



FRXSH®

FRXSH FOOD PROCESSOR MOUSSE CHEF

- **Moussieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln, mit Option Speed-Mode**
- Cuttern oder Aufschlagen von ungefrorenen Lebensmitteln
- Einstellbare Moussier-, Cut- oder Aufschlag-Intensität
- Autom. Wiederholfunktion (bis 9-mal)
- Portionenwahl in ganzen und 10tel Schritten
- Verarbeitung mit Normal- od. Überdruck
- **Memory Funktion** für Verarbeitungs-Einstellungen
- Becher-Überfüllschutz
- Programmierbare Voreinstellungen für fünf Rezepte
- Inklusive Starterkit

Modell	FRXSH Food Processor
Art.Nr.	153712
Nennleistung	1000 W / 230 V
Lautstärke	<80db
Maße: B x T x H (mm)	182 x 311 x 477

NEU



STATT € 4.990,-

4.490,-

GASTRO

aktuell

BTG BLÜMEL GMBH
MOLKEREISTRASSE 5A
2700 WR.NEUSTADT
TEL.: 02622/23193-0
FAX: 02622/23193-10
OFFICE@BTG-BLUEMEL.AT

BTGblümel GMBH
GROSSKÜCHEN- & WIEGETECHNIK

WWW.BTG-BLUEMEL.AT


2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER MINITOUCH / NMTE

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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



BETRIEBSARTEN MINITOUCH / NMTE:

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

MINITOUCH KNM061W



NEU

STATT € 7.100,-

4.970,-



NMTE5W R



Symbolfoto

STATT € 6.590,-

4.415,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KNM061W	157661	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	519 x 806 x 770	7.100,-	4.970,-
KNM101W	157662	13,8 kW / 400 V	10 x GN 1/1	519 x 806 x 1010	9.100,-	6.370,-
NMTE5WR	150150	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.590,-	4.415,-
NMTE7WR	150152	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.890,-	5.285,-
NMTE10WR	153015	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	9.490,-	6.355,-

KOCHSYSTEME

3

KOMBIDÄMPFER FOODY

- Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken
- 7" Touch-Screen für intuitive Bedienung
- Gararten: Umluft (30° – 260 °C), Dampfgaren (30° – 130 °C), Kombidampf 30° – 260 °C
- ICS Interactive Cooking System
 - autom. Garprogramme mit Rezeptdatenbank
- MULTILEVEL PLUS® – Gleichzeitiges Garen untersch. Produkte (doppelte Kapazität pro Ebene)
- LAINOX CLOUD zur Erstellung und Verwaltung von Rezepten, Einkaufslisten, HACCP Überwachung
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren
- ECOSPEED – Optimierung des Energieverbrauchs
- ECOVAPOR – System zur Reduktion des Wasserverbrauchs
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Ø 3 mm
- Autoreverse-Funktion für gleichmäßige Garung
- Autom. Reinigungssystem mit 7 Programmen
- Wi-Fi und USB-Schnittstelle

FOEN051



NEU

STATT € 7.210,-

4.830,-

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FOEN051	152983	7,25 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	777 x 793 x 723	7.210,-	4.830,-

NEU



ORACLE

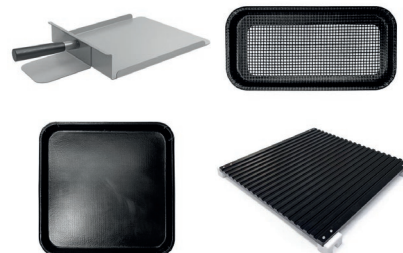
STATT € 6.500,-

4.550,-

SCHNELLGARSYSTEM ORACLE

- Kombination aus Umluft + Mikrowelle
- Klapptür mit ergonomischem Griff
- Integrierter katalytischer Filter für den Betrieb ohne Dunstabzugshaube
- LCD- TFT-Farbbildschirm
- Wi-Fi-Anschluss

STARTERKIT



REINIGUNGSSET



Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Garraum	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ORACLE ORXSTG	153531	3,6kW / 230 V	280 x 300	356 x 588 x 580	6.500,-	4.550,-
Zubehör Starterkit	157687				710,-	497,-
Reinigung Starterkit	157688				700,-	490,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CE 74TE



STATT € 4.625,-

3.450,-

ELEKTRO-CERANHERD

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



CG 740E



STATT € 5.250,-

3.935,-

ELEKTRO-HERD

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

INDUKTIONSHERD CI740G

- 4 Kochzonen rund à 3,5 KW
- Schweizer Induktionstechnik
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

CV740E 18



STATT € 6.055,-

4.859,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	800 x 700 x 900	4.625,-	3.450,-
CG 740E	122543	24 kW / Gas	800 x 700 x 900	5.250,-	3.935,-
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	400 x 700 x 900	6.055,-	4.859,-
CI740G	122563	14 kW / 400 V	800 x 700 x 900	15.180,-	11.385,-

KOCHSYSTEME

5

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360 °C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 2.995,-

2.245,-

FLE 72GCRX



FLE 741GCRX



STATT € 4.550,-

3.412,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	2	400 x 700 x 850	2.995,-	2.245,-
FLE741GCRX	142420	12 kW / 400 V	2	800 x 700 x 850	4.550,-	3.412,-



FE 7117

STATT € 3.295,-

2.470,-


FE 7215

STATT € 5.030,-

3.775,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.295,-	2.470,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.606,-	3.455,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	5.030,-	3.775,-

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Hygienisch gestaltete tiefgezogene Kochmulden für einfache Reinigung
- Hochleistungsbrenner aus Messing (2 x 4 + 2 x 8 kW)
- Pilotflamme und Zündsicherung
- Sicherheitsthermostat
- **Elektro-Backrohr GN 2/1 (16,4 kW / 400 V)**
- Bei Bestellung bitte GASART (Erd- oder Flüssiggas) festlegen
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

CG940 E



STATT € 5.915,-

4.699,-

ELEKTRO-CERANHERD

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

CV 940 E



STATT € 8.100,-

5.995,-


KIPPBRATPFANNE

- **Gehäuse komplett aus CNS 1.4301**
- **Tiegelboden aus rostfreiem Edelstahl 1.4362 (DUPLEX)**
- Elektronisches Regelthermostat
- Kapazität 80 L
- Motorkippung
- Edelstahlheizkörper mit Aluminium-Thermospeicherblock
- Abmessung Tiegel: 726 x 580 x 169 mm
- **NESE94CRAE: Elektronische Steuerung mit Touchdisplay**
- Unterbau: Füße höhenverstellbar

NESE94CRA

STATT € 9.960,-

8.180,-


NESE94CRAE TOUCHDISPLAY

STATT € 10.765,-

8.650,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG940 E	122444	32,0 kW / Gas	800 x 900 x 900	5.915,-	4.699,-
CV 940 E	122459	22 kW / 400 V	400 x 900 x 900	8.100,-	5.995,-
NESE94CRA	156050	9 kW / 400 V	900 x 800 x 900	9.960,-	8.180,-
NESE94CRAE	156049	9 kW / 400 V	900 x 800 x 900	10.765,-	8.650,-

KOCHSYSTEME

7

HOCHLEISTUNGS-ELEKTRO-GRILLPLATTE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Spezialstahl 20 mm hartverchromt für hohe Speicherkapazität und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Temperaturregelung von 100° - 360 °C
- Ausziehbare Fettlade
- Unterbau: Füße höhenverstellbar



STATT € 3.642,-

2.715,-

FLE92GCRX



FLE941GCRX



STATT € 5.517,-

4.100,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kochzonen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE92GCRX	144200	8,0 kW / 400 V	2	400 x 900 x 900	3.642,-	2.715,-
FLE941GCRX	144202	16,0 kW / 400 V	2	800 x 900 x 900	5.517,-	4.100,-



FE9121

STATT € 3.567,-

3.083,-


FE9221

STATT € 6.595,-

5.285,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE9121	122509	19,5 kW / 400 V	21 L	400 x 900 x 900	3.567,-	3.083,-
FE9221	122514	39,0 kW / 400 V	2 x 21 L	800 x 900 x 900	6.595,-	5.285,-

8 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

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



H0434

STATT € 1.090,-

865,-



H0464E

STATT € 2.090,-

1.840,-



Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
H0434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.090,-	865,-
H0464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.680,-	1.575,-
H0434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.470,-	1.399,-
H0464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.090,-	1.840,-



NEME

STATT € 3.528,-

2.518,-

HEISSLUFTHERDE NEME

- **Gehäuse- und Garraum aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Hygiene-Garraum mit runden Ecken
- Autoreverse-Lüfter für optimale Backergebnisse
- Beschwädungseinrichtung mit Mengeneinstellung
- **Garraumbür mit Doppelverglasung**
- **Hochleistungs-Heizkörper aus Incoloy**
- **Aufklappbare Innenscheibe für leichte Reinigung**
- **2 Lüftungsgeschwindigkeiten**
- Temperaturkontrolle von 50° - 280 °C
- Zeitschaltuhr 120 Minuten
- Garraum-Beleuchtung
- Schienenabstand 74 mm

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Steuerung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
NEME52	153140	6,3 kW / 400V	5 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 670	3.528,-	2.518,-
NEME72	153141	9,6 kW / 400V	7 x GN 1/1 EN 60/40	Mechanisch	907 x 762 x 850	4.681,-	3.340,-

PIZZAÖFEN

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



TZ435-2M



STATT € 3.264,-

2.755,-

DN635 2CD



STATT € 6.729,-

5.795,-

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 Ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	3.264,-	2.755,-
DN635 2CD	130135	12 Ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.729,-	5.795,-
DN635L2CD	130136	12 Ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	7.460,-	6.465,-

TEIGNETMASCHINEN

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

IF



AB €

1.165,-

IR



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	2.029,-	1.165,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.439,-	1.375,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.649,-	1.595,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.198,-	1.810,-

10 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

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

65%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.549,-

1.880,-

SH 20



SH 31



STATT € 3.249,-

2.350,-

NEU



SHF 30

STATT € 2.649,-

1.955,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.549,-	1.880,-
SHF 30	152529	4,5 kW / 400 V	572 x 358	590 x 550 x 515	2.649,-	1.955,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	2.350,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.798,-	2.705,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.649,-	2.599,-

NEU

SV LAB ESSENTIAL



STATT € 2.450,-

1.995,-

SOUS-VIDE-GÄRGERÄT

- Gehäuse und Tank aus Edelstahl AISI304
- Transparenter Deckel und Tragegriffe
- Automatische Heiß- und Kaltwasserbefüllung
- Bedienfeld mit 5"-TFT-Touchscreen
- **Garmodus mit Zeitsteuerung und 50 Garprogrammen**
- Nachtgarfunktion
- **Kerntemperaturfühler**
- Doppelte Wärmedämmung des Tanks für maximale Energieeinsparungen
- Wasserablauf am Boden
- Präzise Temperatursteuerung von 53° - 95 °C

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Tank B x T x H (mm)	Tankvolumen	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SV LAB Essential	152962	2500 W / 230 V	301 x 513 x 205	28,4 L	452 x 726 x 397	2.450,-	1.995,-

KOCHSYSTEME

11

SCHNELLGARSYSTEM SCV3

- Kombinationsgerät mit **Twin-Inverter-Mikrowelle, Heißluft, Grill**
- Ermöglicht extrem kurze Zubereitungszeiten für frische, gekühlte o. gefrorene Lebensmittel (Bsp: TK-Pizza servierfertig in unter 2 Min)
- Ideal geeignet zum schnellen Erhitzen, Überbacken, Toasten oder Grillen
- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl 1.4301 mit Keramikboden
- Gerät ermöglicht Kombibetrieb aller Beheizungsarten: Heißluft bis 280 °C/ Mikrowellenleistung bis 1050 W/ Grill bis 1800 W
- Benutzerfreundliche Bedienung via Touchscreen
- Speicher für bis zu 999 Programme
- USB, LAN bzw. WLAN Anschluss + APP Steuerung
- Garraumvolumen 10 Liter (B x T x H: 270 x 330 x 110 mm)



SCV3

NEU



STATT € 7.500,-

4.199,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Garraumvolumen	Speicher Programme	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SCV3	150540	3600 W / 230 V	10 Liter	999	474 x 565 x 412	7.500,-	4.199,-

NE 1815 EPG



STATT € 1.755,-

1.404,-

MIKROWELLENHERD

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

NE 1840 EYG



STATT € 2.910,-

2.329,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1815 EPG	154134	2650 W / 230 V	1800 W	422 x 476 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.404,-
NE 2143 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.967,-	1.574,-
NE 1840 EYG	150304	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	2.329,-
NE 2140 EYG	150306	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	2.537,-
NE 3240 EYG	150307	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	3.033,-

12 KOCHSYSTEME

GIORIK REGENERIERGERÄTE RIBOX

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Garraum mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung
- **Umluftbeheizung mit speziellen Heizelementen und präzisiertem Beschwädungssystem**
- Intuitives Bedienfeld mit elektr. Steuerung
- Autoreversefunktion für gleichmäßiges Garen
- 2 Lüftergeschwindigkeiten
- Automatisches Vorheizen
- Kerntemperaturfühler
- Einschubabstand 74 mm
- Höhenverstellbare Füße

GR0511E



STATT € 3.599,-

2.585,-

GR1011E



GR0711E



STATT € 4.332,-

3.110,-

STATT € 4.525,-

3.245,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GR0511E	133320	6,3 W / 400 V	5 x GN 1/1	820 x 748 x 728	3.599,-	2.585,-
GR0711E	133323	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1	820 x 746 x 908	4.332,-	3.110,-
GR1011E	133326	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1	820 x 748 x 1108	4.525,-	3.245,-

GM 0311 E



STATT € 2.255,-

1.690,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.255,-	1.690,-
GM 0511 E	128456	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.510,-	1.882,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.560,-	1.920,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.835,-	2.125,-

BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

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



SANTOS 38

STATT € 476,-

395,-

SAFTZENTRIFUGE J 80 BUFFET

- **Leistungsstarker, geräuscharmer Automatik-Entsafter**
- **Ideal zur Selbstbedienung**
(Buffet, Kantine, Events, etc.)
- Einzigartiger Einfüllschacht ermöglicht optimale Verarbeitung u. Saftausbeute
- Schräger Sockel mit XL-Tropfenfänger
- Einfache Reinigung

J80 BUFFET

STATT € 2.005,-

1.749,-

SANTOS 68 EASY CLEAN

STATT € 3.202,-

2.360,-

KÜCHENMIXER 37 4LP

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



SANTOS 37 4LP

STATT € 1.308,-

1.065,-

SAFTZENTRIFUGE 50 C

- **Ausführung aus rostfreiem Edelstahl 1.4301, Aluminiumguss**
- Trennung von Trester und Saft
- **Filterkorb aus Edelstahl Ø 200 mm**
- Einfache und sichere Bedienung
- **Patentiertes Ezy-clean-System**



SANTOS 50C

STATT € 1.597,-

1.085,-

SAFTZENTRIFUGE 68 EASY CLEAN

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	476,-	395,-
J 80 Buffet	145453	700 W / 230 V	260 x 565 x 595	2.005,-	1.749,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.308,-	1.065,-
Santos 50C	100599	800 W / 230 V	260 x 470 x 450	1.597,-	1.085,-
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.202,-	2.360,-

14 IMBISS

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 575,-

465,-

EGP 600

STATT € 845,-

698,-

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	575,-	465,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	845,-	698,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.135,-	898,-

RIA 3536 ET



STATT € 335,-

265,-

STATT € 895,-

749,-

RIA 7002 ET

INDUKTIONSHERD RIB

- Gehäuse komplett Edelstahl 1.4301
- Leistungsstufe wählbar 500 W – 3500 W
- Temperatur wählbar in 20 °C Schritten
- LED-Display, Touch-Steuertasten
- Zeitschaltuhr (0 - 180 Min.)
- Steckerfertig
- Wahlweise 1 oder 2 Kochzonen

Modell	Art.-Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIA 3536 ET	151387	1 x Ø 220 mm	280 x 280 x 3	355 x 440 x 110	3,5 kW / 230 V	335,-	265,-
RIA 7002 ET	152306	2 x Ø 220 mm	328 x 570 x 3	390 x 715 x 110	7 kW / 400 V	895,-	749,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX

STATT € 959,-

769,-

Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	959,-	769,-

IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Verchromte Stahlnetz-Fritierkörbe
- Herausnehmbare Heizkörper
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200 °C
- Kaltölzone für wirtschaftl. Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn
- (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



PEFJ 8

STATT € 230,-

188,-

PEFJ 10+10SA



STATT € 1.298,-

834,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEFJ 8	148910	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 130	275 x 460 x 340	230,-	188,-
PEFJ 8+8	148913	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 220 x 130	550 x 460 x 340	425,-	356,-
PEFJ 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	689,-	440,-
PEFJ 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.298,-	834,-
PEFJ 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	599,-

EF 8B



STATT € 1.070,-

678,-

EF 12+12B



STATT € 2.130,-

1.352,-

BF 21



STATT € 2.595,-

2.035,-

ELEKTRO-TISCH- / STAND-FRITEUSE

- Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Hochwertige, robuste, doppelwandige Ausführung, geringe Wärmeabstrahlung
- Friteusenkörbe aus verchromtem Stahldraht (hitzeresistente Griffe)
- Tiefe Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren (höhere Fetthaltbarkeit)
- Thermostat. Temperaturregelung von 100° - 195 °C
- Arbeits- u. Sicherheitsthermostat
- Herausnehmbare Heizkörper
- Ölablaufhahn mit Sicherheitsvorrichtung
- Modelle EF 20BP + BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 105	290 x 550 x 435	1.070,-	678,-
EF 12B	123611	9 kW / 400 V	12 L	235 x 375 x 105	375 x 655 x 450	1.215,-	770,-
EF 20B	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.690,-	1.071,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.130,-	1.352,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.595,-	2.035,-

16 VORBEREITUNG

Symbolfoto

2 EBENEN
PROFIL

AB €

479,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS/PRO

- **Leistungstarker Motor mit Riemenantrieb für Dauerbetrieb**
- Aus Aluminium eloxiert
- Geeignet für Wurst und Fleisch
- Schnittbreite von 0 - 15 mm stufenlos einstellbar
- **Aufgesetzter Schleifapparat**
- Resthalter, Messerschutzring
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE ASNG/PRO

- Aufführung siehe oben
- Leistungstarker, langlebiger **Getriebemotor** für Langzeitbetrieb geeignet

AS 250 N PRO

Symbolfoto



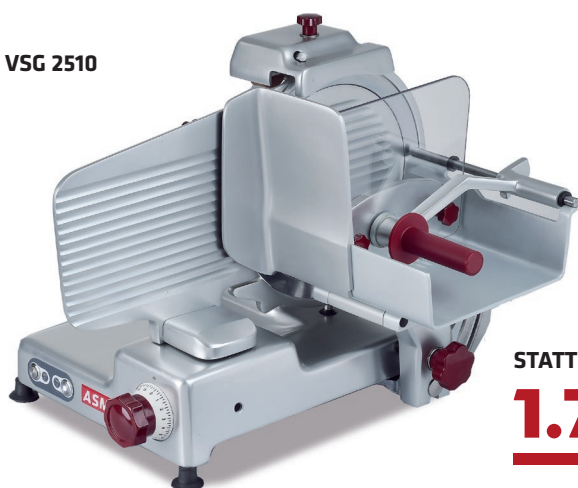
AB €

725,-

2 EBENEN
PROFIL

VSG 2510

Symbolfoto

2 EBENEN
PROFIL

STATT € 2.665,-

1.795,-

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer mm	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 SN	149999	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	479,-
AS 250 N PRO	150003	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	725,-
AS 300 N PRO	150004	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.270,-	1.100,-
AS 300 NG PRO	152988	285 / 220 mm	Ø 300	540 x 410	368 W / 230 V	2.195,-	1.695,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.665,-	1.795,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.895,-	1.895,-

VORBEREITUNG

AUFSCNITTMASCHINE GERMAN

- **Robuste Spezial Alu-Legierung, eloxiert**
- Leistungsstarker, langlebiger Ventilatormotor mit **Getriebe für Dauerbetrieb** geeignet
- Gewerbe CE-Ausführung für maximale Betriebssicherheit
- Handschutz für max. Arbeitssicherheit
- Resthalter
- Aufgesetzter Schleifapparat
- Feststehender Messer-Schutzring gewährleistet maximalen Unfallschutz
- **Abnehmbarer Schlitten** gewährleistet komfortable und schnelle Reinigung

GM 25



NEU

STATT € 2.148,-

1.835,-

PED 315



STATT € 3.719,-

3.352,-

GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

PEG 315



STATT € 3.924,-

3.538,-

Modell	Art-Nr.	Messer mm	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 25	145301	Ø 250	230 / 180 mm	350 x 440 x 550	300 W / 230 V	2.148,-	1.835,-
GM 30	145300	Ø 300	260 / 230 mm	400 x 520 x 570	300 W / 230 V	2.360,-	2.039,-
PED 315	136411	Ø 315	250 / 230 mm	465 x 575 x 560	350 W / 230 V	3.719,-	3.352,-
PED 350	133640	Ø 350	270 / 250 mm	490 x 600 x 560	350 W / 230 V	4.338,-	3.909,-
PEG 315	136408	Ø 315	255 / 160 mm	525 x 420 x 500	390 W / 230 V	3.924,-	3.538,-
PEG 350	136409	Ø 350	300 / 195 mm	615 x 490 x 540	390 W / 230 V	4.180,-	3.768,-

18 VORBEREITUNG

MULTIFUNKTIONSVAKUUMGERÄT ORVED

- **Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl**
- **BUSCH Vakuumpumpe**
- Touch Steuerung / 5" Smart Touch Panel
- **Chefprogramme** für verschiedenste Produkte
- Vakuumsensor für konstanten und optimalen Vakuumgrad
- **Soft Air Funktion:** kontrolliertes, sanftes Zurückführen der Luft am Ende des Vakuum Zyklus
- Gas Vakuum für Verpackung empfindlicher Produkte in modifizierter Atmosphäre
- Degas / Entlüfter Programm
- External Vac (Vakumieren im externen Behälter)

Max. Beutelabmessungen:

IDEA 32 PRO: 300 x 400 mm

IDEA 42 PRO: 400 x 450 mm

IDEA 32 PRO



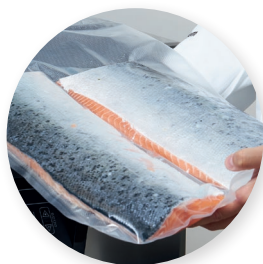
NEU

Symbolfoto

STATT € 4.950,-

3.490,-

CHEF-PROGRAMME - SUPERKRÄFTE FÜR IHRE KÜCHE



FISCH

Reduziert übermäßigen Flüssigkeitsverlust bei frischem Fisch und erhält Aussehen und Frische.



FLEISCHZARTUNG

Spezielles Programm zum Zartmachen von Fleisch und zur Vorbereitung auf Sous-vide-Garen – verhindert Gewichts- und Qualitätsverluste.



MARINIERUNG

Beschleunigt das tiefe Eindringen flüssiger oder trockener Marinaden und garantiert gleichmäßige Ergebnisse.



SAUCEN UND BRÜHEN

Ermöglicht die Konservierung größerer Mengen an flüssigen Produkten als bei herkömmlichen Vakuummaschinen.



MUSCHELN REINIGEN

Entfernt Sand und Rückstände von Schalentieren. Miesmuscheln, Venusmuscheln usw. sind in nur acht Minuten bereit zum Kochen.



FRISCHE PASTA

Mit Inertgas perfekt verpackbar, ohne die Teigwaren zu zerdrücken.



PULVER UND GEWÜRZE

Verhindert das Aufwirbeln und Austreten feiner Partikel bei sehr leichten Produkten.



INFUSIONEN

Sorgt für maximale Aromaentfaltung von Kräutern und Gewürzen, ohne deren ätherische Öle zu beeinträchtigen.

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Vakuumpumpe	Vakuumkammer	Maße: B x T x H	Aktionspreis €
IDEA 32 PRO	152960	600 W / 230 V	310 mm	BUSCH 10	343 x 434 x 195 mm	415 x 603 x 460 mm	3.490,-
IDEA 42 PRO	152961	1200 W / 230 V	410 mm	BUSCH 20	448 x 440 x 190 mm	531 x 614 x 461 mm	4.190,-

VORBEREITUNG

19

VAKUUMGERÄT ECOVAC

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

Optionen:

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

ECOVAC 270

STATT € 2.719,-

1.995,-



Symbolfoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.995,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.170,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.470,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.899,-

VAKUUMBEUTEL

- **Top-Qualität**, Ausführung 80 µm
- **100 Prozent recyclebar**
- Hohe Sauerstoffbarriere
- Hohe mechanische Belastbarkeit
- Gute Versiegelbarkeit der Vakuumbbeutel auf allen Kammermaschinen
- Material PA/PE
- Weitere Größen auf Anfrage

Anwendungen

- Käse ohne Gasentwicklung
- Fleisch- und Wurstwaren und vieles mehr



Anwendungsbeispiel

Artikelnummer	Maße (B x T) mm	STÜCKZAHL PRO KARTON	PREIS PRO 100 STÜCK €	PREIS PRO KARTON €
132706	150 x 200	1000	4,10	38,30
132707	150 x 300	1000	6,20	57,40
132709	200 x 300	1000	8,20	76,20
132710	200 x 400	1000	10,90	101,00
132722	400 x 500	1000	29,00	263,30

20 **VORBEREITUNG**

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

- **Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk**
- Optimal für professionelle Anwendungen in Gastronomie und Hotellerie
- Maschinenkorpus Stahl lackiert
- Manueller Kesselhub
- PL60NAV Automatischer Kesselhub
- **Bedienpanel: START/STOP, Stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Timer und Notstopp**
- **Elektronische Überlastsicherung**
- Leichtes Wechseln des Werkzeugs durch Werkzeugaufnahme mit Bajonettverschluss
- Rührkessel und Werkzeuge aus Edelstahl
- Reduzierung auf geringeres Kesselvolumen 10 Liter ist möglich
- Abnehmbare Kunststoffschutzhäube mit integrierter Sicherheitsschaltung u. Wiederanlaufschutz
- Maschinenabdeckung aus Kunststoff

PL30NVF



NEU

SERIENAUSSTATTUNG:

Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken

Knethaken:

Teig mit 55% Feuchtigkeitsanteil

Flachrührer:

Kartoffeln für Püree

Schlagbesen:

Maximale Anzahl Eiweiß (1 Liter - 30 Eier)

STATT € 6.750,-

5.390,-

MODELL	INHALT	KNETHAKEN	FLACHRÜHRER	SCHLAGBESEN
PL20BNVF	20 Liter	7,0 kg	12,0 kg	60
PL30NVF	30 Liter	15,0 kg	18,0 kg	120
PL40NVF	40 Liter	25,0 kg	24,0 kg	180

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kessel	U/Min	Kesselhub	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PL20BNVF	151241	1500 W / 230 V	20 Liter	167 - 583	manuell	564 x 728 x 918	4.750,-	3.790,-
PL30NVF	151239	1500 W / 230 V	30 Liter	116 - 513	manuell	627 x 836 x 1343	6.750,-	5.390,-
PL40NVF	153047	2200 W / 400 V	40 Liter	116 - 513	manuell	685 x 926 x 1477	8.750,-	6.990,-
PL60NAV	151245	3500 W / 400 V	60 Liter	116 - 513	automatisch	950 x 685 x 1562	11.450,-	8.560,-

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

VBM 7



STATT € 1.420,-

1.155,-

VBM 20 A



STATT € 3.940,-

2.879,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.420,-	1.155,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.080,-	2.399,-
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	470 x 640 x 940	3.940,-	2.879,-

VORBEREITUNG

21

FLEISCHWOLF

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



FWU 12N CNS



STATT € 1.445,-

995,-



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12N CNS	152495	Unger 70 S5	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.445,-	995,-
FWU 22N CNS	152496	Unger 82 S5	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.650,-	1.249,-
FWU 32N CNS	146903	Unger 98 S5	ca. 450 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	2.090,-

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG



BS 100

STATT € 285,-

235,-

*inkl. Eichung



BSS 200

STATT € 370,-

259,-

*inkl. Eichung



BS 3724

Extra große Plattform

STATT € 340,-

270,-

*inkl. Eichung

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

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

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

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	285,-	235,-
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	259,-
BS 3724	150338 / 150339 / 150340	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	370 x 240	340,-	270,-

22 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER**

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

DTRS1

STATT € 2.499,-

1.759,-**Version VV**

mit variabler Geschwindigkeit.

**DTRSC**

STATT € 1.849,-

1.460,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRSC	127505	370 W / 230 V	340 U/ Min.	246 x 557 x 466	1.849,-	1.460,-
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U/ Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	1.759,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U/ Min.	252 x 500 x 502	2.499,-	2.167,-

EDELSTAHLSCHEIDSCHNEIDEN

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

Schneidscheibe CS

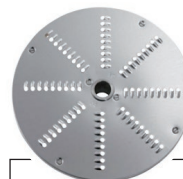
AB €

149,-**Wellenschnittscheibe CWS**

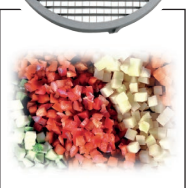
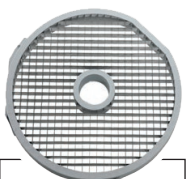
AB €

158,-**Streifenscheibe ASX**

AB €

220,-**Reibscheibe JX**

AB €

95,-**Würfelgatter MT**

AB €

181,-

VORBEREITUNG

23

FRISCH-NUDELMASCHINE

- **Frisch-Nudelmaschine**
- Ideal zum Kneten und Extrudieren in verschiedenen Formen
- **Gehäuse, Schüssel, Schüsselhalterung, Knethaken und Spirale aus Edelstahl**
- **Behälter spülmaschinenfest**
- Mikroschalter am Schüsseldeckel
- Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung
- **Digitales Bedienfeld**
- **Weitere Matrizen auf Anfrage**



NM 25

NEU



AB €

1.795,-

FUSILLI	LINGUINE 3x1,6	SPAGHETTI	TAGLIOLINI
AB € 65,-	AB € 65,-	AB € 65,-	AB € 65,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Stundenleistung	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
NM 25	151986	230V	8 kg/h	2 kg	306 x 536 x 416	2.465,-	1.795,-

BL3

NEU



STATT € 1.770,-

1.380,-

KÜCHENMIXER BL

- **Leistungsstarkes und langlebiges Püriergerät** mit X-Flow-Technologie zur optimalen Herstellung von Suppen, Saucen, Püree oder Crêpe-Teigen
- Ideal für Einzelportionen
- Sehr leiser Betrieb
- Zeitschaltuhr (Countdown + Stoppuhr)
- **Behälter aus gebürstetem Edelstahl mit "Soft-Touch"-Handgriff** für mehr Komfort und leichte Handhabung
- Wasserdichter Deckel mit Antispritz-Sicherheitsfunktion
- **4 große asymmetrische Edelstahlklingen**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Geschwindigkeit	Listenpreis €	Aktionspreis €
BL3	152939	1100 W / 230 V	3 L	500 bis 12.600 U./min	1.770,-	1.380,-
BL5	152941	1200 W / 230 V	5 L	500 bis 12.600 U./min	2.150,-	1.677,-

24 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA**

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

**CL 50 ULTRA**

STATT € 1.950,-

1.632,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	128907	550 W / 230 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.950,-	1.632,-
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V	375 U/Min.	380 x 305 x 595	2.030,-	1.725,-

R402

STATT € 2.760,-

2.216,-**GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT R402**

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
R402	113631	750 W / 230 V	750 – 1500 U/Min.	320 x 305 x 590	2.760,-	2.216,-

VORBEREITUNG

25

BLIXER VV

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

BLIXER 2



STATT € 1.915,-

1.532,-

BLIXER 4 VV



STATT € 2.775,-

2.220,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 2	136120	600 W / 120 V	3.000 U / Min	2,9 Liter	1.915,-	1.532,-
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.775,-	2.220,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.835,-	3.068,-

ROBOT COUPE MP450 ULTRA

Symbolfoto



STATT € 810,-

655,-

STABMIXER

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



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 L	450 mm	9500	825 x 125 mm	810,-	655,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.165,-	940,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.350,-	1.080,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.615,-	1.292,-

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS / TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Einschübe mit geprägten Sicken
- FKW- und FCKW-frei
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Stellfüße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 4 (+30 °C UT / 55 % RF)**

Kältemittel R600a

**Hygienisch**

- Hygiene-Innenraum mit geprägten Sicken
- Inkl. 3 Einschubschienen

**Wartungs-
freundlich**

- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem
- Magnettürdichtungen leicht wechselbar

**Formschön**

- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar

Kühlschrank in Klasse D	KS 7030 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
940 kWh / Jahr	478 kWh / Jahr	- 50 %	> 115,-

*Berechnungsbeispiel: KS7030 bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh



STATT € 2.410,-

1.799,-

KS 7030



KS 1430



STATT € 3.545,-

2.650,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energie- verbrauch	Netto- inhalt	EEC	Klima klasse	Aktions- preis €
KS 7030	151165	143 W / 230 V	653 x 800 x 1996	0° bis +8 °C	478 kWh / Jahr	452 L	B	4	1.799,-
KS 1430	151164	182 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	0° bis +8 °C	854 kWh / Jahr	904 L	C	4	2.650,-
TKS 7030	151166	362 W / 230 V	653 x 800 x 1996	-18° bis -21 °C	2239 kWh / Jahr	452 L	D	4	2.019,-
TKS 1430	151167	623 W / 230 V	1318 x 800 x 1996	-18° bis -21 °C	4720 kWh / Jahr	904 L	E	4	3.270,-

KÜHLUNG

27

KÜHLTISCHE

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch mit Umluftkühlung**
 - Gehäuse u. Innenraum komplett **aus rostfreiem CNS 1.4301**
 - **Korpushöhe 660 mm**
 - Inklusive Oberplatte (auf Anfrage: ohne Oberplatte)
 - Boden mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene
 - Selbstschließende Türen mit eingearbeiteter Griffleiste
 - Türanschlag rechts (wechselbar)
 - **Ladenelemente 1/2 mit Fulterer-Vollauszug**
 - Temperaturbereich 0 °C / +8 °C
 - Korrosionsschutz, beschichteter Lamellen-Verdampfer
 - Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
 - Verdampferfreier Innenraum
 - Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
 - Heißgasabtauung mit Tauwasser- verdunstung
 - **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
 - Höhenverstellbare Füße aus CNS
- Kältemittel R600a**



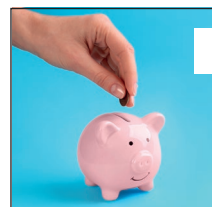
Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Schubladen mit Fulterer Auszügen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

Kühltisch in Klasse E	KTM 6621 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr*
1455 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	- 67 %	> 245,-

*Berechnungsbeispiel: KTM 6621 04 P bei einem Betrieb mit Energiekosten 0,25 € pro kWh

KTM6621 20P



KTM6621 04 P



STATT € 2.615,-

2.142,-

STATT € 3.745,-

3.070,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energie- verbrauch	Türen/ Laden	Netto- inhalt	EEC	Klima- klasse	Aktionspreis €
KTM 6621 20 P	151747	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	2 / 0	302 L	A	5	2.142,-
KTM 6621 12 P	151750	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	1 / 2	150 L	A	5	2.609,-
KTM 6621 04 P	151751	198 W / 230 V	1342 x 700 x 850	408 kWh / Jahr	0 / 4	114 L	A	5	3.070,-
KTM 6631 06 P	151754	198 W / 230 V	1792 x 700 x 850	591 kWh / Jahr	0 / 6	171 L	A	5	3.895,-

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
- Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung (Modell 7015: 60 mm)**
- Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
- Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
- Modelle 7035 mit geprägten Sicken
- **Klimaklasse: 5 (+40 °C UT / 40 % LF)**

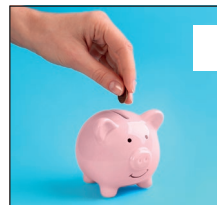
Kältemittel R290

**Hygienisch**

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

**Benutzerfreundlich**

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

**Energieeffizient**

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

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

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



STATT € 3.285,-

2.379,-

STATT € 2.300,-

1.699,-

STATT € 3.475,-

2.669,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-2° bis +8 °C	679 kWh / Jahr	472 L	C	5	1.699,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-2° bis +8 °C	329 kWh / Jahr	465 L	A	5	2.379,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2° bis +8 °C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C	5	2.669,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	720 x 800 x 1995	-20° bis -10 °C	2219 kWh / Jahr	472 L	D	5	1.699,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 840 x 2025	-20° bis -10 °C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.867,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20° bis -10 °C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D	5	3.355,-

KÜHLUNG

29

KÜHLTISCH

- **Steckerfertiger Gewerbekühltisch**
 - Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem **Edelstahl CNS 1.4301**
 - Umluftkühlung, steckerfertig
 - **Korpushöhe 670 mm**
 - Inklusive Oberplatte (optional ohne Oberplatte, Minderpreis 8 %)
 - Boden mit gerundeten Ecken für einfache Reinigung u. optimale Hygiene
 - Selbstschließende Türen mit Griffmulde
 - Türanschlag rechts (wechselbar)
 - Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
 - Rilsanierte Roste GN 1/1
 - FKW- und FCKW-frei
 - Digitale Steuerung mit Temperaturanzeige
 - Korrosionsgeschützte, beschichteter Lamellen-Verdampfer
 - Kühlsystem auf Schienen, zur einfachen Wartung herausziehbar
 - Autom. Heißgasabtauung
 - Autom. Tauwasserverdunstung
 - **Energiesparende 60 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
 - Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
 - Temperaturbereich -2 / +8° C
 - **Teleskopschubladen mit GN 1/1**
 - **Klimaklasse: 5 (+40 °C UT / 40 % LF)**
- Kältemittel R290**



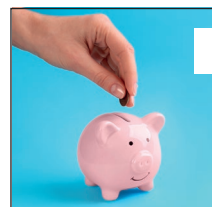
Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

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

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



KTM 6721 04 P



STATT € 4.810,-

3.309,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-

2.406,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	A	5	2.406,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	A	5	2.796,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	A	5	3.309,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	A	5	2.893,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	A	5	3.265,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	A	5	3.761,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	A	5	3.964,-

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

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



GKSG 400 E



STATT € 1.145,-

679,-

GKSG 600 E



STATT € 1.452,-

845,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKSG 400 E	150550	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865 mm	-1° / +6 °C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.145,-	679,-
GKSG 600 E	150551	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865 mm	-1° / +6 °C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.452,-	845,-

KS 450I

**A**

STATT € 1.295,-

685,-

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühlschrank mit Volltür**
- Statische Kühlung mit Ventilator (Modell II: Umluft-Kühlung)
- Ausführung Außen 3-seitig aus Edelstahl
- Mod. I: Fugenloser Innenraum aus ABS
- Mod. II: Fugenloser Innenraum aus Edelstahl
- **45 mm Energiespar-Isolierung**
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit eingelassener Griffleiste und Schloss
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- **Klimaklasse 4**
- **Kältemittel R 600a**

Modell	Art.Nr.	Kühlsystem	Maße: B x T x H	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
KS 450I	150294	Statisch	600 x 635 x 1855 mm	+0° bis +8 °C	237 kWh / Jahr	239 L	A	1.295,-	685,-
TKS 450I	150300	Statisch	600 x 585 x 1855 mm	-10° bis -18 °C	894 kWh / Jahr	239 L	-	1.354,-	729,-
KS 650II	152057	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	+0° bis +8 °C	299 kWh / Jahr	442 L	A	1.630,-	815,-
TKS 650II	152058	Umluft	777 x 745 x 1895 mm	-10° bis -18 °C	1478 kWh / Jahr	442 L	C	1.880,-	1.035,-

KÜHLUNG

31

SALADETTE / KÜHLTISCH

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

SAL 921 G



STATT € 999,-

699,-

KTG921



STATT € 1.120,-

798,-

PKTG 921



STATT € 1.158,-

815,-

KT 921-4L



STATT € 1.842,-

1.325,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	999,-	699,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.360,-	943,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.120,-	798,-
KT 921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.842,-	1.325,-
PKTG921	131629	250 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 1075	201 L	1.158,-	815,-

KÜHLAUFSATZ

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

VRXG 1200



STATT € 733,-

495,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1200	131333	190 W / 230 V	3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1200 x 395 x 430	380 kWh / Jahr	733,-	495,-
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	759,-	505,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	824,-	555,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	849,-	578,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	888,-	608,-

32 KÜHLUNG

EKP 1T2LV



Symbolfoto



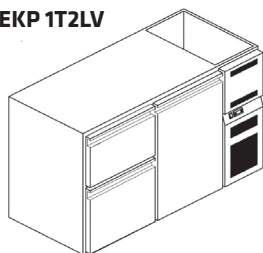
STATT € 4.920,-

3.730,-

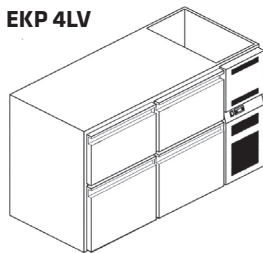
GETRÄNKEKÜHLPULT

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

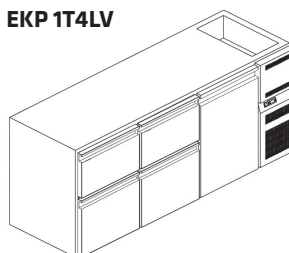
EKP 1T2LV



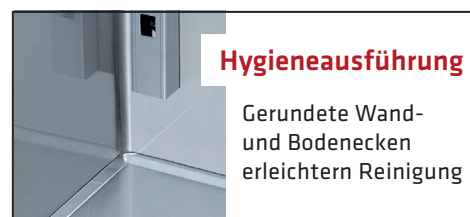
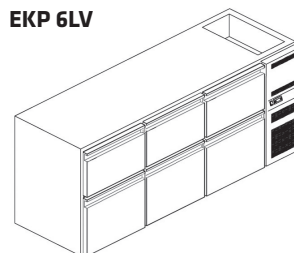
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.920,-	3.730,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.795,-	4.265,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.590,-	4.180,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.465,-	4.720,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.615,-	4.950,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.490,-	5.480,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.285,-	5.440,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.160,-	5.975,-

KÜHLUNG

33

KÜHL-TIEFKÜHLLADENPULT

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



R290



KTL 905-2

STATT € 3.120,-

2.550,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTL 905-2	145676	542 W / 230 V	4 x GN 1/1	900 x 700 x 865	1336 kWh / Jahr	3.120,-	2.550,-
KTL 1230-2	145678	495 W / 230 V	6 x GN 1/1	1230 x 700 x 865	1416 kWh / Jahr	3.560,-	2.910,-

NMK 240-3



AB €

2.795,-

R290

NASSMÜLLKÜHLER

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
NMK 240-1	150358	190 W / 230 V	1 x 240 l	1100 x 875 x 1280	1095 kWh / Jahr	3.935,-	2.795,-
NMK 240-2	150360	220 W / 230 V	2 x 240 l	1750 x 875 x 1280	1204 kWh / Jahr	4.685,-	3.749,-
NMK 240-3	150361	270 W / 230 V	3 x 240 l	2400 x 875 x 1280	1642 kWh / Jahr	5.990,-	4.499,-

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

- **Steckerfertiger Schnellkühler / Schockfroster** mit Programmsteuerung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8" Touchscreen-Steuerung
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken
- **60 mm Energiespar-PUR-Hartschaum-isolierung FKW- und FCKW-frei**
- Selbstschließende Türe mit ergonom. Griffmulde
- Schockkühlen: +90 °C / +3 °C (90 Min.)
- Schockgefrieren: +90 °C / -18 °C (240 Min.)
- Kondensator mit variablem Luftstrom
- Elektronisches Expansionsventil
- 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle
- **Klimaklasse 5**
- **Kältemittel R 290**



SKF3

NEU



STATT € 3.490,-

2.397,-

SKF8



STATT € 6.250,-

4.499,-**Wirtschaftlichkeit**

Der Einsatz von Schockfroster ermöglicht wesentlich längere Produkthaltbarkeit und Reduktion der Produktions- und Personalkosten.

**Produktqualität**

Nachhaltige Bewahrung der Produktqualität – Farbe und Form, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bleiben erhalten.

**Vielseitigkeit**

Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, Speiseeis, uvm. – Schockfrosten ermöglicht ein Maximum an Kreativität und Flexibilität für Ihre Speisekarte.

**Hygiene**

Schockfroster gewährleisten maximale Lebensmittelsicherheit und Hygiene für Sie und Ihre Gäste.



SKF5



STATT € 4.750,-

3.055,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
SKF3	150172	15 kg	6 kg	3 x GN 1/1	590 x 700 x 520 mm	590 W / 230 V	3.490,-	2.397,-
SKF5	150173	23 kg	13 kg	5 x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 720 x 850 mm	1100 W / 230 V	4.750,-	3.055,-
SKF8	150174	40 kg	24 kg	8x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1290 mm	2000 W / 230 V	6.250,-	4.499,-
SKF10	150175	50 kg	30 kg	10x GN 1/1 (EN60/40)	790 x 800 x 1420 mm	2000 W / 230 V	6.850,-	4.749,-

KÜHLUNG

35

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- 65 mm Energiesparisolierung
- FKW- und FCKW-frei
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- Kältemittel R 290
- Klimaklasse 5

STEUERUNG

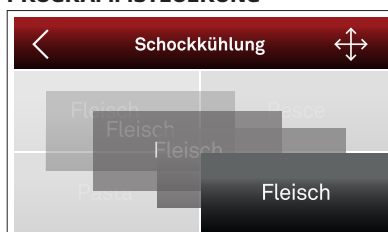
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen:** +90 / +3 °C (90 Min.)
- **Schockgefrieren:** +90 / -18 °C (240 Min.)
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



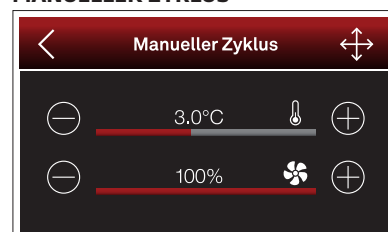
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 5.124,-

4.100,-

W7UP



STATT € 7.269,-

5.815,-

W10UP



STATT € 10.262,-

7.695,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UP	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853 mm	1030 W / 230 V	5.124,-	4.100,-
W7UP	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093 mm	1350 W / 230 V	7.269,-	5.815,-
W10UP	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563 mm	3043 W / 230 V	10.262,-	7.695,-

EISWÜRFELERZEUGER K

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

K23



STATT € 1.604,-

1.090,-
50%
ENERGIE
SPAREN

 * im Vergleich zu
Produkten mit Sprühsystem


Produziert Hohlwürfel



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.604,-	1.090,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.728,-	1.150,-
K30	146346	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.935,-	1.280,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.174,-	1.450,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.577,-	1.690,-

EISWÜRFELERZEUGER C

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

C28A



STATT € 1.548,-

990,-

Produziert Vollwürfel



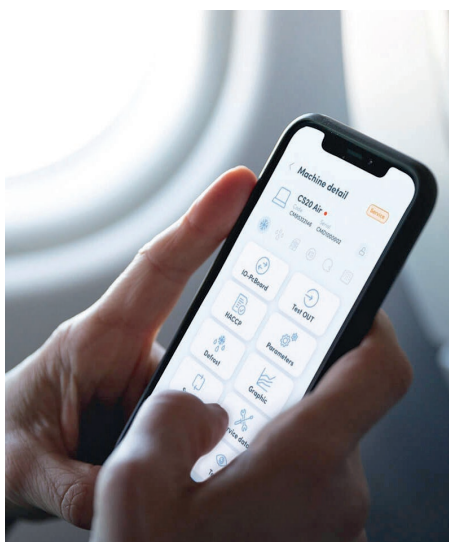
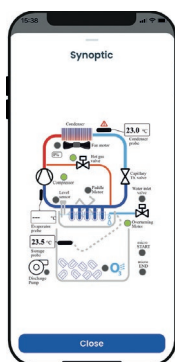
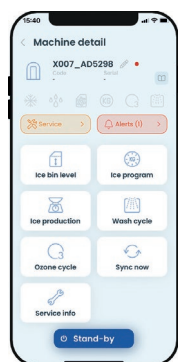
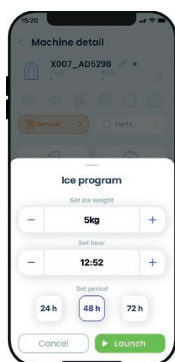
Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.548,-	990,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.759,-	1.150,-
C46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.940,-	1.250,-

KÜHLUNG

37

FLOCKENEISERZEUGER B

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



B95CA


 NEU


 R290

STATT € 3.965,-

2.650,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	3.965,-	2.650,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.230,-	2.820,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.565,-	2.990,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.780,-	3.190,-

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

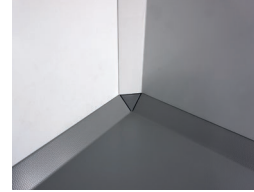
- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- **Modulsystem** mit 35 unterschiedlichen Größen (2,3 m³ – 13 m³), Auswahl siehe unten
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet (lebensmittelzertifiziert)
- **Bodenelemente CNS mit rutschfester Hart-PVC-Folie beschichtet, reinigungsfreundlich**
- Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **Energieeffizientes Kühlaggregat**
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet



AB €

2.615,-

02 140-140-R



Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
02 140-140-R	152145	1400 x 1400 x 2110	2.615,-	05-14	152216	2.255,-	KIT001	130181	501,-
02 140-170-R	152146	1400 x 1700 x 2110	2.955,-	05-26	152219	2.560,-	KIT002	129992	852,-
02 170-170-R	152151	1700 x 1700 x 2110	3.286,-	05-26	152219	2.560,-	KIT1050	129995	1.309,-
02 200-200-R	152158	2000 x 2000 x 2110	3.799,-	05-26	152219	2.560,-	KIT1056	130191	1.555,-
02 260-260-R	152167	2600 x 2600 x 2110	5.330,-	05-46	152221	3.495,-	KIT1065	130206	2.172,-

012



AB €

3.795,-
MINI-KÜHLZELLE / MINI-TIEFKÜHLZELLE

- **Energieeffiziente Kühlzelle mit 80 mm PUR-Hartschaum-Isolierung**
- Große Kapazität (1500 L) auf kl. Aufstellfläche (1,2 m²)
- Segmentbauweise ermöglicht **einfache und rasche Montage**
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Außenwände aus Stahl, Polyester beschichtet
- **Bodenelemente aus CNS, reinigungsfreundlich**
- Gewölbte Volltür, selbstschließend, mit Rahmenheizung und Zylinderschloss
- Türanschlag rechts, wechselbar, 100° Türöffnung mit Offenhaltefunktion
- **inschubschienen für 5 St. CNS-Roste (3 St. inkl.)**
- Energieeffizientes Kühlaggregat
- Autom. Abtauung u. elektr. Tauwasserverdunstung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- Nicht für Außenaufstellung geeignet

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Aktionspreis €
012	152638	769 W / 230 V	-2° / +8 °C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m³	3.795,-
014	152639	890 W / 230 V	-18° / -23 °C	1100 x 1225 x 2282	1,88 m³	4.455,-

VERBAUTEN

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN 18869 Bauart A, komplett CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrinne
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



WH

AB €

771,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

				MIT MOTOR		
Modell	Artikelnummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Modell	Artikelnummer	Aktionspreis €
WH 7-10	119287	1000 x 700 x 450	771,-	WH 7-10 M	116921	1.037,-
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	823,-	WH 7-12 M	117366	1.065,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	883,-	WH 7-14 M	119794	1.180,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	942,-	WH 7-16 M	117792	1.245,-
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.045,-	WH 7-18 M	116832	1.304,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.165,-	WH 7-20 M	118820	1.381,-
WH 9-10	119287	1000 x 900 x 450	832,-	WH 9-10 M	116245	1.180,-
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	857,-	WH 9-12 M	118555	1.214,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	886,-	WH 9-14 M	114697	1.243,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	958,-	WH 9-16 M	119620	1.326,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.022,-	WH 9-18 M	118775	1.454,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.096,-	WH 9-20 M	118967	1.528,-

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

AT

AB €

301,-


ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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



Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	301,-	118582	392,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	331,-	118412	439,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	366,-	118584	488,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	389,-	118586	514,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	420,-	118588	575,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	450,-	117491	617,-

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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



ASO

AB €

513,-

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1000 x 700 x 870	143518	513,-	118801	720,-
ASO-712	1200 x 700 x 870	143520	555,-	119662	793,-
ASO-714	1400 x 700 x 870	143522	598,-	126035	904,-
ASO-716	1600 x 700 x 870	143524	620,-	126036	933,-



AST

AB €

570,-

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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

AST LS

AB €

990,-

ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	570,-	124840	755,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	605,-	120472	823,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	648,-	117571	903,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	687,-	119864	1.001,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	748,-	123516	1.099,-
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	797,-	118787	1.197,-
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	990,-	132155	1.257,-
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	1.030,-	119292	1.381,-
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	1.100,-	121001	1.441,-
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.193,-	118788	1.525,-

VERBAUTEN

SPÜLTISCH PRO LINE

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

SPT1B-706



AB €
486,-

SPÜLTISCH EASY LINE

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

SPT1BAR-712



Symbolfoto

AB €
568,-

SPT2BAR-714



Symbolfoto

AB €
717,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	486,-	118968	562,-
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	568,-	115538	720,-
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	717,-	120481	958,-
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	759,-	120483	977,-
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	796,-	120484	1.024,-
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	861,-	117665	1.082,-

SPÜLCENTER PROLINE

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

SPC1BAR-712



AB €
529,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	529,-	120158	890,-
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	529,-	120161	890,-

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	258,-	118564	308,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	268,-	118566	331,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	297,-	124489	358,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	326,-	118569	392,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	359,-	118570	424,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	342,-	115769	459,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	355,-	115770	486,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	384,-	115771	538,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	434,-	115772	597,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	479,-	115773	651,-



WHO

AB €

258,-

WHS

AB €

342,-

WANDBORDE/REGALE

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt
- Wandborde WB-54 ff. = Geräteborde

WR



AB €

129,-

WB



AB €

67,-WB
GERÄTE

AB €

75,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	129,-
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	137,-
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	144,-
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	168,-
WR1-320	118635	2000 x 300	271,-	187,-
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	259,-
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	271,-
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	285,-
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	338,-
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	378,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB-308	115765	800 x 300	98,-	67,-
WB-310	114667	1000 x 300	115,-	77,-
WB-312	115767	1200 x 300	129,-	89,-
WB-314	115768	1400 x 300	148,-	101,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB-54*	118436	550 x 400	94,-	75,-
WB-55*	118437	550 x 500	109,-	85,-
WB-65*	118438	600 x 500	125,-	89,-
WB-75**	118439	680 x 500	157,-	109,-

* Maxlast / Bord 50 kg

** Maxlast / Bord 90 kg

VERBAUTEN

HWB 4040 S


AB €

196,-
HANDWASCHBECKEN

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

AR50


AB €

163,-
ABFALLEIMER

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

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	315,-	196,-
HWB 4040 S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	350,-	220,-

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	240,-	163,-
ARP 50	118130	x	-	50 L	299,-	195,-
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	320,-	273,-
ARP 95	146596	x	-	95 L	383,-	221,-
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	409,-	321,-

GASTRONORM BEHÄLTER

- Schwere Profi-Ausführung aus hochwertigem **Edelstahl 1.4301**
- Robust und formbeständig
- Korrosionsbeständig
- Spülmaschinentauglich
- Nach EN 631

GN 1/4


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
265 x 162 x 65	119602	1,8	6,40
265 x 162 x 100	119604	2,8	8,40
265 x 162 x 150	105525	4,0	13,60

GN 1/3


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 176 x 65	105524	2,5	6,40
325 x 176 x 100	112315	4,0	8,50
325 x 176 x 150	105521	5,7	15,90

GN 1/2


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
325 x 265 x 65	114596	4,0	7,50
325 x 265 x 100	105517	6,5	10,40
325 x 265 x 150	105518	9,5	16,20

GN 2/3


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
354 x 325 x 65	105532	5,5	11,80
354 x 325 x 100	116749	9,0	15,90
354 x 325 x 150	114504	13,0	23,50

GN 1/1


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
530 x 325 x 20	105512	2,5	10,70
530 x 325 x 40	105513	5,0	13,20
530 x 325 x 65	105515	9,0	13,80

GN 2/1


Maße: B x T x H	Art.-Nr.	Liter	Aktion €
650 x 530 x 20	105528	5,0	23,50
650 x 530 x 40	105529	10,0	25,30
650 x 530 x 65	112126	18,5	28,00

KALT / HEISSBUFFET

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

SB 40**AB €****3.208,-**

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90 °C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.775,-	3.208,-
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10 °C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.868,-	3.276,-

SPEISEAUSGABEWAGEN

- **Ausführung aus Edelstahl 1.4301**
- **Tiefgezogene Warmhaltebecken**
- Ein/Aus Kippschalter
- Sicherheitsgriff und Spiralkabel
- mit Bodenbord
- 4 Rollen (2 mit Feststellbremse)

**NEU****SW2 21S****STATT € 1.419,-****1.028,-****SW2 31S****STATT € 1.945,-****1.425,-****SW2 41S****STATT € 2.445,-****1.799,-**

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SW2 21S	153852	1400 W / 230 V	+30° / +80 °C	903 x 630 x 900	2 x GN 1/1 -200	1.419,-	1.028,-
SW2 31S	153853	2100 W / 230 V	+30° / +80 °C	1233 x 630 x 900	3 x GN 1/1 -200	1.945,-	1.425,-
SW2 41S	153854	2800 W / 230 V	+30° / +80 °C	1573 x 630 x 900	4 x GN 1/1 -200	2.445,-	1.799,-

PANORAMA-KÜHL- ODER TIEFKÜHLVITRINE

- Steckerfertige Panoramakühl- oder Tiefkühlvitrine (Umluftkühlung)
- Unterbau und Rahmenkonstruktion aus lackiertem Stahl Schwarz
- Vollglas-Tür mit magnetischem Verschluss und integriertem Griff
- 5 verstellbare Etagen aus gehärtetem Glas (Maße siehe Tabelle)
- Rundum Isolierverglasung Thermopane
- LED-Innenbeleuchtung
- Temperatur: +2° bis +10 °C bzw. -5° / bis -20 °C (bei 25 °C UT)
- Elektronische Steuerung, Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Fahrbar auf 4 Rollen (2 mit Feststeller)
- Kältemittel R290 / Klimaklasse 3



RD600



STATT € 3.145,-

2.710,-

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Nettoinhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
RD 600 F	150166	Kühlen	420 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	3.145,-	2.710,-
RD 800 F	150323	Kühlen	440 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	4.050,-	3.439,-
RDN 600 F	150324	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 445 x 455	600 x 645 x 1850	360 L	5.780,-	4.978,-
RDN 800 F	150325	Tiefkühlen	1250 W / 230 V	5 x 665 x 455	800 x 645 x 1850	480 L	6.200,-	5.327,-

HD800



STATT € 2.287,-

1.642,-

PANORAMA-WARMHALTE- ODER KÜHLVITRINE

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

Modell	Art.-Nr.	Anwendung	Anschlusswert	Glasetagen	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
HD 800	139402	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.287,-	1.642,-
HD 1200	139403	Warmhalten	3 kW / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	2.699,-	2.225,-
CD 800	134731	Kühlen	390 W / 230 V	2 x 645 x 490	785 x 680 x 735	2 x GN1/1	2.822,-	2.452,-
CD 1200	134911	Kühlen	430 W / 230 V	2 x 1045 x 490	1195 x 680 x 735	3 x GN1/1	3.559,-	3.041,-

46 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Elektronische Steuerung** mit 2 Programmen (GLS) bzw. 3 Programmen (GSS)
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Doppelwandige Tür**
- Thermostopp-Funktion für garantierte Nachspültemperatur
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW:** Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülgutes
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**



GLS 144

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.777,-

1.285,-

GSS 164



STATT € 2.803,-

1.999,-**Konstruktion ECC**

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

**Waschsystem EWT**

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

SERIENAUSSTATTUNG:

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

Bezeichnung	GLS 144	GLS 144 D	GLS 145	GSS 164	GSS 164 D	GSS 165
Artikelnummer	135090	135091	149791	135092	135093	150756
Anschlusswert	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V
Wasserverbrauch	1,6 L	1,6 L	1,6 L	2,1 L	2,1 L	2,1 L
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820
Einschubhöhe	300 mm	300 mm	300 mm	365 mm	365 mm	365 mm
Reinigerdosiergerät			•			•
Ablaufpumpe						
Nachspülpumpe						
Wasserenthärter		•			•	
Listenpreis €	1.777,-	2.063,-	1.955,-	2.803,-	3.064,-	3.011,-
Aktionspreis €	1.285,-	1.460,-	1.465,-	1.999,-	2.185,-	2.215,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIÜLER

- **Doppelwandige verstärkte Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Einfaches, intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen: 90 / 150 / 240 sec.
+ Kristallgläser-Programme 60 / 120 sec.
+ Desinfektions-Spülprogramm
- **Tanksiebe sowie Spülarme komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Garantierte Hygiene durch Frischwassersystem
- Automatische Selbstreinigung, Rückfluss-Sicherung
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**

GLS 4200


30%
ENERGIE
SPAREN

SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Kunststoff)
- 1 Gläserkorb 400 x 400 mm (Draht)
- 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 3.430,-

2.430,-


3-stufiges Öko-Filtersystem

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



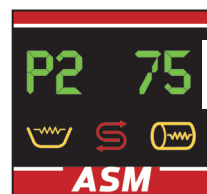
Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

GSS 5100


30%
ENERGIE
SPAREN

SERIENAUSSTATTUNG:

- 1 Tellerkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Gläserkorb 500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)

STATT € 4.475,-

3.170,-

Bezeichnung	GLS 4200	GLS 4200 D	GSS 5100	GSS 5100 D
Artikelnummer	140300	140852	134055	134056
Anschlusswert	3,1 kW / 230 V	3,1 kW / 230 V	5,2 kW / 400 V	5,2 kW / 400 V
Wasserverbrauch	2,3 L	2,3 L	2,8 L	2,8 L
Maße: B x T x H (mm)	460 x 600 x 705	460 x 600 x 705	600 x 600 x 820	600 x 600 x 820
Einschubhöhe	315 mm	315 mm	415 mm	415 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•	•
Nachspülpumpe				
Wasserenthärter		•		•
Listenpreis €	3.430,-	3.660,-	4.475,-	4.730,-
Aktionspreis €	2.430,-	2.600,-	3.170,-	3.365,-

48 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

SERIENAUSSTATTUNG:

- 2 Gläserkörbe
390 x 390 mm (Kunststoff)
- 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 2.321,-

1.708,-

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPIELER

- **Doppelwandige verstärkte Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige Tür** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- Thermostopp-Funktion für garantierte Nachspültemperatur
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW:** Heizsystem für kürzere Spülzeiten u. schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- und Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**

30%
ENERGIE
 SPAREN

OCEAN 61 D

**SERIENAUSSTATTUNG:**

- 1 Tellerkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Universalkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)

STATT € 3.299,-

2.445,-**Konstruktion ECC**

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

Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Elektronische Steuerung ELI

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

Laugenfiltersystem EDS

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

Bezeichnung	OCEAN 41 D	OCEAN 41 DE	OCEAN 41 SD	OCEAN 41 CDE	OCEAN 61 D	OCEAN 61 DE	OCEAN 61 SD	OCEAN 61 CDE
Artikelnummer	135774	139020	139021	139023	139025	139027	139026	139029
Anschlusswert	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	6,8 kW / 400 V	6,8 kW / 400 V	6,8 kW / 400 V	6,8 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,6 L	1,6 L	1,6 L	1,6 L	1,9 L	1,9 L	1,9 L	1,9 L
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	436 x 535 x 670	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820	575 x 605 x 820
Einschubhöhe	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	365 mm	365 mm	365 mm	365 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•	•	•	•	•
Ablaufpumpe		•		•		•		•
Nachspülpumpe				•				•
Wasserenthärter			•				•	
Listenpreis €	2.321,-	2.486,-	2.601,-	3.015,-	3.299,-	3.562,-	3.601,-	3.960,-
Aktionspreis €	1.708,-	1.839,-	1.900,-	2.297,-	2.445,-	2.635,-	2.650,-	3.010,-

SPÜLSYSTEME

49

RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPIÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- Thermostopp-Funktion für garantierte Nachspültemperatur
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Hotwash-System EHW:** Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- und Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**



RIVER 43 CDE

30%
ENERGIE
SPAREN

SERIENAUSSTATTUNG:

- 2 Gläserkörbe
- 400 x 400 mm (Kunststoff)
- 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 3.897,-

2.840,-

RIVER 63 CDE



STATT € 5.069,-

3.655,-
THERMO-DESINFEKTION
EN/SO
15883-1
SERIENAUSSTATTUNG:

- 2 Gläserkörbe
- 500 x 500 mm (Kunststoff)
- 1 Besteckköcher (Kunststoff)

SPÜLSYSTEM BOTTLE MASTER
System zum Spülen von Flaschen
8 Flaschen (Hals Ø 17,5 - 90 mm
Höhe max. 300 mm);

Art-Nr. 152816

€ 349,-

Konstruktion ECC

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

Steuereinheit ESI

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

Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

Bezeichnung	RIVER 43 CDE	RIVER 43 TDE	RIVER 63 CDE	RIVER 63 TDE
Artikelnummer	135518	135519	135522	135523
Anschlusswert	3,5 kW / 230 V	3,5 kW / 230 V	7,9 kW / 400 V	7,9 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,6 L	1,6 L	1,9 L	1,9 L
Maße: B x T x H (mm)	466 x 556 x 695	466 x 556 x 695	600 x 600 x 820	600 x 600 x 820
Einschubhöhe	315 mm	315 mm	415 mm	415 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•	•
Nachspülpumpe	•	•	•	•
Wasserenthärter		permanent		permanent
Listenpreis €	3.897,-	4.299,-	5.069,-	5.514,-
Aktionspreis €	2.840,-	3.140,-	3.655,-	3.995,-

50 SPÜLSYSTEME

HGS 185

KORBMASSE:
500 x 500 mm
ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120

Modell: PAL 120

NETTO € 1.655,-

STATT € 5.363,-

3.685,-

Symbolfoto

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion ECC** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Elektronische Steuerung** mit 3 Programmen
- **Doppelwandige Haube**
- **Tiefgezogene Korbführung**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- Thermostopp-Funktion für garantierte Nachspültemperatur
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW:** Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung
- **Laugenfiltersystem EDS:** 2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**

UNIVERSALSPÜLER RIVER / MISTRAL

- **Doppelwandige Konstruktion ECC** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **ESI Elektronische Steuerung** mit 11 Waschprogrammen
- **EDT Frischwassersystem:** Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe
- **ETF Filtersystem:** effektives 3-Stufen Filtersystem
- **EWT Waschsystem** reduziert den Wasser- und Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **ERT Nachspülsystem** Nachspülpumpe für konstanten Nachspüldruck
- **EHW Hotwash-System** für raschere Aufheizzeit
- **NRG Autom. Wärmerückgewinnung** für bis zu 30 % Energieersparnis und weniger Dampf im Arbeitsraum
- **Serienmäßig mit Klarspülmittelpumpe**

RIVER 345
KORBMASSE:
560 x 630 mm

STATT € 8.807,-

7.475,-**MISTRAL 241 X DE**
KORBMASSE:
500 x 600 mm

STATT € 4.315,-

3.465,-

Bezeichnung	HGS 185	MISTRAL 241 X DE	NIAGARA 243 DE	RIVER 345 CDE	RIVER 345 CDE NRG
Artikelnummer	144387	143877	139213	139217	139218
Anschlusswert	98,7 kW / 400 V	9,8 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	2,1 L	2,4 L	3,0 L	3,0 L	3,0 L
Maße: B x T x H (mm)	724 x 818 x 1529/2010	600 x 700 x 850	720 x 780 x 1727	720 x 780 x 1730	720 x 780 x 1956
Einschubhöhe	450 mm	405 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•	•
Ablaufpumpe		•	•	•	•
Nachspülpumpe				•	•
Wasserenthärter					
Listenpreis €	5.363,-	4.315,-	7.380,-	8.807,-	12.453,-
Aktionspreis €	3.685,-	3.465,-	5.990,-	7.475,-	10.559,-

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

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

NRG: Autom. Wärmerückgewinnung für bis zu 30 % Energieersparnis u. weniger Dampf im Arbeitsraum

**THERMO-
DESINFEKTION**

EN/SO
15883-1



STATT € 12.367,-

9.020,-

RIVER 83 CDE

ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120

Modell: PAL 120

NETTO € 1.728,-

KORBMASSE:
500 x 500 mm



STATT € 7.855,-

5.495,-

RIVER 93 NRG

**30%
ENERGIE
SPAREN**

KORBMASSE:
500 x 600 mm



Bezeichnung	RIVER 83 CDE	RIVER 83 NRG	RIVER 93 CDE	RIVER 93 NRG
Artikelnummer	135524	135526	135527	135529
Anschlusswert	10,2 kW / 400 V	10,2 kW / 400 V	12,5 kW / 400 V	12,5 kW / 400 V
Wasserverbrauch	1,6 L	1,6 L	1,9 L	1,9 L
Maße: B x T x H (mm)	633 x 755 x 1565/2080	633 x 755 x 2264	788 x 755 x 1565/2080	788 x 755 x 2264
Einschubhöhe	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm
Reinigerdosiergerät	•	•	•	•
Ablaufpumpe	•	•	•	•
Nachspülpumpe	•	•	•	•
Wasserenthärter				
Listenpreis €	7.855,-	10.544,-	9.693,-	12.367,-
Aktionspreis €	5.495,-	7.685,-	7.075,-	9.020,-

52 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Kaffeemaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Chlor, Natrium, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus platzsparendem Multi-Stage-Filter, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in verschiedensten Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A*	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	360,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	435,-

*A) Kombidämpfer / B) Espressomaschinen (laut Herstellerangabe)

BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

- Hocheffizienter Kalkschutz für **Gläser- und Geschirrspüler**
- **Entfernt unerwünschte Begleitstoffe** im Wasser (**Kalk, Salz, Chlor, Chloride, Partikel, Gips, etc.**)
- **Einsteiger-Set** bestehend aus Mischbett-Filtersystemkartusche, Schlauchset, Kontrollwasserzähler, Filterkopf
- Wechsel-Filterkartuschen in 2 Größen ab Lager erhältlich



Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	395,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	395,-

*Gewerbliche Spülmaschinen (laut Herstellerangabe)



SPÜLMASCHINENKÖRBE

- **Variante Kunststoff*** oder **Draht rilsaniert****
- Robuste Ausführung, optimale Wasserzirkulation
- Gläserkorb, 4 teilig Ø 85 mm
- Gläserkorb, 4-5 teilig Ø 80 mm
- Große Auswahl an weiteren Ausführungen auf Anfrage

Modell	Art.-Nr.	Maße B x T x H (mm)	Preis €
Grundkorb* Großmaschig	141535	500 x 500 x 100	19,00
Besteckkorb* Feinmaschig	141624	500 x 500 x 100	19,00
Geschirrkorb* Teller	141627	500 x 500 x 100	20,00
Gläserkorb** Geneigt, 3 Teilig	153571	400 x 400 x 170	61,00
Gläserkorb** Geneigt, 4 Teilig	104356	400 x 400 x 170	61,00
Gläserkorb** Geneigt, 4-5 Teilig	144896	500 x 500 x 170	67,00



SYSTEMREINIGER / KLARSPÜLER

- **Ökologische, umweltfreundliche Alternative**
- **Ausgezeichnete Schmutz- und Fettlösekräft**, maximale Reinigungsleistung
- Ökologisch abbaubar, unschädlich für Mensch + Tier
- **Ungefährliche Handhabung (nicht ätzend)**
- **Frei von NTA, Chlor, Phosphat**
- Kein Gefahrstoff, keine Versand- o. Lagervorschriften

Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Preis €
Reiniger 7200	138945	11 Kg	76,-
Klarspüler GT700	138944	10 Kg	77,-



BTG Blümel Handel Technik EDV GmbH
Gastro- und Wiegetechnik
Molkereistraße 5a
2700 Wiener Neustadt

Telefon: 02622/ 231 93 - 0
 Fax: 02622/ 231 93 - 10
 email: office@btg-blumel.at
 web: www.btg-blumel.at



**RATIONAL VERTRIEBS-
UND SERVICEPARTNER**



Preisgültigkeit bis 30.06.2026 / Ab Werk Schörfing, Österreich. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.
 Alle angegebenen Preise sind Kassapreise exkl. MwSt. Auf Wunsch: Lieferung und Montage gegen Aufpreis.
 Es gelten unsere AGB. Gewährleistung 12 Monate auf Ersatzteile (24 Monate bei entsprechender Kennzeichnung).
 Vorbehaltlich Irrtum, Satz- u. Druckfehler