# GEYER

EDEL STAHL VIELFALT

Foto / Design: fait.de

## Hupfer Regalsystem

Hupfer Normregale lassen sich auf alle räumlichen Gegebenheiten präzise abstimmen und nutzen den vorhandenen Lagerraum optimal und wirtschaftlich aus. Im Lieferprogramm finden sich Standregale aus den Materialien oder Materialkombinationen Aluminium, Aluminium / Kunststoff, Edelstahl, Stahl hochglanzverzinkt / Kunststoff. Vom Trockenlager über das Kühllager bis hin zum Tiefkühlager bietet Hupfer ein umfassendes Lagerregalprogramm für die unterschiedlichsten Lagergüter in Großküchen, Kliniken, Heimen, Hotellerie und gastronomischen Betrieben.



## Auflagen-Varianten für Hupfer Normregale

### Auflagen aus Stahl/Edelstahl



Geschlossene Auflage  
aus Stahl, hochglanzverzinkt



Drahtrostauflage für  
GN-Deckel, aus Edelstahl



Drahtrostauflage  
aus Edelstahl



Geschlossene Auflage  
aus Edelstahl



Blechrostauflage  
aus Edelstahl

### Auflagen aus Kunststoff



Flaschenauflage aus Stahl  
mit silbergrauer  
Kunststoffbeschichtung



Kistenauflage aus Stahl  
mit silbergrauer  
Kunststoffbeschichtung



Kunststoffrostauflage



Geschlossene  
Kunststoffauflage

### Optimale Raumausnutzung: Hupfer Normregale

Hier ein Hupfer Norm 20 Regal mit rechteckigem Regalanbau. Regale sind individuell gestaltbar.



### Auflagen aus Aluminium



Rostauflage  
aus Aluminium



Geschlossene Auflage  
aus Aluminium



**Schieberegalanlage**  
hier ausgestattet mit  
Regalaufbauten von  
Hupfer Norm 5.



#### Bodenrost

Der Norm 5 Bodenrost aus Edelstahl bietet HACCP-gerechte Lagerungsmöglichkeiten für Lebensmittel, einen reinigungsfreundlichen Höhenabstand zum Fußboden und die Tauglichkeit für unterschiedlichste Temperaturbedingungen.



**Regalsysteme**

Die KOHLHOFF-Regalsysteme ERS und ARS sind nach dem Baukastensystem konzipiert und zeichnen sich durch eine hohe Belastbarkeit und Stand-sicherheit aus.

Durch den Einsatz von Chrom-Nickelstahl (ERS) oder Aluminium (ARS) bieten beide Regalsysteme einen breiten Einsatzbereich rund um die hygienische Lebensmittellagerung in gekühlten und ungekühlten Räumen.

Beide Regalsysteme sind in den Tiefen 400, 500 und 600 mm sowie in den Längen 600, 800, 900, 1000, 1200, 1400 und 1500 mm lieferbar.

Durch Kombination unterschiedlicher Regallängen lassen sich Räume optimal ausstatten.

Bei L- oder U-förmiger Aufstellung gewährleisten spezielle Verbindungskammern eine optimale Beschickung.



**Regalsysteme ERS 600 / ERS 1200**  
Edelstahl Werkstoff 1.4301

Feldlast 600 kg oder 1200 kg TÜV „GS“ geprüft je nach Wahl der Regalleiter.

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

Länge	Boden geschlossen			Boden gelocht		
	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
600	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1400	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg
1500	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	125 kg

**Regalsysteme ERS 600 / ERS 1200**  
Edelstahl Werkstoff 1.4301

**Regalleiter**

Vierkantrohr 25 x 25 mm mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen.

Je nach Höhe und Feldlast sind zwischen den Vierkantrohren 2 bzw. 3 Querverbinder aus Flachprofil 50 x 3 mm eingeschweißt.

Zum Einhängen der Auflagen sind CNS-Bolzen im Raster von 165 mm auf die Vierkantrohre geschweißt.

Jede Regalleiter hat 2 Einnietmutter zum Verschrauben des rückseitigen Diagonalkreuzes. Die komplette Regalleiter ist elektrolytisch poliert.

**Böden (geschlossen)**

Je nach Länge der Auflagen aus 0,8 mm bzw. 1,0 mm starkem CNS-Blech, allseitig 40 mm abgekantet, Oberfläche gebürstet. Die Längsseiten haben eine komplette Umfaltung nach innen.

**Böden (gelocht)**

Die gelochten Böden entsprechen konstruktiv den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

**Diagonalkreuz**

Flachmaterial 25 x 2 mm mit abgerundeten Kanten und 4 Lochungen zum Anschrauben zwischen 2 Regalleitern.



**Regalsysteme ARS 600 / ARS 1200**  
Aluminium eloxiert E6/EV1

**Regalleiter**

Vierkantrohr 25 x 25 mm mit oberen Abschlusskappen aus Kunststoff und herausdrehbaren Füßen.

Je nach Höhe sind zwischen den Vierkantrohren 2 bzw. 3 Querverbinder aus Flachprofil 40 x 6 mm eingepresst.

Auflagelaschen im Abstand von 165 mm zum Einhängen der Auflagen.

Jede Regalleiter hat rückseitig 2 Einnietmutter zum Verschrauben des Diagonalkreuzes. Die komplette Regalleiter ist eloxiert (E6/EV1).

**Böden (geschlossen)**

Aus 1,5 mm starkem hochlegiertem Aluminiumblech, allseitig 40 mm abgekantet, die Längsseiten haben eine Umfaltung nach innen. Boden komplett eloxiert (E6/EV1).

**Böden (gelocht)**

Die gelochten Böden entsprechen in der Konstruktion den geschlossenen Böden und haben Langlöcher in den Maßen 45 x 10 mm.

**Diagonalkreuz**

Flachmaterial 25 x 3 mm mit abgerundeten Kanten und 4 Lochungen zum Anschrauben zwischen 2 Regalleitern.

**Regalsysteme ARS 600 / ARS 1200**  
Aluminium eloxiert E6/EV1

Feldlast 600 kg TÜV „GS“ geprüft oder Feldlast 1200 kg je nach Wahl der Regalleiter.

Belastbarkeit je Auflage bei gleichmäßig verteilter Last:

Länge	Boden geschlossen			Boden gelocht		
	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe	Tiefe
600	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
800	140 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
900	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1000	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg	150 kg
1200	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1400	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
1500	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg

Unter Verwendung von Eckverbindungskammern reduziert sich die Belastbarkeit pro Auflage auf 70 % der Nennlast.

## Lösungen für die Großküche

# CNS-Technik Gratz GmbH

## Anwendungsbeispiele

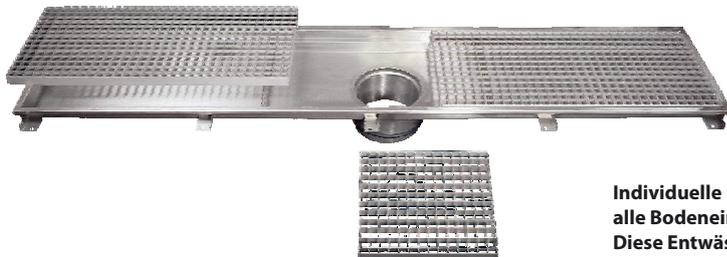
### Mittelhaube

Typ MH I mit Aufsatzverkleidung

Dunstabzugshauben in Kastenform, komplett gefertigt aus CNS, Material Nr. 1.4301, Mat.-Stärke 1,0 bis 1,5 mm, Feinschliff Körnung 240, eingebaute flammdurchschlagsichere Wirbelstromfilter.

#### Lieferbare Ausführungen:

Mittelhaube, Wandhaube



### Bodenentwässerungsrinne

in Standardausführung mit Rostabdeckung, geprüft nach BIA, rutschhemmend, Maschenweite 23 x 23 mm, Tragstab 30 x 2 mm, Umfangszarge 30 x 3 mm

**Individuelle Lösungsvorschläge für den Abwasserbereich, alle Bodeneinläufe und Ablaufrinnen sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Diese Entwässerungssysteme sind ideal geeignet für den gewerblichen und den modernen privaten Einsatz.**

### Installationswände

(für stehende und freihängende Geräte)

Die Installationswand komplett aus CNS Mat. 1.4301, Grundgestell aus Vierkantrrohr 40x40x1,5 mm.

Längsseitige Verkleidungsbleche und abnehmbare Deckplatte aus Materialstärke 1,5 mm. Stirnseitig können geschweißte Mulden eingesetzt werden in denen Steckdosen, Absperrventile und Mischbatterie für KW+WW mit Schnellkupplung eingebaut werden.



### Gerätesockel: absolut wasserdicht

Gerätesockel zum Aufstellen von Kochgeräten: Der CNS-Gerätesockel aus Material 1.4301 mit angeformten Bodenrinnen kommt zur Anwendung in gewerblichen Großküchen zum Beispiel in Krankenhäusern, Mensen, Restaurants, Betriebskantinen und Hotelküchen etc.

Auf diesem Gerätesockel werden die thermischen Kochgeräte (Kochkessel, Friteusen, Kippbratpfannen, Kombidämpfer und Herde etc.) montiert.

# SÜDLUFT

SYSTEMTECHNIK

## Ihr Partner für Küchenlufttechnik

- Lüftungsdecken
- Lüftungshauben
- Individuallösungen

Der Name SÜDLUFT bürgt im Bereich Lüftungstechnik für Qualität – und das seit Jahrzehnten. Branchenspezifische Innovationskraft trifft hier auf praxisnahes Konstruktions-Know-how und überzeugende Technik. Die Vielzahl erfolgreicher abgeschlossener Projekte und die Zufriedenheit unserer Kunden unterstreicht diese Tatsache eindrucksvoll.

### Systeme im Überblick:

Drei verschiedene Grundausstattungsvarianten stehen für unsere Lüftungsdeckensysteme zur Auswahl. Jedes einzelne mit besonderen Vorteilen und in bewährter SÜDLUFT-Qualität: Alle zur großflächigen Be- und Entlüftung inklusive flexibler Schwerpunkterfassung über den Kochstellen, in den Aktivbereichen mit Ablufttrapezkanälen und in den Passivbereichen, der aus Paneelflachdecke besteht, wahlweise mit flächenbündigen Einzeleinbauleuchten, Beleuchtungsbändern oder mit Downlights.

Selbstverständlich entsprechen alle Produkte aus dem Hause SÜDLUFT in jeder Hinsicht den aktuell gültigen Vorschriften, insbesondere der VDI 2052 / 04-2017 und der DIN EN 16282-2.



### Starke Produktlinien:

#### SL-COLOR

Mat.: Aluminium pulverbeschichtet  
RAL-Farben nach Wahl

#### SL-CRONIS

Mat.: Edelstahl 1.4301 mit Duploschliff K 240

#### SL-DESIGN

Mat.: kombiniert aus SL-COLOR und SL-CRONIS  
oder Aluminium eloxiert und V2A



### Ausstattungsvarianten für Lüftungsdecken und -hauben:

#### SL-THERMO

Wärmerückgewinnung

#### SL-UV-Pro+

Mit UV-Licht und Ozon.

#### SL-ECOcontrol

Bedarfsorientiertes Lüftungssystem

SÜDLUFT SYSTEMTECHNIK GmbH & Co. KG, ROBERT-BOSCH-STRASSE 6, D-94447 PLATTLING  
TEL.: 09931 9179-0, FAX: 09931 9179-770, WWW.SUEDLUFT.DE

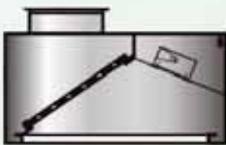
# SÜDLUFT

SYSTEMTECHNIK



## WANDHAUBEN

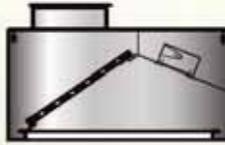
### TYP E-K



Einreihige Wandhauben  
in Kastenform

## DECKENHAUBEN

### TYP H-K



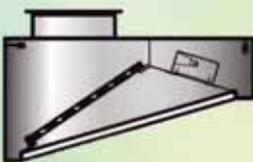
Einreihige Deckenhauben  
in schmaler Ausführung in  
Kastenform

### TYP C-K



Zweireihige Deckenhauben mit  
v-förmiger Abscheiderreihe in  
Kastenform

### TYP F-K



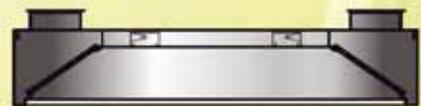
Einreihige Wandhauben  
in hochgezogener Kastenform  
– perfekt geeignet bei niedrigen  
Räumlichkeiten oder beengter  
Einbausituation. Diese Form sorgt  
für optimale Kopffreiheit an der  
Bedienerseite.

### TYP D-K



Zweireihige Deckenhauben  
in hochgezogener Kastenform  
– perfekt geeignet bei niedrigen  
Räumlichkeiten oder beengter  
Einbausituation. Diese Form sorgt  
für optimale Kopffreiheit an den  
Bedienerseiten.

### TYP C-K/GF



Zweireihige Deckenhauben mit  
Rand absaugung an den Längsseiten



## **HALTON** – Ihr Spezialist für den Arbeitsplatz Großküche Vertrauen Sie auf 50 Jahre Erfahrung in Sachen Küchenlüftung

Angenehmes Raumklima • Beleuchtung, die dem Tageslicht sehr nahe kommt • Betrachtung und Reduzierung der Betriebskosten • Form, Farbe, Design – speziell in Ausgabebereichen • Reduzierung des Geräuschpegels in Spülbereichen • Hygiene • Geringstmöglicher Reinigungsaufwand • Sicherheit für Ihre Mitarbeiter • Wartung und Service für hohe Werterhaltung

### **Bieten Sie Ihren Mitarbeitern einen Arbeitsplatz, der**

- ▶ Kreativität zulässt
- ▶ Motiviert
- ▶ Sicherheit bietet

#### **Halton Foodservice GmbH**

Tiroler Str. 60 · D-83242 Reit im Winkl  
Tel. +49 (0)8640 808-22 · michael.dagn@halton.com

[www.halton.com](http://www.halton.com)  
Enabling Wellbeing

**Halton**



**Eggl**  
Air Kompetenz

Dunstabzugshauben · Induktionshauben · Lüftungsdecken

**Ihr kompetenter Partner im Bereich Großküchenlüftung**



**Professionell      Flexibel      Persönlich**

Wir bieten ein umfangreiches Angebot von Dunstabzugshauben bis hin zu Komplettlösungen als Lüftungsdecken in Premiumqualität

Im Mittelpunkt unseres Handelns steht die maximale Kundenorientierung



Besuchen Sie uns unter: [www.eggl-gmbh.com](http://www.eggl-gmbh.com)  
oder wenden Sie sich direkt an uns: [info@eggl-gmbh.com](mailto:info@eggl-gmbh.com)

# WALPOL

## Qualität und Sicherheit vereint in WALPOL Aerosolabscheidern

Hohe Produktqualität bescheinigt durch unabhängige  
**PRÜFINSTITUTE**  
Prüfinstitute wie z.B. DMT, TÜV und Fraunhofer.

Wir verwenden nur hochwertigen Edelstahl Typ 1.4301/  
**HYGIENE**  
AISI 304. Dies erfüllt alle relevanten Hygienevorschriften.

Strömungsoptimiertes Lamellendesign minimiert  
**BETRIEBSKOSTEN**  
Druckverluste. Das spart Kosten.

Durch die modernen Produktionsschritte können die Abscheider in sehr hoher Qualität gefertigt werden. So gibt es keine Punkt-  
**FERTIGUNGSQUALITÄT**  
schweißungen oder Grate. Dadurch hohe Langlebigkeit und schönes Produktdesign.

Hohe Abscheidegrade minimieren Verschmutzung in der  
**ABSCHIEDUNG**  
Lüftungsanlage. Dadurch einfache Reinigung, weniger Gerüche, höherer Brandschutz.

Flammdurchschlagsprüfung nach  
**BRANDSCHUTZ**  
DIN 18869-5 Bauart A und EN 16282-6 F1

Alle Abscheider sind auf bestmögliche Geräuschwerte hin optimiert.  
**SCHALLWERTE**



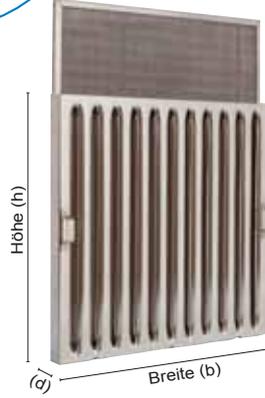
### Serie FS-20

#### Aerosolabscheider für Absaughauben

Wirbelstromfilter mit spezieller, strömungsoptimierter Hochleistungslamelle

Standardgrößen	Volumenstrom	Artikelnummer
b x h x d (mm)	m³/h max.	
400 x 400 x 20	384	F30-400X400X20-E6
400 x 500 x 20	480	F30-400x500X20-E6
500 x 250 x 20	300	F30-500x250X20-E6
500 x 400 x 20	480	F30-500X400X20-E6
500 x 500 x 20	600	F30-500X500X20-E6

weitere Größen auf Anfrage



### Serie FF-4 S35A

#### Kombi-Aerosolabscheider für Absaughauben

Zweistufiger Wirbelstromfilter kombiniert mit Streckmetallfilter für noch höhere Abscheidegrade

Standardgrößen	Volumenstrom	Artikelnummer
b x h x d (mm)	m³/h max.	
400 x 400 x 35	352	F20-400x400x35-E8
400 x 500 x 35	440	F20-400x500x35-E8
500 x 250 x 35	275	F20-500x250x35-E8
500 x 400 x 35	440	F20-500x400x35-E8
500 x 500 x 35	550	F20-500x500x35-E8

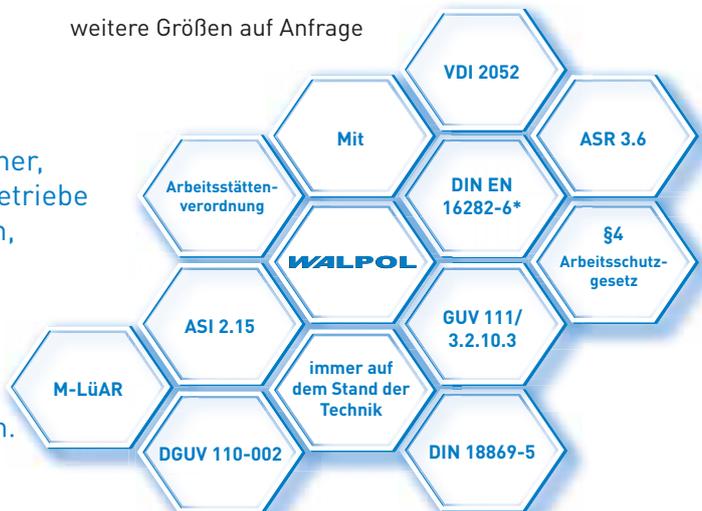
weitere Größen auf Anfrage

### Konsequenzen und Haftung



Im Schadensfall müssen Planer, Immobilienbesitzer, Fachbetriebe und Betreiber nachweisen, dass sämtliche Normen, Richtlinien und Gesetze beachtet worden sind.

Unsere Aerosolabscheider erfüllen alle Richtlinien und Normen. Damit sind Sie auf der sicheren Seite!



[www.walpol.eu](http://www.walpol.eu)

# Kaffee





Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten. Tasse für Tasse frisch zubereitet.

Beispielausstattung mit zwei Präzisionsmahlwerken, Instantmodul und Heißwasserarmatur.



	XT4	XT5	XT6	XT7	XT8
Max. Stundenleistung	150	150	170	170	250
Abmessungen (BxTxH)	300x580x715	300x580x715	300x580x715	300x580x715	350x580x765
Bohnenbehälter	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg	1 x 1 kg / 2 x 1 kg
Instantbehälter (ca.)	1 x 1000 g / 2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g / 2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g / 2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g / 2 x 450 g - 800 g	1 x 1000 g / 2 x 450 g - 800 g
Milchsystem	Standard	Standard	Professional	TopFoam	Professional/TopFoam
Frischmilch	ja	ja	ja	ja	ja
Kaltmilchschaum			ja	ja	ja
TopFoam Milchschaum				ja	ja
Milchsorten	1	1	1 oder 2	1 oder 2	1 oder 2
HACCP-zertifiziert	ja	ja	ja	ja	ja
CIP	ja	ja	ja	ja	ja
ACS			ja	ja	ja
VPS	ja	ja	ja	ja	ja
Touch-Screen		ja	ja	ja	ja

Die passenden Anbaumodule für jeden Bedarf.

Tassenwärmer und Kühlschränke sowie Abrechnungssysteme nach Wunsch.





#### Cafina® ALPHA-F

Vollautomat für Filterkaffee mit 4 Liter Vorratsbehälter. Stundenleistung ca. 62 Liter Kaffee oder ca. 80 Liter Heißwasser. Farbe: graualuminium. Anschluss 400V, Leistung 9500 W. Abmessungen (in mm): 500 x 625 x 790 (BxTxH)



#### Melitta® cup II

Vollautomat für Kaffeespezialitäten und Schokolade, jede Tasse frisch zubereitet, Heißwasserausgabe, 20 l /Std. Anschluss 230V, Leistung 2900 W. Abmessungen (in mm): 400 x 510 x 790 (BxTxH)



#### Melitta® cup-breakfast

Vollautomat für Filterkaffee und Kakao, ca. 240 Tassen/Std. oder 60 l Heißwasser/Std. Anschluss 400V, Leistung 6300 W. Abmessungen (in mm): 400 x 510 x 790 (BxTxH)



#### Melitta® 600

Buffetmaschine, kompl. mit Kochendwasserautomat, Schnellfilter®, transportablem Porzellanwarmhalter, Bodenplatte und Zapfstelle für Heißwasser. Filterprogramme in 1-Liter Stufen einstellbar, mit integrierter Wochenzeitschaltuhr. Abmessungen (in mm): 875 x 475 x 915 (BxTxH)



Willkommen in der Kaffeewelt von Melitta Professional Coffee Solutions!

Melitta Professional Coffee Solutions ist Ihr Spezialist für das florierende Kaffeegeschäft im Außer-Haus-Markt.

Wer will, bekommt alles aus einer Hand: Individuelle Beratung und Betreuung vor Ort, ein breites Kaffeessortiment speziell für die Gastronomie, professionelle Kaffeemaschinen, Kaffeezubehör und unseren werkseitigen technischen Kundendienst an 365 Tagen im Jahr.



#### Melitta® Cafina® XT180 GMC

Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf. Veredelte Aluminium-Seitenwände (eloxiert und kugelgestrahlt), robustes Touchdisplay aus Polycarbonat. Mit und ohne Festwasseranschluss. Bevorratung in hitzebeständigen 1,8 l Glaskannen. Abmessungen (in mm): 230 x 420 x 470 (BxTxH)



#### Cafina® LIFE mit Aroma Perfect Barista Steam

AromaPerfect Brühgruppe, Vorbrühfunktion, mikroprozessorgesteuerte Bedienung mit 5 Wahl-tasten, ECO-Funktion (Stand-by), Sensitive Brewing System, LC Display, Boiler, Anti-Pics, GIDR, Farbe: schwarz, Kupferkessel 10 l, 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Barista Steam, 1 Wasser Auslauf, 1 Dampf Auslauf. Abmessungen (in mm): 710 x 510 x 510 (BxTxH)

# BRAVILOR BONAMAT

## BRAVILOR BONAMAT Filterkaffee-Systeme

Filterkaffee-Systeme, die nach dem bewährten drucklosen Filterverfahren arbeiten. Die Brühung des Kaffees erfolgt hierbei durch Filterpapier um ein Höchstmaß an Qualität in der Tasse zu gewährleisten.

### TH

Filterkaffeemaschine für Zubereitung in Isolierkanne „Furento“. Ausgestattet mit Edelstahlfilterpfanne, Wassereingußöffnung an Vorderseite, patentierter Entkalkungsanzeige u.v.m.. Ohne Isolierkanne.

Wasseranschluss	Nein
Stoßvorrat	2,2 l = 17 Tassen
Stundenleistung	ca. 19 l = 152 Tassen
Brühzeit (Wassermenge)	Ca. 7 Min. / 2,2 l
Anschlußwert	230 V ~ 50/60Hz – 2310W
Maße (B x T x H mm)	235 x 406 x 545 mm
Artikelnummer	8.010.040.31002



### Isolierkanne Furento

2,2 Liter Hochleistungspumpkanne „Furento“ mit Edelstahlaußenmantel, Metallpumpehebel, Edelstahlinnenzylinder und Drehteller.

Stoßvorrat	2,2 l = 17 Tassen
Maße (H x Ø mm)	378 x 164 mm
Artikelnummer	7.171.331.101



### Rundfiltergeräte

Wenn es auf die Ad hoc-Verfügbarkeit größerer Mengen frisch gebrühten Filterkaffees ankommt.

### B5 HW

Filterkaffeemaschine mit zwei mobilen Vorratsbehälter 5 Liter und separatem Heißwasserteil. Ausgestattet mit Schauglas, No-Drip-Hahn und Behälterheizung. Elektronische Steuerung für vier vorprogrammierte Brühmengen, Entkalkungsanzeige, u.v.m..

Wasseranschluss	Ja
Stoßvorrat	10 l = 80 Tassen
Stundenleistung (Kaffee)	ca. 30 l = 240 Tassen
Brühzeit (Wassermenge)	Ca. 10 Min. / 5 l
Stoßvorrat (Heißwasser)	3 l
Stundenleistung (Heißwasser)	20 l
Anschlußwert	400V ~ 3N 50/60Hz – 5330W
Maße (B x T x H mm)	790 x 570 x 799 mm
Artikelnummer	4.102.601.110



# BRAVILOR BONAMAT

## Büffetgeräte

Die optimale Ergänzung für das Geschäft mit Kaffee-Spezialitäten.  
Hier darf der klassische Filterkaffee einfach nicht fehlen.

### RLX 55

Filterkaffeemaschine mit zwei Brühbehältern à 2 Litern. Ausgestattet mit Schauglas und No-Drip-Hahn sowie manuellem Umwälzmechanismus, patentierter Entkalkungsanzeige, u. v. m..

Wasseranschluss	Ja
Stoßvorrat	2 x 2 l = 32 Tassen
Stundenleistung (Kaffee)	ca. 26 l = 210 Tassen
Brühzeit (Wassermenge)	Ca. 7 Min. / 2 x 2 l
Anschlusswert	400V ~ 3N 50/60Hz – 4130W
Maße (B x T x H mm)	475 x 509 x 611 mm
Artikelnummer	8.133.501.310



## Sego

Kaffeemaschine für die perfekte Kaffeespezialität dank des patentierten CIRCO-Brüher. Frisch aus der Bohne mit Milchtopping und Trinkschokolade. Perfekt für den mittleren Bedarf bei minimalem Reinigungsaufwand.

### Sego 12

Spezialitätenkaffeemaschine mit einer Mühle und zwei Behältern für wasserlösliche Zutaten. Touchscreen, Vorratsbehälter für eine Sorte Kaffeebohnen sowie Milchtopping und Trinkschokolade auf Instantbasis. Bis zu 30 verschiedene Getränke aus 12 integrierten Rezepten. Café Creme, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Trinkschokolade, Trinkschokolade DeLux, Wiener Melange, Café Americano. Zusätzlich separate Heißwasserausgabe. Inklusive Wasserfilter Starterset.

Wasseranschluss	Ja
Volumen Produktbehälter	1 x 1,2 kg Kaffeebohnen, 2 x 1,3 L für Milchtopping und Trinkschokolade
Einzusetzende Produkte	Kaffeebohnen, Trinkschokolade, Milchtopping
Stundenleistung	Espresso 40 cc - ca. 83 Tassen Café Creme 120 cc - ca. 120 Tassen Kaffeespezialität 120 cc - ca. 120 Tassen
Brühzeit	ca. 20 Sek. / Tasse
Anschlusswert	230V ~ 50/60Hz – 2250W
Maße (B x T x H mm)	310 x 464 x 588 mm
Artikelnummer	8.036.010.31001



## Esprecious

Kaffeemaschine für die perfekte Kaffeespezialität.  
Frisch aus der Bohne mit perfektem Frischmilchschaum.

### Esprecious 21L

Spezialitätenkaffeemaschine mit zwei Mühlen und FreshMilk-Milchaufschäumer. Touchscreen, Vorratsbehälter für zwei verschiedene Kaffeebohnen und Trinkschokolade auf Instantbasis. 8 verschiedene Getränke aus 12 integrierten Rezepten. Café Creme, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino, Trinkschokolade, Trinkschokolade DeLuxe, Wiener Melange. Zusätzlich separate Heißwasserausgabe. Inklusive Wasserfilter Starterset.

Wasseranschluss	Ja
Volumen Produktbehälter	2x 0,7 kg Kaffeebohnen, 1x 3,4 Trinkschokolade, bis zu 6 Liter Frischmilch
Einzusetzende Produkte	Café-Creme Bohnen, Espresso Bohnen, Trinkschokolade, Frischmilch
Stundenleistung	Espresso 40 cc - ca. 83 Tassen Café-Creme 120 cc - ca. 120 Tassen Kaffeespezialität 120 cc - ca. 120 Tassen
Brühzeit	ca. 30 Sek. / Tasse
Anschlusswert	230V ~ 50/60Hz – 2300W
Maße (B x T x H mm)	570 - 620 x 570 x 660 mm
Artikelnummer	Esprecious 21L - 8.035.110.31001 Frischmilch Modul - 8.060.300.31001





# PROFESSIONELLE LÖSUNGEN FÜR IHRE WASSEROPTIMIERUNG

## PURITY QUELL ST/ PURITY C QUELL ST FÜR KAFFEE-/ ESPRESSO-/ VENDINGMASCHINEN

- Kalkablagerungen und damit verbundene Maschinenausfälle werden gezielt verringert, Service- und Reparaturkosten reduziert
- Kaffee, Espresso und weitere Kaffeespezialitäten entwickeln ihr volles Aroma
- Entfernung von unerwünschten Geschmacks- und Geruchsstoffen für eine optimale Qualität des Endproduktes
- Gezielte Anpassung an lokale Bedingungen durch variable Verschnitteinstellung

PURITY Quell ST			
Verfügbare Größen	450	600	1200
Kapazitäten	4.200 - 13.180 Liter <sup>1</sup>		

PURITY C Quell ST					
Verfügbare Größen	C50	C150	C300	C500	C1100
Kapazitäten	960 - 11.500 Liter <sup>1</sup>				



PURITY Quell ST 600 PURITY C Quell ST 50 und 1100

## PROGUARD COFFEE WASSER WIE MASSGESCHNEIDERT

- Einzigartiges Aroma-System bestehend aus Vorfilter und Mineralisierungskartusche sorgen für eine konstante Mineralisierung des Wassers, ganz nach persönlichem Geschmack und Kaffeesorte

### MINERALISIERUNG

NIEDRIG	MITTEL	HOCH
2-3 °KH	3-5 °KH	5-6 °KH

- Der Umkehr-Osmose-Filter schützt Kaffeemaschinen gleich 3fach: vor Korrosion, Gips und Kalkablagerungen
- PROGUARD Coffee entfernt über 97%\* der im Wasser gelösten Salze und ist ideal für Regionen mit hohen Salzgehalten geeignet, die zu Maschinenkorrosion führen können
- pH-neutrales Filtrat zwischen pH 6,5-7,5
- Funktioniert ohne Strom dank nichtelektrischer Pumpe

\* Betriebsbedingungen: Rohwasserdruck >3 bar, kontinuierlicher Durchfluss, Durchflussmenge > 5l/h



PROGUARD COFFEE



## UNSERE UMWELT

Umweltschutz und Recycling sind wesentliche Bestandteile der Unternehmensphilosophie. Wir nehmen alle erschöpften Kartuschen zurück und die Wertstoffe werden in unserer eigenen Aufbereitungsanlage wiederverwertet. So entsteht weniger Abfall und Ressourcen werden geschont.

BRITA GmbH | Heinrich-Hertz-Straße 4 | 65232 Taunusstein | professional@brita.net | www.professional.brita.net



**Möbel, Einrichtung**

**Ladenbau, Schankanlagen**

GRANIT ♦ MARMOR ♦ AGGLO

**FRANKE Naturstein**

**GmbH**



DIE STEINPROFIS



*Ihr Partner  
für Zuschnitt und Verarbeitung von:*

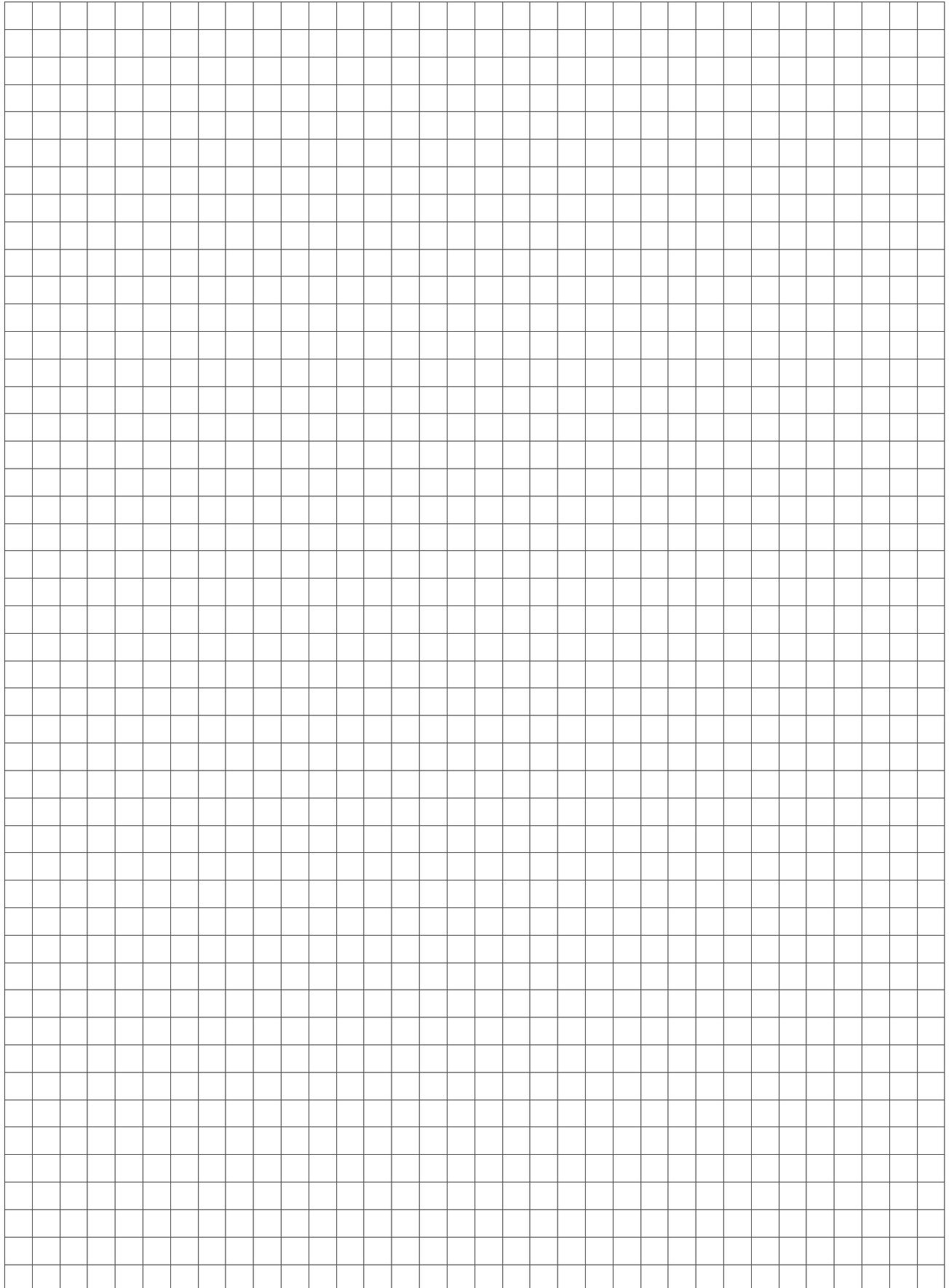
GRANIT  
MARMOR  
AGGLO-MARMOR  
BETONWERKSTEIN  
SANDSTEIN

KALKSTEIN  
SILESTONE  
QUARZCOMPOSIT  
NEOLITH  
DEKTON



Franke Naturstein GmbH  
Hallesche Str. 17  
06347 Gerbstedt  
OT Friedeburg

Tel. : 0049 034783 2450  
Fax.: 0049 034783 27058  
mail: [info@franke-naturstein.de](mailto:info@franke-naturstein.de)  
web: [franke-naturstein.de](http://franke-naturstein.de)





**:: KÜHLTHEKEN »BUSINESS CLASS«**

»Business Class«-Kühltheken, steckerfertig mit patentiertem Verschluss-System, ergonomischen Edelstahl-Griffleisten, energieeffizienten Hohlkammer-Dichtungen, **Fronten in Edelstahl (1.4301) gebürstet**, tiefgezogene Bodenwanne als Auffangwanne, Fronten abschließbar (optional), solide Kühlung (Kapillarrohrtechnik), inkl. **Schankdeck-Abdeckung** mit einzigartigen Prismen-Lochplatten, 1 oder 2 Becken (wahlweise links oder rechts), Wandanschluss (660 mm) oder Abkantung (700 mm). Die Kühltheken sind zusätzlich auch in den Varianten »First Class« (Fronten in Leinenstruktur, tiefgezogene Bodenwanne mit Bodenablauf und Geruchsverschluss, Expansionsventiltechnik) oder »Economy Class« (glatter Boden) erhältlich.



**Umfangreiches Zubehör für alle Kühltheken:**

- Für den Spülenunterbau: Drehtüren, Abfallkipper, Abfallauszug, Rollenauszug
- Für die Abdeckung: Gläserdruckspüler, Muldenspülung



**KÜHLTHEKE »FRANKFURT«**

1550 x 980 x 660/700 mm,  
1 Becken (links oder rechts)

**Artikelnummern und Ausstattung:**

mit Wandanschluss (660 mm):  
hktb15596dd1, Becken links  
hktb15596dd2, Becken rechts

mit Abkantung (700 mm):  
hktb15597dd1, Becken links  
hktb15597dd2, Becken rechts



**KÜHLTHEKE »STUTTART«**

1950 x 980 x 660/700 mm,  
2 Becken (links oder rechts)\*

**Artikelnummern und Ausstattung:**

mit Wandanschluss (660 mm):  
hktb19596da1, Becken links  
hktb19596ad2, Becken rechts

mit Abkantung (700 mm):  
hktb19597da1, Becken links  
hktb19597ad2, Becken rechts



**KÜHLTHEKE »NEPTUN«**

2100 x 980 x 660/700 mm,  
1 Becken (links oder rechts)

**Artikelnummern und Ausstattung:**

mit Wandanschluss (660 mm):  
hktb21096daa1, Becken links  
hktb21096aad2, Becken rechts

mit Abkantung (700 mm):  
hktb21097daa1, Becken links  
hktb21097aad2, Becken rechts



**KÜHLTHEKE »BERLIN«**

2500 x 980 x 660/700 mm,  
2 Becken (links oder rechts)\*

**Artikelnummern und Ausstattung:**

mit Wandanschluss (660 mm):  
hktb25096aaa1, Becken links  
hktb25096aaa2, Becken rechts

mit Abkantung (700 mm):  
hktb25097aaa1, Becken links  
hktb25097aaa2, Becken rechts

Weitere Modelle mit anderen Ausstattungsmöglichkeiten (Drehtüren DIN links oder DIN rechts, Rollenauszüge mit verschiedenen Aufteilungen und Nutzhöhen, Fronten mit Glas oder pulverbeschichtet nach RAL) und individuellen Maßen sind ebenfalls erhältlich.

\* inklusive Drehtür im Spülenunterbau

**:: ABDECKUNGEN**

■ **Standard-Edelstahl-Arbeitsplatten** (Werkstoff 1.4301, gebürstet, Materialstärke 1 mm), speziell für den Einsatz in der Gastronomie (Theken-/Barbereich, Arbeitsflächen)

■ **Schankdeck-Abdeckungen** in Edelstahl (1.4301), gebürstet:

- in Längen von 1550 mm bis 3050 mm (in einem Stück) möglich
- Schankbett und Tropfmulde mit einzigartigen Prismen-Lochplatten
- Spülbecken (1 oder 2 Becken, wahlweise links oder rechts)
- Wandanschluss (660 mm tief) oder umlaufende Abkantung (700 mm tief)
- Gläserdruckspüler oder Tropfmuldenspülung optional erhältlich
- individuelle Maßanfertigungen auf Anfrage



**:: MIT EINEM BECKEN**

(wahlweise links oder rechts)  
Abkantung (700 mm) oder  
Wandanschluss (660 mm)

**Artikelnummern und Maße (B x T):**

mit Becken links und Abkantung  
hds1557a1, 1550 x 700 mm  
hds2107a3, 2100 x 700 mm \*\*



**:: MIT ZWEI BECKEN**

(wahlweise links oder rechts)  
Abkantung (700 mm) oder  
Wandanschluss (660 mm)

**Artikelnummern und Maße (B x T):**

mit Becken links und Abkantung  
hds1957a1, 1950 x 700 mm  
hds2507a1, 2500 x 700 mm \*\*

\*\*ohne Abbildung



## :: WEINKLIMASCHRANK

### Ausführung:

1-, 2- oder 3-türige Module, Seitenwände und Rückwand in Edelstahl, Glastür/en, abschließbar (optional), steckerfertig, individuell einstellbare Klimazone pro Tür, dimmbare LED-Beleuchtung mit Fernbedienung, Temperaturbereich +6 °C bis +18 °C, **patentierter Lagerung mit »Xi inside«** (Ausstattung frei wählbar)

### Auswahl Ausstattung (pro Tür):

- Standard: 12 Ebenen-Sets (bis zu 156 Flaschen) oder
- Vollauszüge Cuvee, DoppelM, Gusto, Stock, Select oder Etagere

### Optionen:

- Seitenwände und Rückwand in Glas
- Edelstahlkorpus und Türen mit Pulverbeschichtung nach RAL-Farbtabelle
- Anschluss an externe Kälteanlage

### Maße (B x H x T) und Artikel-Nummern:

1-türiges Modul, Maße: 650 x 2100 x 680 mm, hwk062161st1  
 2-türiges Modul, Maße: 1300 x 2100 x 680 mm, hwk132161st1  
 3-türiges Modul, Maße: 1950 x 2100 x 680 mm, hwk192161st1



## :: YOURBAR

### Ausführung:

kompakte Eventtheke (optional mobil und schankfertig) für In- und Outdoor, zum Zapfen von bis zu zwei Getränken gleichzeitig, umfangreiche Ausstattungsmöglichkeiten

### Grundausstattung:

- Arbeits- und Abtropffläche in Edelstahl gebürstet
- in Arbeitsplatte integrierter Gläserdruckpüler
- für fast alle Fassgrößen geeignet
- zusätzlicher Platz für Getränkeflaschen
- Raumkühlung (optional mit zusätzlicher Durchlaufkühlung)
- integrierte Anschlüsse für Zu- und Abwasser sowie Stromversorgung

### Optionen:

- schankfertig (inkl. Schanksäule, CO<sub>2</sub>-Flasche und Getränkeleitungsanlage)
- Edelstahl-Schanksäule, 1- oder 2-leitig
- in Arbeitsplatte integrierte Flaschenwanne
- abnehmbare Spülmöglichkeit
- hochklappbares Barbrett
- ergonomische Fußstütze (zum Hochklappen)
- integrierte und versenkbare Rollen

### Maße (B x H x T):

- Betriebsbereit: 1412 x 1130 x 1007 mm
- Transportmaß: 1412 x 1704 x 767 mm (Barbrett u. Fußstütze hochgeklappt)

### Ausstattung und Artikelnummern:

- mit Raumkühlung: hkty076959
- mit Raum- und Durchlaufkühlung: hkty0769511



## :: COCKTAILSTATION »HINZ«

### Ausführung:

1510 x 980 x 660/700 mm, mit **Wandanschluss oder Abkantung**, Arbeitsplatte, zwei Spülbecken, Abfallschacht, untergesetzte, isolierte Wanne mit eingesetzten GN-Querstegen für GN-Behälter 1/9, Lochblech und Trennwände, Tropfmulde mit Prismen-Lochplatte, Schneidbrett und Gläserdruckpüler, zwei Module mit drei offenen Abteilen, Abfallauszug und 2 Speedracks

### Ausstattung und Artikelnummern:

- mit Wandanschluss (660 mm): hcsb151962
- mit Abkantung (700 mm): hcsb151972



**Cocktailstation  
Modell »Hinz«**  
(ohne Dekoration,  
GN-Behälter  
und Einlegeböden)



**Ausführung:**

- Showcase zur Kühlung und Präsentation oder Warmhaltung
- ganzseitig geschlossener Glasaufsatz mit praktischen Glasschiebetüren oder Drehtüren
- für SB-Bereich: offen oder mit gastseitigen Entnahmeklappen
- Schiebetüren mit Comfort Close
- filigrane Optik durch nahezu rahmenlose Bauweise
- optimale Kühlung durch zirkulierende Umluft
- 2 oder 3 Etagen (Et.) zur Warenpräsentation
- Größen ab 1,5 x GN 1/1
- steckerfertig

**Auf Anfrage:**

- auch steuerungsfertig oder für Zentralkühlung
- für GN-Behälter bis 65 mm Tiefe
- für GN-Behälter bis 150 mm Tiefe
- Aufsatz schräg oder eckig mit Isolierverglasung



**SHOWCASE »GÖTEBORG«**  
SB, offen,  
GN bis 150 mm Tiefe



**SHOWCASE »GÖTEBORG«**  
geschlossen,  
GN bis 200 mm Tiefe



**SHOWCASE »BERGEN«**  
SB, mit Entnahmeklappen,  
GN bis 20 mm Tiefe



**ÖKOLOGISCH**

Alle Modelle mit Glasaufsatz eckig oder schräg sind mit Isolierverglasung erhältlich – fragen Sie an und setzen Sie auf hohe Leistungsgarantie bei geringem Energieverbrauch.

- kaum Kondensatbildung
- besonders energieeffizient
- konstantes Warenklima
- kaum Warenaustrocknung

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- zwei Etagen  
hsc1gso4, 1,5 x GN 1/1  
hsc2gso4, 2 x GN 1/1  
hsc3gso4, 3 x GN 1/1
- drei Etagen  
hsc1gso8, 1,5 x GN 1/1  
hsc2gso8, 2 x GN 1/1  
hsc3gso8, 3 x GN 1/1

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- zwei Etagen  
hsc1g12, 1,5 x GN 1/1  
hsc2g40, 2 x GN 1/1  
hsc3g40, 3 x GN 1/1
- drei Etagen  
hsc1g16, 1,5 x GN 1/1  
hsc2g48, 2 x GN 1/1  
hsc3g48, 3 x GN 1/1

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- zwei Etagen  
hsc2gse4, 2 x GN 1/1  
hsc3gse4, 3 x GN 1/1
- drei Etagen  
hsc2gse8, 2 x GN 1/1  
hsc3gse8, 3 x GN 1/1

**Ausführung »NEVADA«:**

- Höhe des Glasaufsatzes: 510 mm
- bedienerseitig: verspiegelte Türen (Spionglas) für eine visuell größere Verkaufsfläche
- gastseitig: Frontscheibe zum Einschieben oder Herausnehmen (als SB- oder Bedienvitrine einsetzbar)
- für GN-Behälter bis 100 mm
- temperaturgesteuerte Dampfregulierung
- Warmhaltung mittels Heizboden und Wärmebrücke
- steckerfertig



**SHOWCASE »NEVADA«**  
Wärmevitrine mit regulierbarer Luftfeuchtigkeit und Wärme (vier Klima-Programme) für heiße Speisen

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- hsc1gw3, 1 x GN 1/1  
hsc2gw2, 2 x GN 1/1  
hsc3gw2, 3 x GN 1/1



**SHOWCASE »OHIO«**  
zwei Etagen, warm, inkl. Wärmeplatte

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- hsc1gw1, 1 x GN 1/1  
hsc2gw1, 2 x GN 1/1  
hsc3gw1, 3 x GN 1/1  
(Wärmestrahler optional)



**SHOWCASE »TRONDHEIM«**  
zwei Etagen,  
links warm: 1 x GN 1/1,  
rechts kalt: 2 oder 3 x GN 1/1

**Artikelnummern und Ausstattung:**

- hsc3g28, 2 x GN 1/1, kalt  
hsc4g28, 3 x GN, 1/1, kalt  
(warm jeweils 1 x GN 1/1,  
Anordnung rechts ebenfalls möglich)



## :: KÜHLWANNEN



### KÜHLWANNE

#### »LAUSANNE«

GN bis 200 mm Tiefe,  
steckerfertig

#### Artikelnummern und Ausstattung:

hkw1gm18, 1 x GN 1/1  
hkw2gm27, 2 x GN 1/1  
hkw3gm27, 3 x GN 1/1  
hkw4gm18, 4 x GN 1/1  
hkw5gm18, 5 x GN 1/1  
hkw6gm18, 6 x GN 1/1



### UMLUFT-KÜHLWANNE

#### »NEW ORLEANS«

GN bis 200 mm Tiefe,  
steckerfertig

#### Artikelnummern und Ausstattung:

huw2g3, 2 x GN 1/1  
huw3g3, 3 x GN 1/1  
huw4g3, 4 x GN 1/1  
huw5g3, 5 x GN 1/1  
huw6g3, 6 x GN 1/1

## :: SERVICE-TROLLEY »EASY BUTLER«

### Ausführung:

- Versionen »Antipasti« und »Speiseeis«
- mobile Mini-Vitrine im Trolley-Format
- Rahmen und Korpus in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- Frontscheibe, Drehtür und Schiebedeckel in Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG)
- umlaufende Reling in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- zwei oder drei kühlbare Präsentationsauslagen für Speisen oder Speiseeis
- eine ungekühlte Auslage für Zubehör, Geschirr etc.
- ausgelegt auf 1,5 x GN 1/1 (pro Auslage)
- zur Kühlung mit eutektischen Platten

### Optional:

- eutektische Platten (Speicherwärme, kabellose Kühlung)
- Thermobox für Speiseeis-Behälter
- Rahmen und Halterungen für Speiseeis-Behälter oder Zubehörköcher
- Beklebung aller Seiten mit Designfolie (Werbung und Sichtschutz)
- LED-Beleuchtung der Warenauslagen

### Artikelnummern, Maße (B x H x T),

#### Verwendung:

- hrgm11086a1,  
640 x 1100 x 1100 mm (Antipasti)
- hrgm11086s1,  
640 x 880 x 1100 mm (Speiseeis)



## :: KONTAKT-KÜHLPLATTEN



- steckerfertige Kontakt-Kühlplatten für die dekorative Kühlung frischer Produkte
- Auslagefläche mit umlaufendem Auflagerand in Edelstahl (1.4301) gebürstet
- mit Kontaktberührung und Fühlerleerrohr
- einfache Montage, auch nachrüstbar

### Artikelnummern, Maße (B x H x T), Ausstattung:

Modell »Liverpool«, 6 mm nahtlos tiefgezogen (Maße B x H x T)

hkp06703, 670 x 48 x 530 mm, für 2 x GN 1/1  
hkp10203, 1020 x 48 x 530 mm, für 3 x GN 1/1  
hkp13703, 1370 x 48 x 530 mm, für 4 x GN 1/1

Modell »Glasgow«, glatte Ausführung (Maße B x H x T)

hkp06706, 670 x 42 x 530 mm, für 2 x GN 1/1  
hkp10206, 1020 x 42 x 530 mm, für 3 x GN 1/1  
hkp13706, 1370 x 42 x 530 mm, für 4 x GN 1/1

## :: BAIN MARIE »VALENCIA«

- Ausführung »Business Class«
- steckerfertig zum Einbau
- Innenwanne in Edelstahl (1.4301), GN bis 200 mm Tiefe, mit Edelstahlüberlauf
- mit stufenloser Temperaturregelung von 30 – 90 °C
- Wasserbefüllung per Hand

### Artikelnummern, Maße (B x H x T), Ausstattung:

hbm1b3, 400 x 302 x 600 mm, für 1 x GN 1/1  
hbm2b3, 722 x 302 x 600 mm, für 2 x GN 1/1  
hbm3b3, 1047 x 302 x 600 mm, für 3 x GN 1/1  
hbm4b3, 1372 x 302 x 600 mm, für 4 x GN 1/1





# Holz | Glas | Edelstahl

Ihr Partner für individuellen Innenausbau

Krensberg 3  
24253 Probsteierhagen  
04348 - 919 28 60

Unsere Referenzen finden Sie unter:  
[www.tischlerei-kiel.de](http://www.tischlerei-kiel.de)





Unsere Referenzen finden Sie unter:  
[www.tischlerei-kiel.de](http://www.tischlerei-kiel.de)

Front: IMI Beton hell  
Barbrett: IMI Beton Plus dunkel, Oberfläche mit geschlossenen Poren  
Rückschrank: Dekorspanplatte in Beton Optik  
Arbeitsplatte: Schiefer grau Schichtstoff  
Rückwand: Satiniertes Glas mit LED Beleuchtung, RGB Farbwechsel, individuell einstellbar



# WASSERSPENDER FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNGEN

Leitungsgebundene Wasserspender von BRITA liefern rund um die Uhr gefiltertes, gekühltes stilles, kohlenstoffhaltiges und sogar heißes Wasser für die Bewirtung von Gästen und Besuchern und die Versorgung von Mitarbeitern und Patienten. Dabei sind sie wirtschaftlich, ressourcenschonend und umweltfreundlich.

## VIVREAU BOTTLER - DAS LEISTUNGSSTARKE SYSTEM ZUR FLASCHENABFÜLLUNG

Der VIVREAU Bottler ist eine optimale Lösung für Bewirtungssituationen in der Gastronomie und Unternehmen. Ausgelegt auf die Flaschenabfüllung, liefert das System sehr hohe Mengen an gefiltertem, gekühltem Wasser bei konstant niedriger Temperatur. Auf Wunsch ist geeignetes Zubehör, wie bedruckbare Glasflaschen, Spülkörbe und Tragekästen erhältlich.

VIVREAU Bottler	Standgerät	Einbaugerät*		Auftischgerät
Gekühltes kohlenstoffhaltiges Wasser		•		
Gekühltes stilles Wasser		•		
Spezifikationen				
Kühlleistung	180 l/h	80 l/h	180 l/h	80 l/h
Maße der Hauptkomponenten (B x H x T)	595 x 1335 x 590 mm (Schrank und Zapfsäule)	360 x 440 x 360 mm (Kühler-Karbonator) 180 x 490 x 220 mm (Zapfsäule)	380 x 668 x 420 mm (Kühler) 170 x 380 x 350 mm (Karbonator) 180 x 490 x 220 mm (Zapfsäule)	370 x 540 x 496 mm

\* in bestehende(n) Theke/Schrank integrierbar

## VIVREAU VITAP - EINBAUSYSTEM MIT EXKLUSIVEM DESIGN-ZAPFHahn

Der VIVREAU ViTap ist der clevere und komfortable Multifunktions-Wasserspender. Neben gekühltem stillen und kohlenstoffhaltigen Wasser, ist er mit einer Heißwasseroption für optimalen Teegenuss ausgestattet. Lediglich der Hahn wird auf der Arbeitsplatte verbaut, während Aggregat und Boiler im Unterschrank Platz finden. Das System ist in verschiedenen Kombinationen von Wassersorten erhältlich.

VIVREAU ViTap	Einbaugerät
Gekühltes kohlenstoffhaltiges Wasser	•
Gekühltes stilles Wasser	•
Heißes Wasser	•
Spezifikationen	
Kühlleistung	60 l/h
Heißwasser- Zapfleistung	3-4 Becher pro Minute bis zu 95°C
Maße (B x H x T)	360 x 440 x 360 mm (Kühler-Karbonator), 130 x 523 x 320 mm (Boiler), 138 x 330 x 166 mm (Zapfsäule)



Hochleistungs-kühltechnologie

VIVREAU Bottler Standgerät

VIVREAU Bottler Einbaugerät

VIVREAU Bottler Auftischgerät



Heißwasseroption

VIVREAU ViTap Einbaugerät



## BRITA® HYGIENE SOLUTION – BEWÄHRTER 3-ZONEN-SCHUTZ

Die exklusive „BRITA Hygiene Solution“ ist ein spezielles Hygienekonzept für Umgebungen mit besonderen Hygieneansprüchen.

- Der EingangsfILTER schützt vor Bakterien (0,15 µm), die aus der Wasserleitung in das Gerät gelangen können.
- Der integrierte Sterilfilter eliminiert mögliche Bakterien (0,2 µm) vor dem Wasserauslass.
- Die einzigartige Thermische Keimsperrung schützt vor retrograder Verkeimung aufgrund von äußeren Einflüssen. Dabei wird der Auslaufhahn automatisch intervallweise auf über 100°C aufgeheizt und somit thermisch desinfiziert.

## VIVREAU SODAMASTER RANGE – EFFIZIENTE ALLESKÖNNER MIT HYGIENEVORTEIL

Der VIVREAU Sodamaster 200 ist der Hochleistungs- Wasserspender der Produktreihe und eignet sich für hohe Wasserverbräuche, während der VIVREAU Sodamaster 50 die perfekte Lösung für einen mittleren Wasserverbrauch in der Gemeinschaftsverpflegung von Krankenhäusern, Pflegeheimen und Unternehmen darstellt. Beide Modelle sind in 3 verschiedenen Varianten verfügbar.

VIVREAU Sodamaster 200	Standgerät	Einbaugerät	Auftischgerät
Gekühltes kohlenstoffhaltiges Wasser (Medium* und Classic)		•	
Gekühltes stilles Wasser		•	
Ungekühltes stilles Wasser**		•	
<b>Spezifikationen</b>			
Kühlleistung	70 l/h		
Maße (B x H x T)	277 x 1413 x 498 mm	278 x 447 x 492 mm (System), Ø 80 x 422 (Zapfsäule)	277 x 530 x 498 mm

VIVREAU Sodamaster 50	Standgerät	Einbaugerät	Auftischgerät
Gekühltes kohlenstoffhaltiges Wasser (Medium* und Classic)		•	
Gekühltes stilles Wasser		•	
Ungekühltes stilles Wasser**		•	
<b>Spezifikationen</b>			
Kühlleistung	34 l/h		
Maße (B x H x T)	258 x 1413 x 426 mm	255 x 402 x 404 mm (System), Ø 80 x 422 (Zapfsäule)	258 x 519 x 426 mm

VIVREAU Sodamaster 200 und VIVREAU Sodamaster 50	
Features	Thermische Keimsperrung als Standard, „BRITA Hygiene Solution“ optional, Programmierbare Portionierung, Unterschrank mit Folie personalisierbar

\* Medium nur bei Geräten ohne „BRITA Hygiene Solution“

\*\* Nur in Kombination mit gekühltem stillen Wasser

VIVREAU Sodamaster 200 Standgerät

Einzigartige Thermische Keimsperrung



VIVREAU Sodamaster 50 Auftischgerät

VIVREAU Sodamaster 50/200 Einbaugerät

## Sofort heißes Wasser

Der neue **Zip Hydroboil® Plus** sorgt für einen echten Zeitgewinn in der Gastronomie, in Kitas, Krankenhäusern sowie Seniorenwohnheimen.

Das Tastenventil ermöglicht eine Tassenfüllung per Fingerdruck, zur bequemen Kannenbefüllung wird die Taste hochgestellt. Zusätzlich hat das Gerät eine Verbrühschutzfunktion.

Der Kochendwasserautomat ist mit einer elektronischen Regelung zur Steigerung der Energieeffizienz ausgestattet. Er hat eine aktivierbare Energiespar-einrichtung mit einer automatischen Temperaturabsenkung auf 68 °C bei längerer Nichtbenutzung, bei Dunkelheit oder per Zeitschaltung.

CLAGE bietet Ihnen weitere **Kochendwasserauto-**  
**maten** in verschiedenen Größen und Leistungen an.  
Alle Infos finden Sie unter [www.clage.de](http://www.clage.de)

### Zip Hydroboil® Plus 3

Leistung: 1,4 kW · 230V (steckerfertig)  
64 Tassen/h Kochendwasser  
Maße (H×B×T): 43,1 × 28,9 × 18,0 cm



## Effiziente Hygiene

Die optimale Lösung, um Hygiene-Handwaschbecken am Tresen oder in der Küche energieeffizient und hygienisch mit warmem Wasser zu versorgen.

Durch einen Infrarotsensor schaltet die Armatur das Wasser berührungslos ein und aus. Die Wassertemperatur kann mit einem Hebel an der Armatur stufenlos eingestellt werden.



### E-Kleindurchlauferhitzer-Set MBX Lumino

Leistung: 3,5 kW · 230 V (steckerfertig) · ca. 2 l/min  
oder 6,5 kW · 400 V (Festanschluss) · 3,7 l/min  
Temperatureinstellung bis zu 42 °C  
Maße (H×B×T): 13,5 × 18,6 × 8,7 cm



**Noch Fragen?  
Ihr Warmwasser-Spezialist  
berät Sie gern!**

CLAGE GmbH  
Pirolweg 1 – 5 · 21337 Lüneburg  
Fon +49 4131 89 01 - 32  
[www.clage.de](http://www.clage.de)



Armatur Classic B  
für Heißgetränke



Armatur Classic CS für stille oder  
sprudelnde Kaltgetränke



Armatur Classic BCS mit Tableau  
für Kalt- und Heißgetränke

## Trinkwasser direkt aus der Armatur

Die Lösung am Frühstücksbuffet, im Bankett- oder Wellnessbereich. Das Trinkwassersystem Zip HydroTap® macht den herkömmlichen Samowar an der Teestation und das Bereitstellen von Wasserflaschen und Karaffen überflüssig.

Entscheiden Sie bequem per Tastendruck – **ohne Wartezeiten** – wie das Wasser aus der Armatur strömen soll!

-  **Kochend (rote Taste)**
-  **Gekühlt, still (blaue Taste) oder**
-  **Gekühlt, sprudelnd (beide Tasten)**

Zum Trinkwassersystem gehört neben der Armatur auch ein Untertischgerät, das im Unterschrank installiert wird. Die Anschlüsse sind leicht zugänglich und die Filterkartusche kann einfach ausgetauscht werden. Am Touchdisplay können Sie diverse Einstellungen vornehmen, zum Beispiel einen Energiesparmodus oder einen Verbrühschutz aktivieren.

### Untertischgeräte (passend zur Armatur Classic wählbar):

#### Zip HydroTap® G4 BCS 100/75

Leistung: 2,2 kW · 230 V  
100 Tassen/h Kochendwasser  
75 Gläser/h gekühltes Wasser  
wahlweise still oder mit Kohlensäure  
Maße (H×B×T): 33,5×34,8×46,6 cm

#### Zip HydroTap® G4 BCS 160/175

Leistung: 2,3 kW · 230 V  
160 Tassen/h Kochendwasser  
175 Gläser/h gekühltes Wasser  
wahlweise still oder mit Kohlensäure  
Maße (H×B×T): 33,5×45,4×47,0 cm

#### Zip HydroTap® G4 BC 100/75

Leistung: 2,1 kW · 230 V  
100 Tassen/h Kochendwasser  
75 Gläser/h gekühltes Wasser  
wahlweise kochend- oder still kalt  
Maße (H×B×T): 33,5×29,0×46,0 cm

#### Zip HydroTap® G4 CS 175

Leistung: 0,45 kW · 230 V  
175 Gläser/h gekühltes Wasser  
wahlweise still oder mit Kohlensäure  
Maße (H×B×T): 33,5×34,0×47,6 cm

#### Zip HydroTap® G4 B 160

liefert kochendes Wasser  
Leistung: 1,9 kW · 230 V  
160 Tassen/h Kochendwasser  
Maße (H×B×T): 33,5×28,0×31,3 cm



| Multi Compact



| Untertischanlagen



| Tower

**AQUICO® steht seit 1993 für nachhaltige, hochwertige und langlebige Getränkeanlagen aus Edelstahl.**

AQUICO® setzt auf ein ganzheitliches und nachhaltiges Hygienekonzept, um das Lebensmittel Wasser zu jeder Zeit zu einem erfrischenden Trinkerlebnis zu machen.

Der wichtigste Aspekt hierbei ist, dass Edelstahl absolut hygienisch, geschmacks- und geruchsneutral, nicht toxisch und gut recycelbar ist und daher den perfekten Rohstoff für Ihre Wasseranlage darstellt.

**Unsere Anlagen werden nach eigenen Designvorlagen in Europa, insbesondere Italien, gefertigt.**

### Standardprogramm

#### Tafelwasser und Post-Mix

Produkt	Kühlleistung $\Delta t$ 10°C
Auftischanlagen	10 - 25 l/h
Standgeräte	40 - 90 l/h
Untertischanlagen	10 - 180 l/h

#### Weitere Anlagen auf Anfrage

**Untertischanlagen können mit Säulen aller Art kombiniert werden.**

Wir liefern alles für Ihren Bedarf – von der Technik, über das Zubehör bis hin zum hochwertigen Konzentrat für Ihre Post-Mix Anlage.

Telefon 04108 41617-10  
E-Mail [info@aquico.de](mailto:info@aquico.de)  
Web [www.aquico.de](http://www.aquico.de)



**HYGPROTEC®**



Effektive Zapftechnik,  
Kältespeichernd, Bakterostatisch.  
Optional mit UVC.



**Nachhaltig**

MEDAQUA® Produkte erreichen eine Lebensdauer von 10 Jahren und mehr. Sie garantieren Nachhaltigkeit und Umweltschutz.



**Premium Qualität**

MEDAQUA® gehört mit über 20 Jahren Branchenerfahrung zu den Pionieren und erfahrenen Marktführern. Behördlich und klinisch Getestet.



**Profitabel**

Mit Einsatz einer modernen Tafelwasserschankanlage können die Kosten jährlich um bis zu 75% reduziert werden.



create your own table water



Art.-Nr. 200 301



Art.-Nr. 200 700



Art.-Nr. 200 100

**Einbauanlagen**

**MEDAQUA® EK-07s**

<b>Getränkart</b>	Stilles Wasser, CO2-haltiges Wasser.
<b>H x B x T</b>	ca. 490 x 335 x 550 mm
<b>Keimsperre</b>	HYGPROTEC®
<b>Gewicht</b>	45 kg

**Standanlagen**

**MEDAQUA® CK-07s**

<b>Getränkart</b>	Stilles Wasser, CO2-haltiges Wasser.
<b>H x B x T</b>	ca. 1.490 x 335 x 550 mm
<b>Keimsperre</b>	HYGPROTEC®
<b>Gewicht</b>	65 kg

**Auftischanlagen**

**MEDAQUA® AK-07s**

<b>Getränkart</b>	Stilles Wasser, CO2-haltiges Wasser.
<b>H x B x T</b>	ca. 490 x 335 x 550 mm
<b>Keimsperre</b>	HYGPROTEC®
<b>Gewicht</b>	45 kg

**Leistungsdaten**

**Material:** Edelstahl 1.4301, **Zapftechnik:** 230/24V, **LED Taster:** laserbeschriftet, **Max. Pumpe:** 360 Liter/h,

**Entnahme:** max. 140 Liter/h. kontinuierlich gekühlt, **Nennleistung:** 0.580 kWh, **Kältemittel:** R 134a,

**DIN:** CE, VDE, DVGW / W270, KTW, NSF, WRAS, DIN 2001, BGG / GUV-G968 BetrSichV und EU-Norm. Der Anschluss erfolgt gem. DIN EN 1717 DVGW.

Tel.: 04122-907262  
Fax: 04122-907264

www.medaqua.de  
info@medaqua.de

OAT GmbH, Oberrecht 71  
D-25436 Neuendeich

# KOHLHOFF

## HYGIENETECHNIK



Abbildung zeigt Sonderausstattung SDS

### Handwaschbecken

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Robustes Waschbecken zur Handreinigung

Die nahtlos hochgezogene Rückwand bietet einen sicheren Spritzschutz und dient gleichzeitig zur Aufnahme von Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspendern.

Die Wasseranforderung erfolgt wahlweise durch einen Sensor in der Frontblende oder in der Rückwand bzw. durch ein Knieventil in der abgeschrägten Front.

Das Handwaschbecken wird montagebereit mit Wasserauslauf inkl. Perlator, Sensor oder Knieventil und Temperaturmischventil geliefert.

### WR-ECO-1

#### Technische Daten

Abmessungen (BxTxH)	500 x 456 x 663 mm
Elektroanschluss Sensor	230 V/N/PE
Warmwasseranschluss	1/2"
Kaltwasseranschluss	1/2"
Wasserablauf	1 1/2"

#### Ausstattungsoptionen

Anti-Legionellensteuerung  
Integrierter Durchlauferhitzer  
Montierter Seifen- und/oder Desinfektionsmittelspender SDS  
Medienversorgung von oben



### Handhygienecenter

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Berührungslose Handreinigung und -desinfektion.

Die hinter der abschließbaren Kopfblende platzierten Seifen- und Desinfektionsmittelspender werden ebenso wie der Wasserauslauf ausschließlich berührungsfrei über Sensoren aktiviert. Getrocknet werden die Hände mit Papierfalthandtüchern, die dem integrierten Spender entnommen werden.

In der geöffneten Position wird die Kopfblende durch Gasdruckfedern gehalten. Sie bietet so einen bequemen Zugang, um Verbrauchsmaterial nachfüllen bzw. Wartungs- oder Einstellarbeiten durchführen zu können.

### WR-ECO-1 SWPD

#### Technische Daten

Abmessungen (BxTxH)	650 x 400 x 1135 mm
Beckengröße (BxTxH)	600 x 345 x 195 mm
Elektroanschluss	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Warmwasseranschluss	1/2"
Kaltwasseranschluss	1/2"
Wasserablauf	1 1/2"

#### Ausstattungsoptionen

Integrierter Durchlauferhitzer  
Standgerät mit Unterschrank



### Hygienecenter

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Das ist eine Kombination aus der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine PRIMUS-2 sowie einem Handwaschbecken mit Sensorsteuerung, Seifenspender SDS, Handtuchspender HS und Papierkorb PK-D-35.

Zum Lieferumfang gehört zudem ein Kanisterhalter zur Wandmontage für das Reinigungsmittel der Sohlen-/Sohlenrandreinigungsmaschine.

Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind nicht im Lieferumfang enthalten.

### HC-PRIMUS-2-S

#### Technische Daten

Abmessungen (BxTxH)	730 x 460 x 1600 mm
Elektroanschluss	230 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	0,19 kW
Wasseranschluss	3/4" max. 43 °C, HW 1/2", KW 1/2"
Wasserablauf	DN 50

#### Ausstattungsoptionen

Zusätzlicher Seifen-/Desinfektionsmittelspender  
Integrierter Systemtrenner  
Wandhängende Ausführung: **HC-PRIMUS-2-W**



### Kompakt-Hygienschleuse

Edelstahl Werkstoff 1.4301

Bestehend aus Durchlauf-Sohlenreinigungsmaschine, Handwaschbecken, Zweihanddesinfektionsgerät und Drehkreuz mit Handtuchspender HS, Papierkorb PK-D-35 und Kanisterhalter für Händedesinfektionsmittel. Eine multifunktionelle LED-Leuchte erleichtert die Benutzung der Anlage. Die Kompakt-Hygienschleuse kann an ein Betriebsdatenerfassungsgerät angeschlossen werden.

Wenn das Handwaschbecken über den Sensor betätigt wird, erfolgt zunächst die Seifenabgabe aus dem separaten Seifenauslaufhahn. Danach startet für die voreingestellte Zeit die Wasserabgabe aus dem separaten Wasserauslaufhahn. Dadurch wird eine zwangsgeführte und hygienische Handreinigung sichergestellt.

Die Maschine wird anschlussfertig geliefert. Siphon, Dichtungen und Kleinteile sind im Lieferumfang nicht enthalten.

### DLSO-SL + EK 400 WR

#### Technische Daten

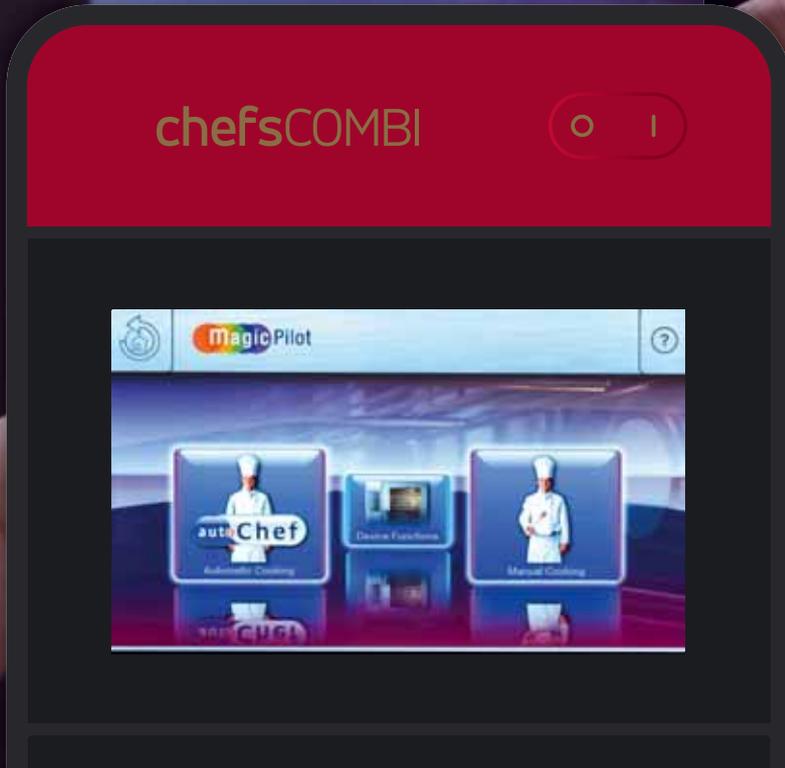
Bürstenlänge	400 mm
Abmessungen (LxTxH)	1400 x 975 x 2210 mm
Bürstenlänge	700 mm
Abmessungen (LxTxH)	1700 x 975 x 2210 mm
Bürstenlänge	1100 mm
Abmessungen (LxTxH)	2100 x 975 x 2210 mm
Bürstenlänge	1600 mm
Abmessungen (LxTxH)	2600 x 975 x 2210 mm
Elektroanschluss	400 V/N/PE, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	0,6 kW
Wasseranschluss	3/4" max. 43 °C
Wasserablauf	DN 50

# Eigenmarken





# Touch me!



**HILFREICH.** Integrierte Infoschritte (z. B. „Jetzt nachwürzen“ oder „Auf-füllen mit Fond“) für Prozess- und Qualitätssicherheit.

## Bedienkomfort mit



MagicPilot heißt das Bedienkonzept und ist das Herz und der Verstand des chefCOMBI. Alle Funktionen, ob automatisches Kochen oder manuelles Kochen, das Abrufen des virtuellen Kochs in VideoAssist oder das Starten der WaveClean Reinigung, können hier kinderleicht angesteuert werden. Die Bedienung ist dabei so einfach und intuitiv, dass jeder, der ein Smartphone besitzt, spielend leicht damit umgehen kann. Magic eben.

### Bedienung wie ein modernes Smartphone ohne manuelle Einstellhilfe

- Wischen ohne zu pressen.
- Touch & Slide
- Intuitiv & einfach
- Präzise und genau
- Brillante Darstellung von allen Seiten

### Ansteuern aller Funktionen über MagicPilot (autoChef, VideoAssist, WaveClean etc.)

### Kapazitive Touch Technologie direkt unter 3 mm gehärtetem und entspiegeltem Glas

- Robust und verschleißfrei

### autoChef

Das automatische Bedienprogramm ermöglicht Ihnen ProfiKochen mit nur wenigen Touches. In 10 unterschiedlichen Garkategorien werden konstant hervorragende Kochergebnisse reproduzierbar. Über 250 Garprozesse sind im autoChef inklusive. Insgesamt stehen Ihnen über 350 Speicherplätze mit bis zu 20 Schritten zur Verfügung.

### Favourites

EINFACH. Die am häufigsten benutzten Garprozesse als Favoriten im Startmenü ablegen.

### VideoAssist

CHEF INKLUSIVE. Bedienungsanleitung als Videoclip: Hilfestellung zu jeder Zeit, 365 Tage im Jahr.

### FamilyMix

FamilyMix zeigt an, was innerhalb eines Garklimas zusammen gehört. So lässt sich der Garraum optimal nutzen.

### Time2Serve

Fertigzeitpunkt vorgeben. Time2Serve sorgt dafür, dass verschiedene Produkte des gleichen Garklimas gleichzeitig fertig sind.

### CombiDoctor

SelbstDiagnose-Programm. Einfach per Touch wissen, was los ist. Gerätefunktionen werden automatisch geprüft.

## DynaSteam

Qualität bei niedrigem Wasserverbrauch

**Begeisternd:** Die jeweils benötigte Dampfmenge wird automatisch an die Gargutmenge angepasst. Kein Zuviel und kein Zuwenig. Das beschleunigt den Kochprozess und gewährleistet eine hervorragende Speisenqualität, bei gleichzeitig möglichst geringem Wasserverbrauch.



## SES

Verhindert Dampfaustritt vor der Türöffnung

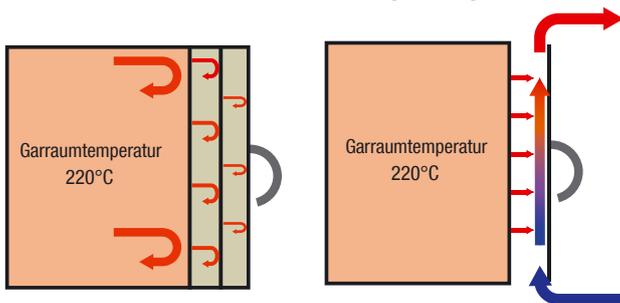
Dafür sorgt die automatische Sicherheitsdampfabsaugung am Ende des autoChef Garprozesses. Die Tür lässt sich gefahrlos öffnen, ohne dass heißer Dampf austritt und das Küchenklima wird entlastet.



## 3fach-Isolierverglasung

Reduzierung von Wärmeverlusten

Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung



Garraumtür mit 3-fach Isolierverglasung:  
Dank dieser Tür bleibt die Temperatur größtenteils im Inneren des Garraums

Garraumtür mit 2-fach Isolierverglasung: mehr Temperatur entweicht durch die Tür in die Küche



## WaveClean

Automatisch reinigen: mit two-in-one-Kartusche

WaveClean® (Standard) übernimmt die automatische Reinigung. Und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler wird bis in die kleinste Ecke automatisch alles blitzsauber.

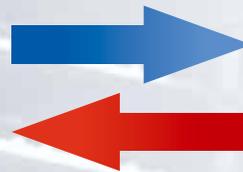


# chefsCOMBI 10.1



## Wärmetauscher

Wärmeeffizienz als Standard



- Abwärme wird zurückgewonnen und erneut eingesetzt
- Ablufttemperatur wird reduziert

## EasyLoad

praktisches Handling mit QUEREinschub

Zum leichten Handling trägt EasyLoad bei – der chefsCOMBI 10.1 Quereinschub. Damit haben Sie selbst schwere Bleche und Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und Sie haben dabei immer alles gut im Blick.



## FlexiRack

das smarte Kapazitätskonzept

Sie haben die Wahl:

1/1 GN ODER FlexiRack Spezialbleche

Das smarte Kapazitätskonzept

Optimale Garraumausnutzung\*

Deutlich höhere Garkapazität\*

Kapazitätsvorteil  
mit  
FlexiRack



Vorteil für Sie:

ein sattes Kapazitätsplus - und damit höhere Produktivität. Die Abläufe in der Profiküche werden insgesamt beschleunigt. Und Sie sparen nicht nur Arbeitszeit, sondern auch wertvolle Energie.

\*Im Vergleich zum Kombidämpfer im Format GN 1/1



## Serienausstattung

- EasyLoad Quereinschub
- autoChef – automatisches Garen
- MagicPilot – Bedienkonzept – Robuster, verschleißfreier, kapazitiver Echtfarben-Touch-Bildschirm – geschützt hinter 3 mm gehärtetem Sicherheitsglas. Von allen Seiten optimal einsehbar. Langlebige LED-Hintergrundbeleuchtung.
- ChefsHelp – Infoschritte  
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf. Optional mit akustischem Signal. Großflächige Anzeige im Display.
- CombiDoctor – Selbstdiagnose-Programm  
Automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion. Ausgabe des Ergebnisses im Display.
- GreenInside – Energieverbrauchsanzeige  
Zeigt den Energie- und Wasserverbrauch am Ende jedes Garprozesses an.
- QualityControl  
Erkennt automatisch die Füllmenge, passt den Garablauf für autoChef-Garprogramme an – ohne Einsatz des Kerntemperaturfühlers! Kein manuelles Nachgaren. Qualitätssicherung – unabhängig von der Befüllmenge immer perfektes Ergebnis!
- PHleco mit DynaSteam2  
Hochgeschwindigkeits-Zentrifugal-Dampferzeugungs-Technologie mit Wärmerückgewinnung und dynamischer, mikroprozessor-gesteuerter, garprozessabhängiger Dampfmengeanpassung – DynaSteam2.
- Einhängestelle für FlexiRack® mit Behälterkippsicherung und für 1/1 GN-Quereinschub.
- WaveClean® – autom. Reinigungssystem
  - sicher – der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs.
  - einfach – Kartusche einsetzen, starten
  - sparsam – durch Umwälzsystem

## Technische Daten

Außenmaße	997 x 799 x 1060 mm
E-Anschlusswert	15,9 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 25 A
FlexiRack (530 x 570 mm)	10 x FlexiRack≈17,5 GN 1/1
Gastronorm (65 mm tief)	10 x GN 1/1
Backmaß (600 x 400 mm)	8 (Einschubabstand 85 mm)

## Optional

- Tür-Linksanschlag
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

# chefsCOMBI 6.1



## Raumwunder in der Profiklasse

Ausgestattet wie ein „Großer“ ist der schmale, kompakte ChefsCombi 6.1 ein leistungsstarker ProfiPartner in Ihrer Küche. Gerade wenn jeder Zentimeter zählt.

Auch als **Postengerät** macht der „Kleine“ großen Eindruck. Ob in der Systemgastronomie, im FrontCooking, in der Sterneküche oder in der Schulverpflegung – chefsCOMBI 6.1 begeistert durch beste Garergebnisse, starke Funktionen und leichte Bedienung.



## Technische Daten

Außenmaße	550 x 783 x 758 mm
E-Anschlusswert	7,8 kW
Spannung	3 NPE AC 400 V
Absicherung	3 x 16 A
Gastronorm	6 x GN 1/1 (60 mm tief) 5 x GN 1/1 (65 mm tief)
Essen pro Tag	30 - 80 (GN 1/1)

## Serienausstattung

- autoChef – automatisches Garen
- SES® – Steam Exhaust System, das Sicherheitssystem
- Hygiene-Garraumtür mit 3fach-Isolierverglasung
- MagicPilot – Bedienkonzept – Robuster, verschleißfreier, kapazitiver Echtfarben-Touch-Bildschirm – geschützt hinter 3 mm gehärtetem Sicherheitsglas. Von allen Seiten optimal einsehbar. Langlebige LED-Hintergrundbeleuchtung.
- ChefsHelp – Infoschritte  
Einfügen von Bedienerinformationen in Text und Grafiken an beliebiger Stelle im Garverlauf. Optional mit akustischem Signal. Großflächige Anzeige im Display.
- CombiDoctor – Selbstdiagnose-Programm  
Automatischer Selbsttest aller relevanten Gerätefunktionen wie Klima- und Reinigungsfunktion. Ausgabe des Ergebnisses im Display.
- GreenInside – Energieverbrauchsanzeige  
Zeigt den Energie- und Wasserverbrauch am Ende jedes Garprogramms an.
- QualityControl  
Erkennt automatisch die Füllmenge, passt den Garablauf für autoChef-Garprogramme an – ohne Einsatz des Kerntemperaturfühler! Kein manuelles Nachgaren. Qualitätssicherung – unabhängig von der Befüllmenge immer perfektes Ergebnis!
- WaveClean® – autom. Reinigungssystem
  - sicher – der Reiniger ist versiegelt in einer Kartusche mit Schutzwachs.
  - einfach – Kartusche einsetzen, starten
  - sparsam – durch Umwälzsystem

## Optional

- Tür-Linksanschlag
- Schnittstelle für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage nach DIN 18875 und potentialfreier Kontakt
- ETHERNET-Schnittstelle

## HoodIn (optional)

### die integrierte Dampfkondensation

HoodIn (optional) ersetzt eine konventionelle externe und teure Kondensationshaube – ganz ohne zusätzlichen Platzbedarf. 80 % der beim Garen entstehenden Dämpfe werden kondensiert.

Automatische Reinigung durch das im chefsCOMBI 6.1. seriell integrierte WaveClean-Reinigungssystem.



# Untertisch- Geschirrspülmaschine



## Die neue Modellreihe mit neuer Steuerung

### CHEFS CULINAR GS, GSE, HM, HME

Die neuen Modelle besitzen ein großes farbiges LCD Display mit einer Vielzahl von Sonderprogrammen und weitreichenden Diagnosemöglichkeiten für Hygiene und Service.

- 3 Spülprogramme
- Selbstreinigungsprogramm
- Gläserspülprogramm
- Programm für Osmoseanlagen
- Wasserwechselprogramm
- Besteckprogramm
- Dauerspülprogramm
- Thermodesinfektionsprogramm
- Programmstatus als Text
- Programmfortschritt als Balken
- Temperaturanzeigen
- Zykluszähler
- Fehlercodespeicher



### Untertisch- Geschirrspülmaschine CHEFS CULINAR GS – GSE

Die doppelwandige Untertisch-Spülmaschine ist ideal geeignet für Bars und kleinere Restaurants als Hauptgerät oder empfiehlt sich bei größeren Mengen an Geschirr und Gläsern für zusätzliche Kapazitäten. Die CHEFS CULINAR GS – GSE ist einfach in Betrieb und Wartung und zeichnet sich durch niedrige Betriebskosten aus.

#### Funktionen

- Schnellstart (QuickReady)
- Thermostop
- Softstart für GS und GSE
- vollflächiges Tanksieb aus Edelstahl
- Edelstahlarme

Modell:	GS	GSE
<b>Höhe:</b>	820 mm	820 mm
<b>Höhe mit geöffneter Haube:</b>	-	-
<b>Breite:</b>	600 mm	600 mm
<b>Tiefe:</b>	600 mm	600 mm
<b>Einschubhöhe:</b>	385 mm Teller Ø 355 mm max. Gläserhöhe	385 mm Teller Ø 355 mm max. Gläserhöhe
<b>Korb</b>	500 x 500 mm	500 x 500 mm
<b>Korbausstattung:</b>	1 Tellerkorb 1 Gläserkorb 1 Besteckhalter	1 Tellerkorb 1 Gläserkorb 1 Besteckhalter
<b>Theoretische Stundenleistung:</b>	50 - 32 - 20 Körbe/Stunde	50 - 32 - 20 Körbe/Stunde
<b>Tankvolumen:</b>	15 l	15 l
<b>Tankheizung:</b>	1400 W	1400 W
<b>Boilervolumen:</b>	6 l	6 l
<b>Boilerheizung:</b>	6000 W	6000 W
<b>Waschpumpenleistung:</b>	470 W	470 W
<b>Stromanschluss:</b>	400 V / 3 Ph + N + PE / 50 Hz	400 V / 3 Ph + N + PE / 50 Hz
<b>Gesamtanschluss:</b>	7900 W	7900 W
<b>Tankfilter:</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Waschcharme:</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Waschzyklen:</b>	60 - 90 - 180 Sekunden	60 - 90 - 180 Sekunden
<b>Wasserverbrauch:</b>	2,2 l	2,2 l
<b>Wasserenthärter:</b>	-	eingebaut
<b>Reinigerdosierer:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Klarspülmitteldosierer:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Ablaufpumpe:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Nachspülpumpe:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Fließwasser-Temperatur:</b>	15 - 55 °C	15 - 55 °C
<b>Fließwasserhärte:</b>	bis 7° dH	bis 32° dH
<b>Fließwasserdruck:</b>	1,5 - 4 bar	1,5 - 4 bar

# Haubengeschirrspülmaschine



Modell:	HM	HME
<b>Höhe:</b>	1565 mm +/- 30 mm	1565 mm +/- 30 mm
<b>Höhe mit geöffneter Haube:</b>	2080 +/- 30 mm	2080 +/- 30 mm
<b>Breite: ohne Griff/mit Griff</b>	633/721 mm	633/721 mm
<b>Tiefe: ohne Griff/mit Griff</b>	755/836 mm	755/836 mm
<b>Einschubhöhe:</b>	465 mm	465 mm
<b>Korb</b>	500 x 500 mm, Standard 540 x 540 mm, als Option	500 x 500 mm, Standard 540 x 540 mm, als Option
<b>Korbausstattung:</b>	2 x Tellerkörbe 1 Universalgläserkorb 1 Besteckköcher	2 x Tellerkörbe 1 Universalgläserkorb 1 Besteckköcher
<b>Theoretische Stundenleistung:</b>	60 - 40 - 20 Körbe/Stunde	60 - 40 - 20 Körbe/Stunde
<b>Tankvolumen:</b>	22 l	22 l
<b>Tankheizung:</b>	2500 W	2500 W
<b>Boilervolumen:</b>	12 l	12 l
<b>Boilerheizung:</b>	7000 W	7000 W
<b>Waschpumpenleistung:</b>	700 W	700 W
<b>Stromanschluss:</b>	400 V / 3 Ph + N + PE / 50 Hz	400 V / 3 Ph + N + PE / 50 Hz
<b>Gesamtanschluss:</b>	10200 W	10200 W
<b>Tankfilter:</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Wascharme:</b>	Edelstahl	Edelstahl
<b>Waschzyklen:</b>	60 - 90 - 180 Sekunden	60 - 90 - 180 Sekunden
<b>Wasserverbrauch:</b>	2,2 l	2,2 l
<b>Wasserenthärter:</b>	-	eingebaut
<b>Reinigerdosierer:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Klarspülmitteldosierer:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Ablaufpumpe:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Nachspülpumpe:</b>	eingebaut	eingebaut
<b>Fließwasser-Temperatur:</b>	15 - 55 °C	15 - 55 °C
<b>Fließwasserhärte:</b>	bis 7° dH	bis 32° dH
<b>Fließwasserdruck:</b>	1,5 - 4 bar	1,5 - 4 bar

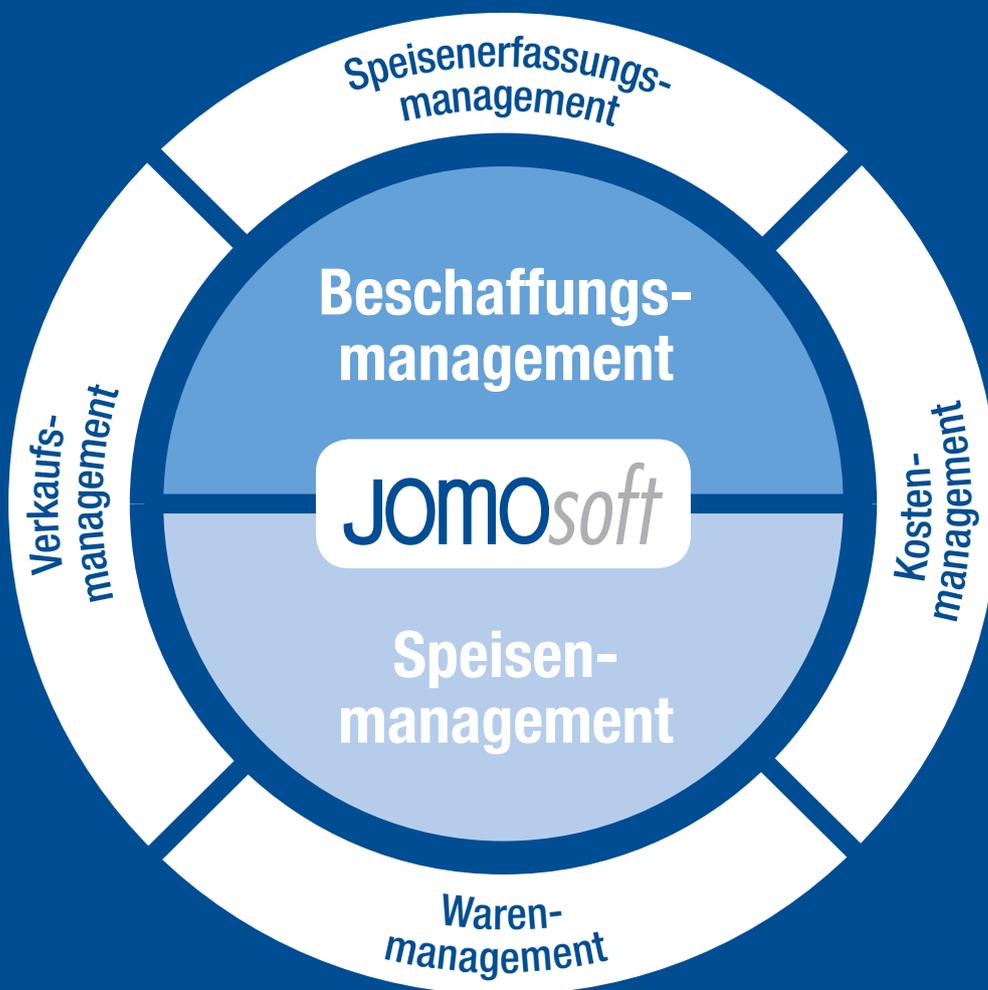
Unter dem Namen CHEFS CULINAR führen wir hochwertige Küchengeräte für den harten Alltag in Profiküchen. Aus langjähriger Erfahrung bei der Planung, Einrichtung und Wartung von Großküchen legen wir bei allen Geräten besonderen Wert auf Praxistauglichkeit, Robustheit, komfortable Bedienung und Langlebigkeit.

Unsere ganze Kompetenz und Erfahrung im Bereich professioneller Küchen fließen in die Auswahl der CHEFS CULINAR-Küchengeräte. Das Ergebnis sind ein besonderes Preis-Leistungs-Verhältnis und Profi-Qualität, auf die Sie sich verlassen können.

## Haubengeschirrspülmaschine CHEFS CULINAR HM – HME

Die kompakten Haubenmaschinen von CHEFS CULINAR sind sehr leistungsstarke und ergonomische Spülstationen. Mit Standardkörben 500 x 500 mm oder 540 x 540 mm großen Körben betrieben, zeichnen sie sich durch ihre hohe Produktivität aus. Der geringe Wasserverbrauch reduziert den Bedarf an Reinigungsmitteln und Energie und macht die HM und die HME sehr umweltfreundlich.

Das HME-Modell ist zusätzlich mit einem automatischen Wasserenthärter ausgestattet. Durch die geringe Geräusentwicklung und eine maximale Flexibilität bei der Montage ist die HM-HME ideal auch für schwierige Räume geeignet.



### 5 gute Gründe, warum sich der Einsatz von JOMOsoft lohnt:

- ermöglicht eine einfache und schnelle Bestellung und Sortimentssteuerung
- schafft Planungs-, Qualitäts- und Kostensicherheit
- erspart dauerhaft Zeit
- entlastet Ihr Personal und verkürzt Arbeitsprozesse
- garantiert die Einhaltung der gesetzlichen Kosten



**CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26 | 47652 Weeze | +49 28 37 80 226  
cc-softwareundconsulting.de | info@cc-softwareundconsulting.de



# EINFACH ALLES IM GRIFF: DIGITALES VERPFLEGUNGSMANAGEMENT

IHR BEGLEITER FÜR MEHR SERVICE, QUALITÄT UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Kostensicherheit, eine effiziente Organisation und eine hohe Dienstleistungsqualität bilden das Fundament für Ihren Unternehmenserfolg. *JOMOsoft* erleichtert Ihren Alltag und hilft Ihnen, diese Ziele zu erreichen.

Unser digitales Verpflegungsmanagement unterstützt Sie bei allen wichtigen Schritten – von der Speisenplanung über die Warenbestellung bis hin zur Kostenkontrolle. Die zwei Basismodule Beschaffungs- und Speisenmanagement können je nach Ihrem Bedarf mit zusätzlichen Modulen und Erweiterungen ergänzt werden. Unsere innovativen Web-Apps bieten Ihnen die notwendige Flexibilität.

[www.jomosoft.de](http://www.jomosoft.de)

## Ihre Bedürfnisse im Fokus Intelligente Finanzierungslösungen für Gastronomietechnik



### Sie suchen die passende Finanzierungslösung für Ihre Gastronomietechnik?

Dann ist die ALBIS Leasing Gruppe Ihr optimaler Partner! Die ALBIS Leasing Gruppe zählt seit über 30 Jahren zu den TOP-Leasinggesellschaften in Deutschland. Für die Gastronomie bieten wir maßgeschneiderte Angebote und haben die beste Annahmepolitik im Markt. Seit über 10 Jahren begleiten wir CHEFS CULINAR als Finanzierungspartner in der Gastronomietechnik.

### Ein Herz für Existenzgründer

Durch langjährige Erfahrungen in der Branche kann ALBIS Leasing die Bedürfnisse von Gastronomen, die mit ihrem Unternehmen gerade erst gestartet sind, optimal einschätzen. Das Leasing-Unternehmen bietet geringe Hürden im Bereich der Leasing-Annahme und ist so perfekt für junge Gastronomie-Betriebe als Finanzierungspartner geeignet.

#### Interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte Ihren  
CHEFS CULINAR-Ansprechpartner zu  
aktuellen Finanzierungsangeboten.

### Leasen lohnt sich – für Sie ganz besonders!

- + Schonung Ihrer Liquidität und Ihres Eigenkapitals
- + Kostenneutralität: Ihr Leasingobjekt erwirtschaftet seine Rate selbst
- + Flexibilität: Ihr Kreditrahmen bei der Bank bleibt unberührt
- + Steuervorteil: Ihre Leasingraten sind voll aktivierbar
- + Transparenz: Ihre Wunschvertragslaufzeit schafft Ihnen eine klare Kalkulationsbasis



## BESTE ZUTATEN FÜR IHRE FINANZIERUNG

Vom Imbiss zum Gourmetrestaurant, vom Stehcafé bis zur Kantine: das Gastgewerbe ist so individuell wie Sie. Sollten Ihre Finanzierungslösungen da nicht ebenso individuell sein? Unsere Angebote sind perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und mit saisonalen Ratenverläufen, individuellen Rahmenvereinbarungen und flexiblen Finanzierungszusagen gewürzt. So arbeiten Sie jederzeit mit modernstem Equipment und schonen trotzdem Ihre Kasse.

Bauen Sie Ihren Wettbewerbsvorteil aus, steigern Sie Ihre Umsätze und Ihren Liquiditätsspielraum. Moderne Technik und Leasing machen es möglich!

**Ihr Fachhändler bietet Ihnen die passende Ausstattung – abcfinance erleichtert Ihnen die Finanzierung Ihrer Investitionen.**

### IHRE ABC-VORTEILE

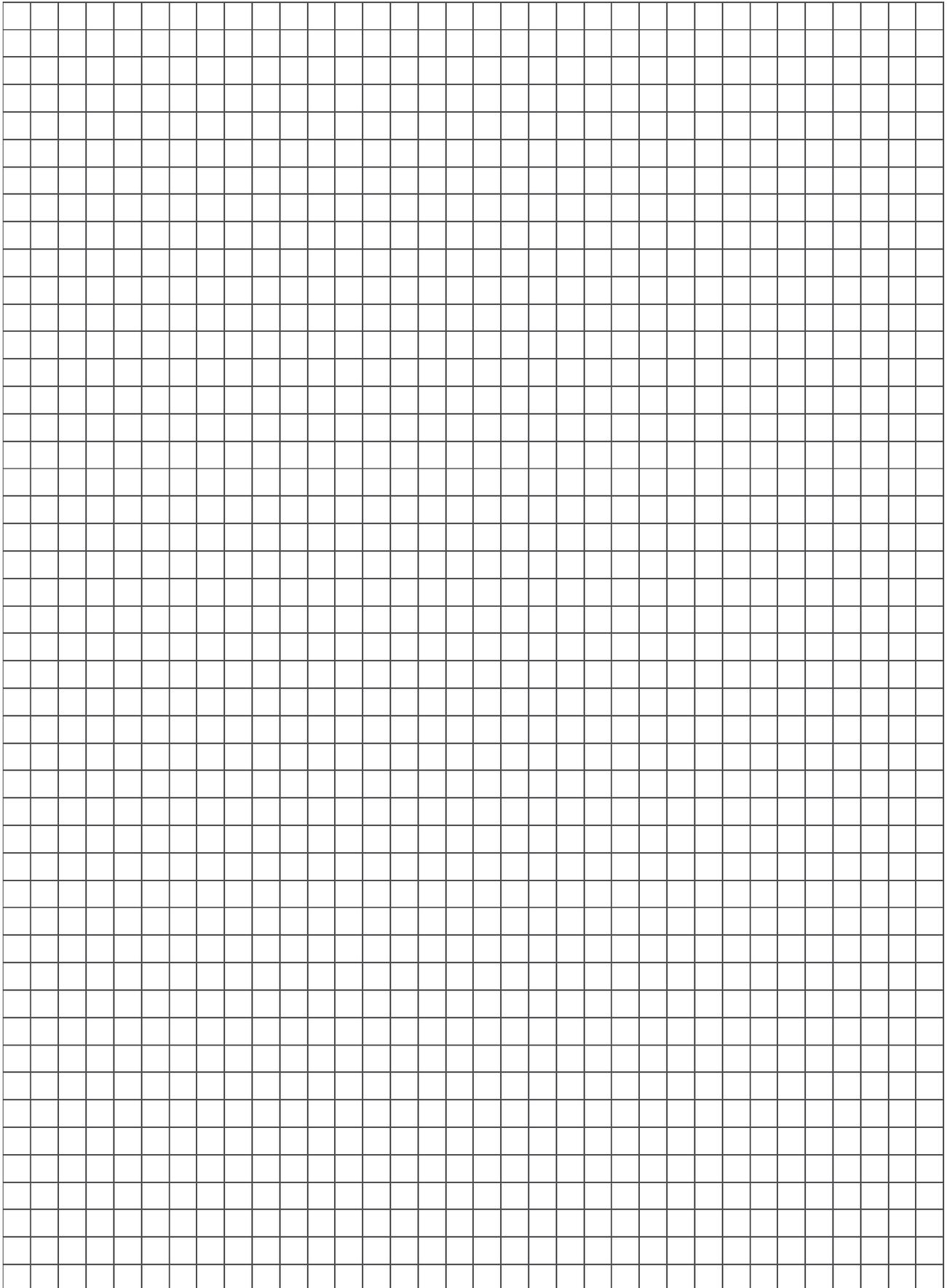
- Unkomplizierte Vertragsabwicklung
- Planbare Raten statt Kaufbelastung
- Direkte Steuervorteile
- Flexiblere Abschreibungszeiträume
- Schonung des Eigenkapitals
- Entlastung bestehender Kreditlinien
- Bilanzoptimierung
- Investitionsschutz
- Verbesserte Wettbewerbsfähigkeit



abcfinance GmbH  
Kamekestraße 2-8  
50672 Köln

Tel.: +49 (0)221/579 08-9231  
Fax: +49 (0)221/579 08-9237

gastro@abcfinance.de  
www.abcfinance.de



Und was können wir für Sie tun?

**Kundendienst**  
Service rundum



**Reparatur**

**Wartung**

**Notdienst**

**Montage**

**Aus- und Umbauten**

**Maß- und Sonderanfertigungen**

**Überholung**

**fachgerechte Entsorgung**

**abcfinance**  
Ihr starker Mittelstandspartner

**ADE**

**ALBIS**  
LEASING GRUPPE

**AlexanderSolia**  
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE

**ascobloc**  
Gastro-Gerätebau GmbH

**Bartscher**

**BEER**  
Food perfectly presented

**Berner**

**BRITA**

**CELLTHERM**  
Kühlzellen ■ Coldrooms

**CHEFS CULINAR**  
EIN UNTERNEHMEN VON CITTI-JOMO-RINGEL

**CHROMO**norm®

**coldline**

**COLGED**  
useful innovation

**cool compact**

**SOFTWARE & CONSULTING**

**echtermann**  
SPEZIALARMATUREN

**EDELSTAHL**  
VERARBEITUNG JÜTERBOG GMBH

**Egg** Air Kompetenz  
Dunstabzugshauben · Induktionshauben · Lüftungsdecken

**EKU** | Grossküchentechnik  
Innovation und Qualität

**EXIMA**  
Anlagenbau

**FAGOR**

**FEUINA**

**FRANKE** Naturstein  
GmbH

**GEYER**  
EDEL STAHL VIELFALT

**HAGOLA**

**Halton**

**HIBU**  
EISMASCHINEN

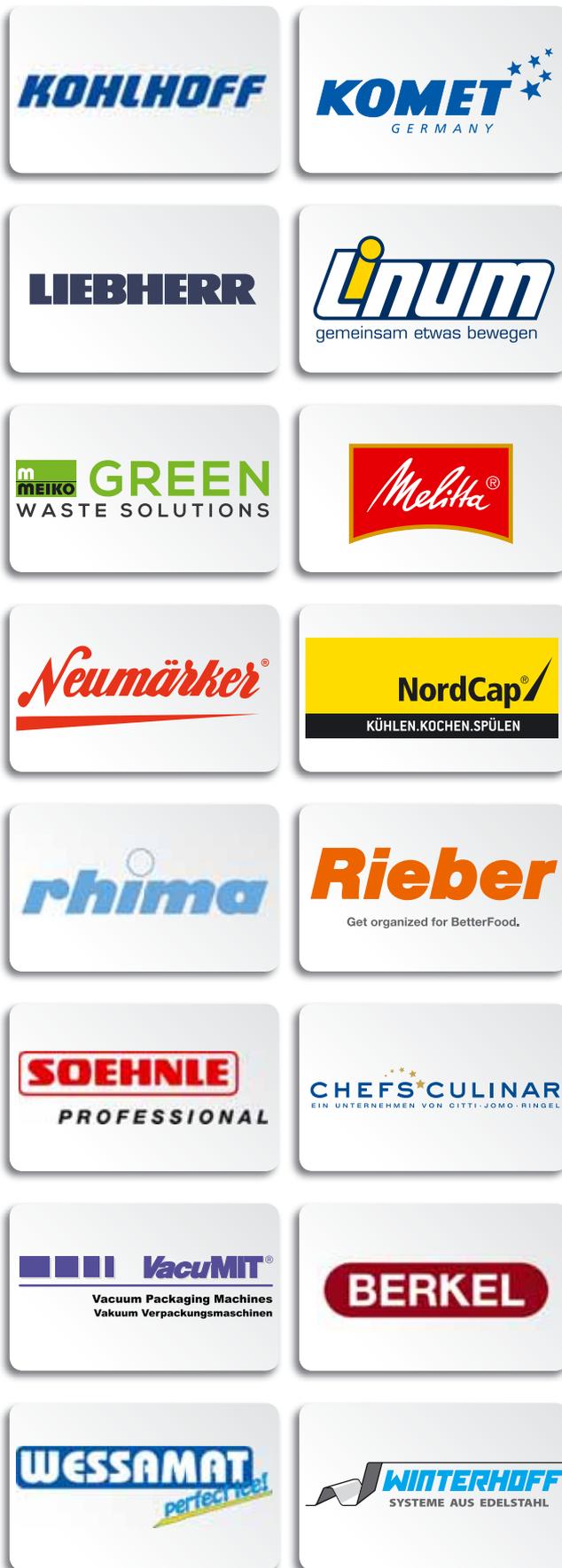
**HOSHIZAKI**

**HUPFER**  
we make work flow



ABC-finance ..... 289  
 ADE ..... 75 – 81  
 Albis ..... 288  
 AlexanderSolia ..... 52 – 53  
 Ambach ..... 50 – 51  
 Aquico ..... 274  
 Ascobloc ..... 69, 156  
 Bartscher ..... 54 – 55, 90 – 91  
 Beer Grill ..... 230 – 231  
 Berner ..... 92 – 93  
 Blanco ..... 162 – 173, 222 – 223  
 Bonamat ..... 258 – 259  
 Brita ..... 198, 260  
 Brita Vivreau ..... 270 – 271  
 Celltherm ..... 129  
 chefsCOMBI ..... 278 – 283  
 Chromonorm ..... 148 – 149  
 Clage ..... 272 – 273  
 CNS Gratz ..... 249  
 Coldline ..... 136 – 145  
 Colged ..... 219  
 Cool Compact ..... 120 – 123  
 Culinaro Kassensystem ..... 286 – 287  
 Dörr ..... 218  
 Dynamic ..... 82 – 85  
 Echtermann ..... 208 – 209  
 Edelstahl Jüterbog ..... 241  
 Eggli ..... 253  
 EKV ..... 58 – 59  
 Electrolux ..... 60 – 61, 220  
 Eloma ..... 62 – 63  
 Exima ..... 242  
 Fagor ..... 38 – 39, 130 – 131, 216  
 Feuma ..... 64 – 65  
 Franke Naturstein ..... 262  
 G.S. Stolpen ..... 232 – 233  
 GEV ..... 210 – 211  
 Geyer Edelstahl ..... 246  
 Hagola ..... 264 – 267  
 Halton ..... 252  
 Hibu ..... 154 – 155  
 HKU ..... 243  
 Hobart ..... 192 – 197  
 Hoshizaki ..... 132 – 135  
 Hupfer ..... 186 – 187





K+T .....	150 – 151
KBS .....	152 – 153
KEK.....	236 – 237
Knauss.....	214 – 215
Kohlhoff .....	276, 248
Komet .....	96 – 97
Kronen .....	98 – 99
Kulms .....	109
Küppersbusch.....	40 – 43
KWC .....	212 – 213
Liebherr .....	146 – 147
Linum .....	110
Mareno .....	44 – 46
Marrone .....	56 – 57
Medaqua.....	275
Meiko.....	199 – 203
Meiko Green.....	206 – 207
Melitta.....	256 – 257
Metab .....	234 – 235
MKN .....	14 – 27
Mussana .....	111
Nerrox.....	238 – 239
Neumärker .....	104 – 105
Nordcap .....	66 – 68, 114 – 118
Pacojet.....	89
Panasonic .....	100 – 101
Plass Kältetechnik.....	157
Rational.....	28 – 37
Rhima .....	204 – 205
Rieber .....	174 – 184, 224 – 225
Robot coupe .....	86 – 88
Rüschel.....	268 – 269
Scholl.....	226 – 229
Schwengel.....	158
Söhnle.....	106 – 107
Spültechnik/ Chefs Culinar .....	284 – 285
Stierlen / Krefft .....	108
Südluft .....	250 – 251
Thermohäuser .....	188 – 189
Unox .....	47 – 49
VacuMIT.....	102 – 103
Van Berkel.....	94 – 95
Viessmann .....	124 – 128
Vito .....	72
Walpol.....	254
Welbilt.....	74, 70 – 71, 119
Wessamat .....	159
Winterhoff .....	240

# gesucht gefunden

## A

Abfallkühler/-behälter..... 123, 127, 156, 164  
Armaturen..... 208ff  
Aufschnittmaschinen..... 78f, 95

## B

Backautomaten..... 18, 63  
Backöfen..... 38, 218f  
Bainmaries..... 225, 267  
Belegstationen, Pizzatische/-kühlaufsätze..... 145f  
Besteckpoliermaschinen..... 217f  
Blender, Mixer..... 85, 87  
Bratplatten..... 30, 45, 69, 105

## C

Crêpes-Backgeräte..... 85, 104  
Cutter..... 80, 87f

## D

Dunstabzugshauben..... 251  
Durchlaufoaster..... 90

## E

Edelstahlmöbel..... 232ff, 245, 247, 264  
Eiswürfelbereiter..... 119, 135, 154f, 159

## F

Finanzierung/Leasing..... 288f  
Fleischsteaker/-mürber..... 53, 65  
Fleischwölfe..... 52, 65, 80, 108  
Frittieröfilter..... 72  
Frittierstationen/Fritteusen.....  
..... 22, 31, 40, 42, 44, 69, 91, 163

## G

Gastronom-Behälter..... 170, 177f, 180  
Gemüseschneider..... 80, 84, 87f, 98f, 108  
Getränkewagen..... 91  
Gläserpülmaschinen..... 194, 201f, 217  
Grill-/Griddleplatten..... 30, 163  
Grills..... 66

## H

Händetrockner..... 91  
Haubenspülmaschinen..... 195, 203f, 216, 218, 285  
Heißluftöfen..... 38, 47ff, 90  
Herde..... 24ff, 54, 58f, 66, 69

## I

Insektenvernichter..... 109

## K

Kaffee-/Espresso-/maschinen..... 90, 255ff  
Kälte-/Kühl-/Klimatechnik..... 113ff  
Kassensysteme..... 286f  
Kippbratpfannen..... 40f, 54, 58  
Knet-/Rühr-/Schlagmaschinen..... 52, 64, 80, 108  
Koch-/Bratkessel..... 40f, 58  
Kochblöcke..... 24, 31ff, 43, 50ff, 69  
Kochfelder..... 90, 92f, 163, 183, 229  
Kochstation, fahrbar..... 43, 55, 162, 182  
Kombidämpfer..... 15, 17ff, 28f, 55, 62, 70f  
Kontaktgrills..... 91, 105  
Küchen- und Ladenbau..... 261  
Kühl- und Tiefkühlschränke..... 39, 117f, 121f, 130,  
..... 132ff, 138f, 146ff, 150, 152  
Kühl- und Tiefkühlzellen..... 126ff  
Kühltheken und -vitrinen.....  
..... 54, 118, 153, 156, 230, 266  
Kühltische..... 117, 122, 130f, 140ff, 151ff, 156  
Kühlwannen..... 123, 156, 267

## L

Lüftungstechnik..... 105, 249

## M

Mikrowellen..... 74, 91, 100f  
Multifunktionsgeräte..... 20ff, 31ff

## P

Pastakoher..... 66, 163  
Pastamaschine..... 66  
Pizzaöfen..... 55, 67  
Popcornmaschine..... 104

## R

Regalsysteme..... 247f  
Regalwagen..... 171, 184, 187, 228

## S

Saftmaschinen/Entsafter..... 87f  
Sahnemaschinen..... 111  
Saladetten..... 151, 156  
Salamander..... 55, 93  
Salat-/Gemüsewaschmaschinen..... 52, 84  
Salatbuffets..... 115, 131, 153  
Samowar..... 90  
Schank- u. Zapfanlagen..... 270

Schlauchaufroller..... 209, 211, 213f  
Schnellgarsysteme..... 20, 40, 74  
Schnellkühler/Schockfroster.....  
..... 39, 68, 118, 120, 137, 140, 142ff  
Schokoladenbrunnen..... 104  
Servierwagen..... 164f, 184  
Sous-Vide-Systeme..... 97  
Sorbet..... 89  
Speiseausgaben..... 222f, 267  
Speiseausgabensysteme..... 222, 225f  
Speiseausgabewagen..... 54, 171, 228  
Speiseeismaschinen..... 104  
Speisentransportbehälter..... 168ff, 176, 188  
Speisentransportwagen..... 169, 175, 181, 186, 189  
Speisenwarmhaltung..... 163, 168, 179, 183, 188  
Spülbecken, Handwaschbecken..... 149, 172, 276  
Spültische..... 234, 237, 239  
Stabmixer..... 82ff, 86

## T

Tablett-/Abräumwagen..... 165, 172, 186, 228  
Tafelwasseranlagen..... 270ff  
Tellerspender/-stapler..... 167, 184  
Tellerstapelsysteme..... 81, 166, 187  
Temperaturkontrolle..... 174

## U

Universal-Küchenmaschinen..... 53, 65, 88f  
Universalspülmaschinen.....  
..... 193f, 196, 201f, 216f, 219, 284  
Utensilienspülmaschinen.....  
..... 192, 196, 200f, 203ff, 207

## V

Vakuum-Verpackungsmaschinen..... 96f, 102f

## W

Waagen..... 75ff, 106f  
Waffeleisen..... 85, 105  
Wandkühlregale..... 115, 127  
Warm-/Heißhaltegeräte..... 93, 105, 114, 163, 168  
Wärmevitrinen..... 116, 231  
Wäschereitechnik..... 220  
Wasseraufbereitungsanlagen/-filter..... 198, 270ff  
Weinkühl-/Klimaschränke..... 265  
Wok-Herd..... 229  
Wurstbräter..... 44

## Z

Zubringerwagen..... 173, 176, 184, 186

Besuchen Sie auch unsere Internetseite  
[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

Fachberatung, Fachkataloge und vieles mehr!



Wir leben Foodservice

Der direkte Draht zu unseren Niederlassungen:

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Bunsenstrasse 5  
**24145 Kiel**  
Tel.: +49 (0) 431 7108-4750  
E-Mail: [gkt.kiel@chefsculinar.de](mailto:gkt.kiel@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Herrenholz 1  
**23556 Lübeck**  
Tel.: +49 (0) 451 8903-2580  
E-Mail: [gkt.luebeck@chefsculinar.de](mailto:gkt.luebeck@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Ernst-Abbe-Straße 2  
**17033 Neubrandenburg**  
Tel.: +49 (0) 395 5589-1730  
E-Mail: [gkt.neubrandenburg@chefsculinar.de](mailto:gkt.neubrandenburg@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Winsbergring 25  
**22525 Hamburg**  
Tel.: +49 (0) 40 85190-3000  
E-Mail: [gkt.hamburg@chefsculinar.de](mailto:gkt.hamburg@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Ost GmbH & Co. KG**

Patterken 2  
**06686 Lützen OT Zorbau**  
Tel.: +49 (0) 34441 95-6803  
E-Mail: [gkt.zorbau@chefsculinar.de](mailto:gkt.zorbau@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Süd GmbH & Co. KG**

Im Zusamtal 1  
**86441 Zusmarshausen**  
Tel.: +49 (0) 8291 851-5060  
E-Mail: [gkt.zusmarshausen@chefsculinar.de](mailto:gkt.zusmarshausen@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**

Holtumsweg 26  
**47652 Weeze**  
Tel.: +49 (0) 2018148-0  
E-Mail: [gkt.weeze@chefsculinar.de](mailto:gkt.weeze@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
West GmbH & Co. KG**

In der Rohrgewann 15  
**55597 Wöllstein**  
Tel.: +49 (0) 6703 304-298  
E-Mail: [gkt.woellstein@chefsculinar.de](mailto:gkt.woellstein@chefsculinar.de)

[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

Auch hier finden Sie die CHEFS CULINAR Großküchentechnik:

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Diepholzer Straße 82  
**28816 Stuhr**  
Tel.: +49 (0) 421 48524-60  
E-Mail: [gkt.stuhr@chefsculinar.de](mailto:gkt.stuhr@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Handwerkstraße 1  
**18069 Rostock**  
Tel.: +49 (0) 381 1233-2010  
E-Mail: [gkt.rostock@chefsculinar.de](mailto:gkt.rostock@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Süd GmbH & Co. KG**

Kammertal 1  
**71296 Heimsheim**  
Tel.: +49 (0) 7044 91592-1020  
E-Mail: [gkt.heimsheim@chefsculinar.de](mailto:gkt.heimsheim@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord-Ost GmbH & Co. KG**

Zum Kiesberg 1  
**14979 Großbeeren**  
Tel.: +49 (0) 33701 363-6000  
E-Mail: [gkt.grossbeeren@chefsculinar.de](mailto:gkt.grossbeeren@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Ost GmbH & Co. KG**

Appendorfer Weg 3  
**39171 Osterweddingen**  
Tel.: +49 (0) 151 52569985  
E-Mail: [gkt.magdeburg@chefsculinar.de](mailto:gkt.magdeburg@chefsculinar.de)

**Flügel Großküchentechnik  
CHEFS CULINAR**

**West GmbH & Co. KG**  
Huyssenallee 52 - 54  
**45128 Essen**  
Tel.: +49 (0) 201 8148-0  
E-Mail: [gkt.essen@chefsculinar.de](mailto:gkt.essen@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Nord GmbH & Co. KG**

Desbrocksheiderring 25  
**30419 Hannover**  
Tel.: +49 (0) 511 613866-0  
E-Mail: [gkt.hannover@chefsculinar.de](mailto:gkt.hannover@chefsculinar.de)

**CHEFS CULINAR  
Ost GmbH & Co. KG**

Das Steinfeld 27  
**99869 Wandersleben**  
Tel.: +49 (0) 151 42681959  
E-Mail: [gkt.erfurt@chefsculinar.de](mailto:gkt.erfurt@chefsculinar.de)



08.2019