



Edelstahlverarbeitung & Großkücheneinrichtungen



KATALOG



**Gastro Arena.de GmbH**  
Edelstahlverarbeitung & Großkücheneinrichtungen

über 3500 m<sup>2</sup> Ausstellungs-  
und 1500 m<sup>2</sup> Produktionsbereich

Bergiusstraße 58/60  
12057 Berlin  
Telefon: +49 30 / 680 85 293  
Telefax: +49 30 / 680 85 296  
Email: [info@gastroarena.de](mailto:info@gastroarena.de)  
[www.gastroarena.de](http://www.gastroarena.de)

# Edelstahltische Serie Eco

## Work table with bottom shelf

CNS 18/10, feet adjustable in height,

1000 x 700 x 860-900 mm, 19 kg

**Code: TT1078 / 149,00 €**

1200 x 700 x 860-900 mm, 22 kg

**Code: TT1278 / 169,00 €**



## Arbeitstisch mit Grundboden

CNS 18/10, FüÙe höhenverstellbar,

1000 x 700 x 860-900 mm, 19 kg

**Code: TT1078 / 149,00 €**

1200 x 700 x 860-900 mm, 22 kg

**Code: TT1278 / 169,00 €**

## Work table

1300 x 690 x 880-900 mm,

feet adjustable in height,

reinforced working top

made of CNS,

shelf made of specially

coated steel with

two adjustable boards,

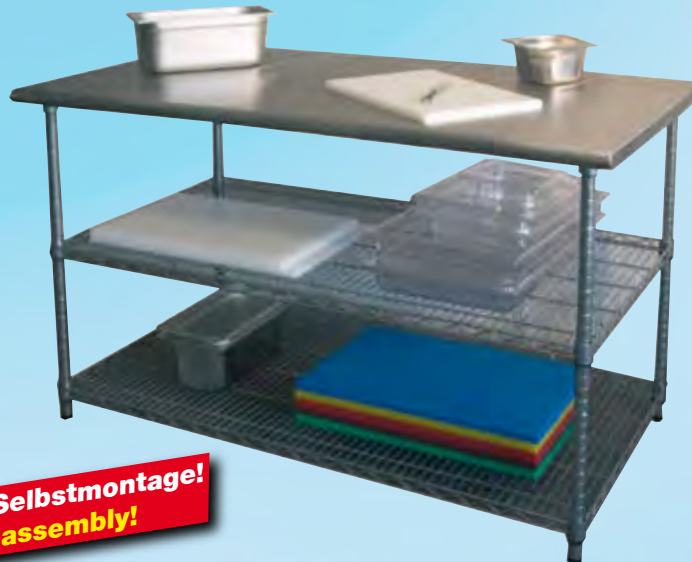
variable insertable,

each approx. 150 kg maximum

load per board,

weight: 26,3 kg

**Code: 136988 / 171,00 €**



## Arbeitstisch

1300 x 690 x 880-900 mm,

FüÙe höhenverstellbar,

verstärkte Arbeitsplatte aus CNS,

2 Zwischenregalböden aus

spezial beschichtetem Stahl,

variabel einsetzbar,

je ca. 150 kg belastbar,

Gewicht: 26,3 kg

**Code: 136988 / 171,00 €**

**Einfache Selbstmontage!  
Easy assembly!**

## Work table

made of stainless steel,

with shelf,

height adjustable feet,

reinforced working top made of CNS,

**depth: 700 mm, height 860 mm**



**Extra stabile  
Ausführung!**

## Arbeitstische

Edelstahl,

mit Grundboden,

FüÙe höhenverstellbar,

verstärkte Arbeitsplatte aus CNS,

**Tiefe: 700 mm, Höhe 860 mm**

| width   | Code          | Euro          |
|---------|---------------|---------------|
| 1200 mm | <b>127086</b> | <b>289,00</b> |
| 1600 mm | <b>167086</b> | <b>323,00</b> |
| 1800 mm | <b>187086</b> | <b>348,00</b> |

| Breite  | Code          | Euro          |
|---------|---------------|---------------|
| 1200 mm | <b>127086</b> | <b>289,00</b> |
| 1600 mm | <b>167086</b> | <b>323,00</b> |
| 1800 mm | <b>187086</b> | <b>348,00</b> |

**Einfache Selbstmontage!  
Easy assembly!**

# Arbeitstische Serie Standard

## Work tables made of chrome-steel 18/10

with or without shelf,  
with or without upstand (100 mm),  
height 850 mm

## Arbeitstische aus Chromstahl 18/10

mit oder ohne Grundboden,  
mit oder ohne Aufkantung (100 mm),  
Höhe 850 mm

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8004 | 227,00 |
| 1200         | GG8006 | 252,00 |
| 1400         | GG8008 | 280,00 |
| 1600         | GG8010 | 309,00 |
| 1800         | GG8012 | 319,00 |
| 2000         | GG8014 | 340,00 |



Selbstmontage

| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG0063 | 240,00 |
| 1200         | GG0065 | 268,00 |
| 1400         | GG0067 | 298,00 |
| 1600         | GG0069 | 331,00 |
| 1800         | GG0071 | 350,00 |
| 2000         | GG0073 | 367,00 |

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8024 | 238,00 |
| 1200         | GG8026 | 262,00 |
| 1400         | GG8028 | 293,00 |
| 1600         | GG8030 | 324,00 |
| 1800         | GG8032 | 343,00 |
| 2000         | GG8034 | 357,00 |



Selbstmontage

| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG0093 | 252,00 |
| 1200         | GG0095 | 279,00 |
| 1400         | GG0097 | 312,00 |
| 1600         | GG0099 | 346,00 |
| 1800         | GG0101 | 367,00 |
| 2000         | GG0103 | 384,00 |

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8404 | 293,00 |
| 1200         | GG8406 | 326,00 |
| 1400         | GG8408 | 360,00 |
| 1600         | GG8410 | 396,00 |
| 1800         | GG8412 | 428,00 |
| 2000         | GG8414 | 447,00 |



Selbstmontage

| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG0203 | 313,00 |
| 1200         | GG0205 | 351,00 |
| 1400         | GG0207 | 390,00 |
| 1600         | GG0209 | 430,00 |
| 1800         | GG0211 | 458,00 |
| 2000         | GG0213 | 479,00 |

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8424 | 305,00 |
| 1200         | GG8426 | 337,00 |
| 1400         | GG8428 | 375,00 |
| 1600         | GG8430 | 412,00 |
| 1800         | GG8432 | 438,00 |
| 2000         | GG8434 | 457,00 |



Selbstmontage

| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG0233 | 325,00 |
| 1200         | GG0235 | 361,00 |
| 1400         | GG0237 | 403,00 |
| 1600         | GG0239 | 444,00 |
| 1800         | GG0241 | 476,00 |
| 2000         | GG0243 | 497,00 |



**Drawer**  
for work tables  
GN 1/1  
chrome-steel 18/10  
400 x 530 x 150 mm  
**Code: GB0201**  
**Euro: 157,00**

**Schublade**  
für Arbeitstische  
GN 1/1  
Chromstahl 18/10  
400 x 530 x 150 mm  
**Code: GB0201**  
**Euro: 157,00**



**Drawers block**  
work tables  
GN 1/1  
chrome-steel 18/10  
380 x 631 x 585 mm  
**Code: GB0204**  
**Euro: 390,00**

**Schubladenblock**  
für Arbeitstische  
GN 1/1  
Chromstahl 18/10  
380 x 631 x 585 mm  
**Code: GB0204**  
**Euro: 390,00**

# Arbeitsschränke Serie Standard

## 🇬🇧 Cupboards made of chrome-steel 18/10

open or with double-walled sliding doors,  
middle-shelf,  
noise- and water insulated work top,  
with or without upstand (100 mm),  
height 850 mm

## 🇩🇪 Arbeitsschränke aus Chromstahl 18/10

offen oder mit doppelwandigen Schiebetüren,  
Zwischenboden,  
Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte,  
mit oder ohne Aufkantung (100 mm),  
Höhe 850 mm

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8240 | 527,00 |
| 1200         | GG8242 | 563,00 |
| 1400         | GG8244 | 593,00 |
| 1600         | GG8246 | 650,00 |
| 1800         | GG8248 | 706,00 |
| 2000         | GG8250 | 748,00 |



| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG2120 | 556,00 |
| 1200         | GG2122 | 595,00 |
| 1400         | GG2124 | 628,00 |
| 1600         | GG2126 | 689,00 |
| 1800         | GG2128 | 750,00 |
| 2000         | GG2130 | 797,00 |

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8255 | 537,00 |
| 1200         | GG8257 | 571,00 |
| 1400         | GG8259 | 605,00 |
| 1600         | GG8261 | 684,00 |
| 1800         | GG8263 | 719,00 |
| 2000         | GG8265 | 760,00 |



| Tiefe 700 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG2135 | 565,00 |
| 1200         | GG2137 | 603,00 |
| 1400         | GG2139 | 638,00 |
| 1600         | GG2141 | 725,00 |
| 1800         | GG2143 | 764,00 |
| 2000         | GG2145 | 810,00 |

| Tiefe 600 mm |        |        |
|--------------|--------|--------|
| Breite       | Code   | Euro   |
| 1000         | GG8110 | 696,00 |
| 1200         | GG8112 | 744,00 |
| 1400         | GG8114 | 782,00 |
| 1600         | GG8116 | 858,00 |
| 1800         | GG8118 | 931,00 |
| 2000         | GG8120 | 986,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1000         | GG1020 | 733,00   |
| 1200         | GG1022 | 785,00   |
| 1400         | GG1024 | 828,00   |
| 1600         | GG1026 | 910,00   |
| 1800         | GG1028 | 991,00   |
| 2000         | GG1030 | 1.052,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1000         | GG8145 | 708,00   |
| 1200         | GG8147 | 754,00   |
| 1400         | GG8149 | 795,00   |
| 1600         | GG8151 | 904,00   |
| 1800         | GG8153 | 949,00   |
| 2000         | GG8155 | 1.005,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1000         | GG1042 | 746,00   |
| 1200         | GG1044 | 795,00   |
| 1400         | GG1046 | 841,00   |
| 1600         | GG1048 | 958,00   |
| 1800         | GG1050 | 1.008,00 |
| 2000         | GG1052 | 1.070,00 |



**Passend für gesamte Serie Standard**  
**Suitable for series standard**

🇬🇧 Set of rollers  
without brakes  
2 pc. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0120**  
**Euro: 49,00**

🇩🇪 Rollensatz  
ohne Bremsen  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0120**  
**Euro: 49,00**



**Passend für gesamte Serie Standard**  
**Suitable for series standard**

🇬🇧 Set of roller  
with brakes  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0121**  
**Euro: 57,00**

🇩🇪 Rollensatz  
mit Bremsen  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0121**  
**Euro: 57,00**

# Arbeitsschränke Serie Standard

## 🇬🇧 Cupboards made of chrome-steel 18/10

with drawer (400 mm), double-walled sliding doors, middle-shelf, adjustable feet, noise- and water insulated work top, with or without upstand (100 mm), height 850 mm

## 🇩🇪 Arbeitsschränke aus Chromstahl 18/10

mit Schubladenblock, doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, höhenverstellbaren Füßen, doppelwandigen Türen, Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, mit oder ohne Aufkantung (100 mm), Höhe 850 mm

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG8306 | 1.461,00 |
| 1800         | GG8308 | 1.510,00 |
| 2000         | GG8311 | 1.560,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG1216 | 1.550,00 |
| 1800         | GG1218 | 1.618,00 |
| 2000         | GG1221 | 1.670,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG8321 | 1.483,00 |
| 1800         | GG8323 | 1.536,00 |
| 2000         | GG8326 | 1.588,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG1225 | 1.550,00 |
| 1800         | GG1227 | 1.618,00 |
| 2000         | GG1230 | 1.670,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG8307 | 1.461,00 |
| 1800         | GG8309 | 1.510,00 |
| 2000         | GG8312 | 1.560,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG1217 | 1.550,00 |
| 1800         | GG1219 | 1.618,00 |
| 2000         | GG1222 | 1.670,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG8322 | 1.483,00 |
| 1800         | GG8324 | 1.536,00 |
| 2000         | GG8327 | 1.588,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1600         | GG1226 | 1.550,00 |
| 1800         | GG1228 | 1.618,00 |
| 2000         | GG1231 | 1.670,00 |



**Passend für gesamte Serie Standard**  
**Suitable for whole series standard**

🇬🇧 Set of rollers  
without brakes  
2 pc. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0120**  
**Euro: 49,00**

🇩🇪 Rollensatz  
ohne Bremsen  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0120**  
**Euro: 49,00**



**Passend für gesamte Serie Standard**  
**Suitable for whole series standard**

🇬🇧 Set of roller  
with brakes  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0121**  
**Euro: 57,00**

🇩🇪 Rollensatz  
mit Bremsen  
2 Stk. Ø 100 x 30 mm  
**Code: GB0121**  
**Euro: 57,00**

# Arbeitsschränke / Durchreicheschränke Serie Standard

## 🇬🇧 Cupboards made of chrome-steel 18/10

with drawer (400 mm), double-walled sliding doors, middle-shelf, adjustable feet, noise- and water insulated work top, with or without upstand (100 mm), height 850 mm

## 🇩🇪 Arbeitsschränke aus Chromstahl 18/10

mit Schubladenblock (400 mm), doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, höhenverstellbaren Füßen, doppelwandigen Türen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, mit oder ohne Aufkantung (100 mm), Höhe 850 mm

### Tiefe 600 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1800   | <b>GG8310</b> | <b>1.913,00</b> |
| 2000   | <b>GG8313</b> | <b>1.961,00</b> |



### Tiefe 700 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1800   | <b>GG1220</b> | <b>2.009,00</b> |
| 2000   | <b>GG1223</b> | <b>2.070,00</b> |

### Tiefe 600 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1800   | <b>GG8325</b> | <b>1.939,00</b> |
| 2000   | <b>GG8328</b> | <b>1.989,00</b> |



### Tiefe 700 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1800   | <b>GG1229</b> | <b>2.036,00</b> |
| 2000   | <b>GG1232</b> | <b>2.100,00</b> |

## 🇬🇧 Hatch cupboards made of chrome-steel 18/10

with double-walled sliding doors and middle shelf, noise- and water insulated work top, without upstand, height 850 mm

## 🇩🇪 Durchreicheschränke aus Chromstahl 18/10

mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm

### Tiefe 600 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1000   | <b>GG8121</b> | <b>825,00</b>   |
| 1200   | <b>GG8123</b> | <b>877,00</b>   |
| 1400   | <b>GG8125</b> | <b>925,00</b>   |
| 1600   | <b>GG8127</b> | <b>1.034,00</b> |
| 1800   | <b>GG8129</b> | <b>1.082,00</b> |
| 2000   | <b>GG8131</b> | <b>1.147,00</b> |



### Tiefe 700 mm

| Breite | Code          | Euro            |
|--------|---------------|-----------------|
| 1000   | <b>GG1031</b> | <b>868,00</b>   |
| 1200   | <b>GG1033</b> | <b>926,00</b>   |
| 1400   | <b>GG1035</b> | <b>986,00</b>   |
| 1600   | <b>GG1037</b> | <b>1.067,00</b> |
| 1800   | <b>GG1039</b> | <b>1.125,00</b> |
| 2000   | <b>GG1041</b> | <b>1.189,00</b> |

## 🇬🇧 Corner module made of chrome-steel 18/10

with silenced revolving door and middle-shelf, with upstand and height adjustable feet, noise- and water insulated work top 1100 x 1100 x 850 mm

**Code: GG1015**  
**Euro: 1.244,00**

**Suitable for stainless steel furniture 700 mm depth!**



## 🇩🇪 Eckmodul aus Chromstahl 18/10

mit schallgedämpfter Drehtür und Zwischenboden, mit Aufkantung und höhenverstellbaren Füßen, lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatte, 1100 x 1100 x 850 mm

**Code: GG1015**  
**Euro: 1.244,00**

**Passend für Edelstahlmöbel 700 mm Tiefe!**

# Schublidentische

## 🇬🇧 Drawer table

with height adjustable feet,  
noise insulated and water insulated work top, chrome steel 18/10  
with or without upstand, height 850 mm

## 🇩🇪 Schublidentisch

mit höhenverstellbaren Füßen,  
Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, Chromstahl 18/10  
ohne oder mit Aufkantung, Höhe 850 mm

### Tiefe 600 mm

| Breite                                   | Code   | Euro   |
|--|--------|--------|
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |        |
| 400                                      | GG8330 | 746,00 |
| 600                                      | GG8331 | 831,00 |

🇩🇪 mit Aufkantung  
🇬🇧 with upstand

|     |        |        |
|-----|--------|--------|
| 400 | GG8336 | 791,00 |
| 600 | GG8337 | 878,00 |



### Tiefe 700 mm

| Breite                                   | Code   | Euro   |
|--|--------|--------|
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |        |
| 400                                      | GG1193 | 870,00 |
| 600                                      | GG1190 | 970,00 |

🇩🇪 mit Aufkantung  
🇬🇧 with upstand

|     |        |          |
|-----|--------|----------|
| 400 | GG1199 | 920,00   |
| 600 | GG1196 | 1.022,00 |



### Tiefe 600 mm

| Breite                                   | Code   | Euro     |
|--|--------|----------|
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |          |
| 800                                      | GG8333 | 1.039,00 |

🇩🇪 mit Aufkantung  
🇬🇧 with upstand

|     |        |          |
|-----|--------|----------|
| 800 | GG8339 | 1.134,00 |
|-----|--------|----------|



### Tiefe 700 mm

| Breite                                   | Code   | Euro     |
|--|--------|----------|
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |          |
| 800                                      | GG1192 | 1.290,00 |

🇩🇪 mit Aufkantung  
🇬🇧 with upstand

|     |        |          |
|-----|--------|----------|
| 800 | GG1198 | 1.319,00 |
|-----|--------|----------|



## 🇬🇧 Drawer block

with 6 drawers for  
small pizza dough balls  
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 2

**Euro: 1.099,00**



## 🇩🇪 Schubladenblock

mit 6 Schubladen für  
Pizzateigbällchen  
510 x 720 x 800 mm

Code: CATP 2

**Euro: 1.099,00**

## Unterschranke für Heißluft-Dämpfer

 **Unterschranke passend für die Fabrikate** /  **Stands are suitable for labels:**  
**ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER**

|   | Artikel   | Code                                    | Euro  |
|---|---|---|---|
|  <p><b>Auflagefläche verstellbar.</b><br/><b>Support surface adjustable.</b></p>   | <p> <b>Untergestell</b><br/>Gestell offen, Füße höhenverstellbar,<br/>komplett aus CNS 18/10</p> <p> <b>Stand</b><br/>open, feeds adjustable in height,<br/>complete made of CNS 18/10</p>  |   |   |
|   | <p><b>840 x 640 x 850 mm - 6/1 GN</b></p> <p><b>860 x 690 x 720 mm - 10/1 GN</b></p>  | <p><b>UG-16</b></p> <p><b>UG-10</b></p> | <p><b>430,00</b></p> <p><b>410,00</b></p>     |
|  <p><b>Auflagefläche verstellbar.</b><br/><b>Support surface adjustable.</b></p>  | <p> <b>Untergestell</b><br/>Gestell offen, Füße höhenverstellbar,<br/>mit Auflagen für GN 1/1,<br/>komplett aus CNS 18/10</p> <p> <b>Stand</b><br/>open, feeds adjustable in height,<br/>with rails for GN 1/1,<br/>complete made of CNS 18/10</p>  |   |   |
|   | <p><b>840 x 640 x 850 mm - 6/1 GN</b></p> <p><b>860 x 690 x 720 mm - 10/1 GN</b></p>  | <p><b>UG-26</b></p> <p><b>UG-20</b></p> | <p><b>556,00</b></p> <p><b>539,00</b></p>     |
|  <p><b>Auflagefläche verstellbar.</b><br/><b>Support surface adjustable.</b></p> | <p> <b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen, Füße höhenverstellbar,<br/>Auflagen für GN 1/1,<br/>komplett aus CNS 18/10</p> <p> <b>Stand</b><br/>closed on three sides, feeds adjustable in height,<br/>with rails for GN 1/1,<br/>complete made of CNS 18/10</p>                                      |   |   |
|   | <p><b>840 x 640 x 850 mm - 6/1 GN</b></p> <p><b>860 x 690 x 720 mm - 10/1 GN</b></p>  | <p><b>UG-36</b></p> <p><b>UG-30</b></p> | <p><b>910,00</b></p> <p><b>893,00</b></p>     |
|    | <p> <b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen mit Schwingtüren,<br/>Füße höhenverstellbar,<br/>Auflagen für GN 1/1, komplett aus CNS 18/10</p> <p> <b>Stand</b><br/>closed on three sides with swinging doors,<br/>feeds adjustable in height,<br/>with rails for GN 1/1, complete made of CNS 18/10</p> |   |   |
|   | <p><b>840 x 640 x 850 mm - 6/1 GN</b></p> <p><b>860 x 690 x 720 mm - 10/1 GN</b></p>  | <p><b>UG-46</b></p> <p><b>UG-40</b></p> | <p><b>1.240,00</b></p> <p><b>1.213,00</b></p> |

## Geschirrschränke Serie Standard

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|    | <p><b>🇩🇪 Geschirrschränk aus Chromstahl 18/10</b><br/>600 x 600 x 2000 mm, <b>1 Tür</b>, schallgedämpfte Schwingtür, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße</p> <p><b>🇬🇧 Dish-cupboard made of chrome-steel 18/10</b><br/>600 x 600 x 2000 mm, <b>1 door</b>, silenced swinging door, 3 height adjustable middleshelves, height adjustable feet</p>  | <b>GG8520</b>  | <b>999,00</b>  |
|   | <p><b>🇩🇪 Geschirrschränk aus Chromstahl 18/10</b><br/><b>2 Türen</b>, schallgedämpfte Schwingtüren, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße</p> <p><b>🇬🇧 Dish-cupboard made of chrome-steel 18/10</b><br/><b>2 doors</b>, silenced swinging doors, 3 height adjustable middleshelves, height adjustable feet</p> <p>800 x 600 x 2000 mm<br/>1000 x 600 x 2000 mm</p>  | <b>GG8521</b><br><b>GG8522</b>   | <b>1.155,00</b><br><b>1.311,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Geschirrschränk aus Chromstahl 18/10</b><br/>schallgedämpfte Schiebetüren, 3 höhenverstellbare Zwischenböden, höhenverstellbare Füße,</p> <p><b>🇬🇧 Dish-cupboard made of chrome-steel 18/10</b><br/>silenced sliding doors, 3 height adjustable middleshelves, height adjustable feet,</p> <p><b>🇩🇪 Tiefe 600 mm / 🇬🇧 depth 600 mm</b><br/>1200 x 600 x 2000 mm<br/>1400 x 600 x 2000 mm<br/>1600 x 600 x 2000 mm<br/>1800 x 600 x 2000 mm<br/>2000 x 600 x 2000 mm</p> <p><b>🇩🇪 Tiefe 700 mm / 🇬🇧 depth 700 mm</b><br/>1200 x 700 x 2000 mm<br/>1400 x 700 x 2000 mm<br/>1600 x 700 x 2000 mm<br/>1800 x 700 x 2000 mm<br/>2000 x 700 x 2000 mm</p> | <b>GG8536</b><br><b>GG8537</b><br><b>GG8538</b><br><b>GG8539</b><br><b>GG8540</b><br><br><b>GG1290</b><br><b>GG1291</b><br><b>GG1292</b><br><b>GG1293</b><br><b>GG1294</b> | <b>1.467,00</b><br><b>1.626,00</b><br><b>1.784,00</b><br><b>1.943,00</b><br><b>2.141,00</b><br><br><b>1.537,00</b><br><b>1.703,00</b><br><b>1.869,00</b><br><b>2.034,00</b><br><b>2.199,00</b> |

# Durchreiche-/ Wärmeschränke Serie Standard

## 🇬🇧 Hatch- and heated cupboards made of chrome-steel 18/10

with sliding doors and middle shelf, double-walled doors, noise- and water insulated worktop, with or without upstand, height 850 mm, 2,5 kW, 230 V, air circulation up to +80°C

## 🇩🇪 Durchreiche- und Wärmeschränke aus Chromstahl 18/10

mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden, Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, ohne oder mit Aufkantung, Höhe 850 mm, 2,5 kW, 230 V, Umluft bis 80°C

| Tiefe 600 mm                             |        |          |
|--|--------|----------|
| Breite                                   | Code   | Euro     |
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |          |
| 1000                                     | GM8182 | 1.158,00 |

|                                      |        |          |
|--------------------------------------|--------|----------|
| 🇩🇪 mit Aufkantung<br>🇬🇧 with upstand |        |          |
| 1000                                 | GM8212 | 1.186,00 |



Schwingtüren / swinging doors

| Tiefe 700 mm                             |        |          |
|--|--------|----------|
| Breite                                   | Code   | Euro     |
| 🇩🇪 ohne Aufkantung<br>🇬🇧 without upstand |        |          |
| 1000                                     | GM2063 | 1.195,00 |

|                                      |        |          |
|--------------------------------------|--------|----------|
| 🇩🇪 mit Aufkantung<br>🇬🇧 with upstand |        |          |
| 1000                                 | GM2073 | 1.225,00 |



| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG8198 | 1.193,00 |
| 1400         | GG8200 | 1.239,00 |
| 1600         | GG8202 | 1.338,00 |
| 1800         | GG8204 | 1.389,00 |
| 2000         | GG8206 | 1.454,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG1100 | 1.275,00 |
| 1400         | GG1102 | 1.328,00 |
| 1600         | GG1104 | 1.437,00 |
| 1800         | GG1106 | 1.495,00 |
| 2000         | GG1108 | 1.568,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG8187 | 1.195,00 |
| 1400         | GG8189 | 1.257,00 |
| 1600         | GG8191 | 1.312,00 |
| 1800         | GG8193 | 1.412,00 |
| 2000         | GG8195 | 1.559,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG1078 | 1.209,00 |
| 1400         | GG1080 | 1.257,00 |
| 1600         | GG1082 | 1.363,00 |
| 1800         | GG1084 | 1.414,00 |
| 2000         | GG1086 | 1.477,00 |

| Tiefe 600 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG8217 | 1.225,00 |
| 1400         | GG8219 | 1.290,00 |
| 1600         | GG8221 | 1.345,00 |
| 1800         | GG8223 | 1.448,00 |
| 2000         | GG8225 | 1.590,00 |



| Tiefe 700 mm |        |          |
|--------------|--------|----------|
| Breite       | Code   | Euro     |
| 1200         | GG1089 | 1.225,00 |
| 1400         | GG1091 | 1.275,00 |
| 1600         | GG1093 | 1.381,00 |
| 1800         | GG1095 | 1.433,00 |
| 2000         | GG1097 | 1.497,00 |

## Wärmeschränke Eco

### Hot cupboard

#### 2 doors

600 x 600 x 1100 mm,  
2,0 kW, 230 V, 50 kg,  
thermostatic control to max. 85°C,  
easy to disassemble and clean,  
inclusive 4 shelves

**Code: PA10730D**

**Euro: 464,00**



### Wärmeschränk

#### 2 Türen

600 x 600 x 1100 mm,  
2,0 kW, 230 V, 50 kg,  
thermostatische Regelung bis 85°C,  
einfach zu zerlegen und zu reinigen,  
inklusive 4 Zwischenböden

**Code: PA10730D**

**Euro: 464,00**



### Hot cupboard, mobile

#### with bainmarie and 2 doors

850 x 530 x 1000 mm,  
1,6 kW, 230 V, 75 kg,  
4 castors (2 with brake),  
2 removeable shelves,  
bainmarie and hot cupboard  
are seperatly adjustable,  
inclusive 4x 1/3 GN container with lids

**Code: PA10740D**

**Euro: 635,00**

### Wärmeschränk, fahrbar

#### mit Bainmarie und 2 Türen

850 x 530 x 1000 mm,  
1,6 kW, 230 V, 75 kg,  
4 Rollen (2 mit Bremse),  
2 herausnehmbare Zwischenböden,  
Bainmarie und Wärmeschränk  
separat regelbar,  
inklusive 4x 1/3 GN Behälter mit Deckel

**Code: PA10740D**

**Euro: 635,00**

## Wärmeschränke

### Hot cupboard

stainless steel, 1 door,  
adjustable middle shelf,  
400 x 460 x 570 mm,  
400 W, 230 V,  
thermostat 30°-90°C,  
capacity for 30 plates, Ø 350 mm

**Code: WS-30**

**Euro: 279,00 €**



### Wärmeschränk

Edelstahl, 1 Tür,  
verstellbarer Zwischenboden,  
400 x 460 x 570 mm,  
400 W, 230 V,  
Thermostat 30°-90°C,  
Kapazität für 30 Teller, Ø 350 mm

**Code: WS-30**

**Euro: 279,00 €**

### Hot cupboard

stainless steel, 1 door,  
adjustable middle shelf,  
400 x 460 x 870 mm,  
750 W, 230 V,  
thermostat 30°-90°C,  
capacity for 60 plates, Ø 350 mm

**Code: WS-60**

**Euro: 329,00 €**



### Wärmeschränk

Edelstahl, 1 Tür,  
verstellbarer Zwischenboden,  
400 x 460 x 870 mm,  
750 W, 230 V,  
Thermostat 30°-90°C,  
Kapazität für 60 Teller, Ø 350 mm

**Code: WS-60**

**Euro: 329,00 €**

### Hot cupboard

stainless steel, 2 doors,  
adjustable middle shelf,  
800 x 460 x 870 mm,  
1500 W, 230 V,  
thermostat 30°-90°C,  
capacity for 120 plates, Ø 350 mm

**Code: WS-120**

**Euro: 588,00 €**



### Wärmeschränk

Edelstahl, 2 Türen,  
verstellbarer Zwischenboden,  
800 x 460 x 870 mm,  
1500 W, 230 V,  
Thermostat 30°-90°C,  
Kapazität für 120 Teller, Ø 350 mm

**Code: WS-120**

**Euro: 588,00 €**





## Aufsatzborde / Wärmebrücken

|  | Artikel   | Code  | Euro  |                      |
|--|---|---|---|----------------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Aufsatzbord</b><br/>mit Handschutzfalz, Chromstahl 18/10</p> <p><b>🇬🇧 Attachment shelf</b><br/>with hand protecting fold, chrome steel 18/10</p>   |   |   |                      |
|  | <p>1200 x 350 x 400 mm</p> <p>1400 x 350 x 400 mm</p> <p>1600 x 350 x 400 mm</p> <p>1800 x 350 x 400 mm</p>   | <p><b>GG6084</b></p> <p><b>GG6086</b></p> <p><b>GG6088</b></p> <p><b>GG6090</b></p>   | <p><b>198,00</b></p> <p><b>205,00</b></p> <p><b>219,00</b></p> <p><b>234,00</b></p>   |                      |
|  | <p><b>🇩🇪 Aufsatzbord 2 Etagen</b><br/>mit Handschutzfalz, Chromstahl 18/10</p> <p><b>🇬🇧 Attachment shelf, 2 levels</b><br/>with hand protecting fold, chrome steel 18/10</p>  |   |   |                      |
|  | <p>1200 x 350 x 650 mm</p> <p>1400 x 350 x 650 mm</p> <p>1600 x 350 x 650 mm</p> <p>1800 x 350 x 650 mm</p>   | <p><b>GG6096</b></p> <p><b>GG6098</b></p> <p><b>GG6100</b></p> <p><b>GG6102</b></p>   | <p><b>357,00</b></p> <p><b>369,00</b></p> <p><b>392,00</b></p> <p><b>415,00</b></p>   |                      |
|  | <p><b>🇩🇪 Heizeinsatz Infrarot für Aufsatzborde</b><br/>installierbar unter den Arbeitsflächen,<br/>Chromstahl 18/10</p> <p><b>🇬🇧 Heating insert,<br/>infrared for attachment shelves</b><br/>installable below work surface,<br/>chrome steel 18/10</p> |   |   |                      |
|   | <p>660 x 160 x 70 mm, 500 W</p> <p>1230 x 160 x 70 mm, 1000 W</p> <p>1800 x 160 x 70 mm, 1500 W</p>   | <p><b>GG1300</b></p> <p><b>GG1301</b></p> <p><b>GG1302</b></p>  | <p><b>264,00</b></p> <p><b>359,00</b></p> <p><b>530,00</b></p>  |                      |
|  | <p><b>🇩🇪 Wärmebrücke</b><br/>Standardausführung mit Kettenaufhängung,<br/>Infrarot, 230 V, Tiefe 152 mm, Höhe 64 mm</p> <p><b>🇬🇧 Overhead dish warmer</b><br/>basic version with chain fixation,<br/>infrared, 230 V, depth 152 mm, height 64 mm</p>    |   |   |                      |
|  | <p>Breite/width</p> <p>457 mm, 350 W</p> <p>610 mm, 500 W</p> <p>762 mm, 660 W</p> <p>914 mm, 800 W</p> <p>1067 mm, 950 W</p> <p>1219 mm, 1100 W</p> <p>1372 mm, 1250 W</p> <p>1524 mm, 1400 W</p> <p>1676 mm, 1560 W</p> <p>1829 mm, 1725 W</p>        | <p><b>GRH 18</b></p> <p><b>GRH 24</b></p> <p><b>GRH 30</b></p> <p><b>GRH 36</b></p> <p><b>GRH 42</b></p> <p><b>GRH 48</b></p> <p><b>GRH 54</b></p> <p><b>GRH 60</b></p> <p><b>GRH 66</b></p> <p><b>GRH 72</b></p> | <p><b>276,00</b></p> <p><b>290,00</b></p> <p><b>304,00</b></p> <p><b>320,00</b></p> <p><b>335,00</b></p> <p><b>349,00</b></p> <p><b>366,00</b></p> <p><b>394,00</b></p> <p><b>425,00</b></p> <p><b>478,00</b></p> |                      |
|  | <p><b>🇩🇪 C-Ständer</b><br/>für Wärmebrücke, Höhe 343 mm</p> <p><b>Mehrpreis!</b></p> <p><b>🇬🇧 C-rack</b><br/>for overhead dish warmer, height 343 mm</p> <p><b>Surcharge!</b></p>   |   |   |                      |
|  |    |   | <p><b>GRH-C</b></p>   | <p><b>107,00</b></p> |

## Aufsatzborde / Wärmebrücken Serie Standard

|   | Artikel  | Code             | Euro          |
|---|--|------------------|---------------|
|  <p style="text-align: center;"><b>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</b></p>   | <b>🇩🇪 Aufsatzbord</b><br><b>🇬🇧 Overshelf</b>       |                  |               |
|   | 800 x 300 x 350 mm                                 | <b>ASBS 80</b>   | <b>160,00</b> |
|   | 1000 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 100</b>  | <b>170,00</b> |
|   | 1200 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 120</b>  | <b>180,00</b> |
|   | 1400 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 140</b>  | <b>190,00</b> |
|   | 1600 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 160</b>  | <b>200,00</b> |
|   | 1800 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 180</b>  | <b>210,00</b> |
|   | 2000 x 300 x 350 mm                                | <b>ASBS 200</b>  | <b>220,00</b> |
|  <p style="text-align: center;"><b>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</b></p>  | <b>🇩🇪 Aufsatzbord</b><br><b>2 Etagen</b>           |                  |               |
|   | <b>🇬🇧 Overshelf,</b><br><b>2 levels</b>            |                  |               |
|   | 800 x 300 x 650 mm                                 | <b>ASBDS 80</b>  | <b>260,00</b> |
|   | 1000 x 300 x 650 mm                                | <b>ASBDS 100</b> | <b>270,00</b> |
|   | 1200 x 300 x 650 mm                                | <b>ASBDS 120</b> | <b>280,00</b> |
|   | 1400 x 300 x 650 mm                                | <b>ASBDS 140</b> | <b>300,00</b> |
|   | 1600 x 300 x 650 mm                                | <b>ASBDS 160</b> | <b>310,00</b> |
|   | 1800 x 300 x 650 mm                                | <b>ASBDS 180</b> | <b>320,00</b> |
| 2000 x 300 x 650 mm   | <b>ASBDS 200</b>                                   | <b>330,00</b>    |               |
|  <p style="text-align: center;"><b>🇩🇪 Selbstmontage / 🇬🇧 Self assembly</b></p> | <b>🇩🇪 Wärmebrücke</b><br><b>🇬🇧 Thermal bridges</b> |                  |               |
|   | 1200 x 300 x 350 mm                                | <b>WBS 120</b>   | <b>540,00</b> |
|   | 1400 x 300 x 350 mm                                | <b>WBS 140</b>   | <b>559,00</b> |
|   | 1600 x 300 x 350 mm                                | <b>WBS 160</b>   | <b>667,00</b> |
|   | 1800 x 300 x 350 mm                                | <b>WBS 180</b>   | <b>678,00</b> |
|   | 2000 x 300 x 350 mm                                | <b>WBS 200</b>   | <b>865,00</b> |

## Wandborde / Gewürzregal Standard





|   | Artikel  | Code-Nr.   | Euro   |
|---|--|--|--|
|   | <p><b>Wandbord, 200 mm tief</b><br/>Edelstahl</p> <p><b>Wall shelf, 200 mm depth</b><br/>Stainless steel</p> <p>800 x 200 mm<br/>1000 x 200 mm<br/>1200 x 200 mm<br/>1400 x 200 mm</p>   | <p><b>PN- 82</b><br/><b>PN-102</b><br/><b>PN-122</b><br/><b>PN-142</b></p>   | <p><b>55,00</b><br/><b>61,00</b><br/><b>70,00</b><br/><b>76,00</b></p>   |
|   | <p><b>Wandbord, 300 mm tief</b><br/>Edelstahl</p> <p><b>Wall shelf, 300 mm depth</b><br/>Stainless steel</p> <p>800 x 300 mm<br/>1000 x 300 mm<br/>1200 x 300 mm<br/>1400 x 300 mm</p>   | <p><b>PN- 83</b><br/><b>PN-103</b><br/><b>PN-123</b><br/><b>PN-143</b></p>   | <p><b>66,00</b><br/><b>75,00</b><br/><b>83,00</b><br/><b>92,00</b></p>   |
|    | <p><b>Wandbord, 400 mm tief</b><br/>Edelstahl</p> <p><b>Wall shelf, 400 mm depth</b><br/>Stainless steel</p> <p>800 x 400 mm<br/>1000 x 400 mm<br/>1200 x 400 mm<br/>1400 x 400 mm</p>   | <p><b>PN- 84</b><br/><b>PN-104</b><br/><b>PN-124</b><br/><b>PN-144</b></p>   | <p><b>75,00</b><br/><b>86,00</b><br/><b>95,00</b><br/><b>109,00</b></p>  |
|   | <p><b>Konsole</b><br/>für Kleingeräte, Edelstahl</p> <p><b>Wall shelf</b><br/>for small equipment, Stainless steel</p> <p>550 x 400 mm<br/>550 x 500 mm<br/>600 x 500 mm<br/>680 x 500 mm</p>  | <p><b>PN-54</b><br/><b>PN-55</b><br/><b>PN-65</b><br/><b>PN-75</b></p>   | <p><b>72,00</b><br/><b>84,00</b><br/><b>101,00</b><br/><b>120,00</b></p>   |
| <br> | <p><b>Gewürzregal</b><br/>mit Gewürzboxen, Edelstahl</p> <p><b>Shelf with spice boxes</b><br/>Stainless steel</p> <p>800 x 200 mm / 4 x GN 1/6 - 100 mm<br/>800 x 200 mm / 5 x GN 1/9 - 100 mm<br/>800 x 300 mm / 4 x GN 1/4 - 100 mm<br/>1000 x 200 mm / 5 x GN 1/6 - 100 mm<br/>1000 x 200 mm / 6 x GN 1/9 - 100 mm<br/>1000 x 300 mm / 5 x GN 1/4 - 100 mm<br/>1200 x 200 mm / 6 x GN 1/6 - 100 mm<br/>1200 x 200 mm / 7 x GN 1/9 - 100 mm<br/>1200 x 300 mm / 6 x GN 1/4 - 100 mm</p> <p><b>Gewürzbehälter / Spice box</b><br/>GN 1/4 - 100 mm<br/>GN 1/6 - 100 mm<br/>GN 1/9 - 100 mm</p> | <p><b>PNK-82/64</b><br/><b>PNK-82/95</b><br/><b>PNK-83/44</b><br/><b>PNK-102/65</b><br/><b>PNK-102/96</b><br/><b>PNK-103/45</b><br/><b>PNK-122/66</b><br/><b>PNK-122/97</b><br/><b>PNK-123/46</b></p> <p><b>SpB1/4</b><br/><b>SpB1/6</b><br/><b>SpB1/9</b></p> | <p><b>151,00</b><br/><b>182,00</b><br/><b>161,00</b><br/><b>178,00</b><br/><b>211,00</b><br/><b>201,00</b><br/><b>211,00</b><br/><b>246,00</b><br/><b>228,00</b></p> <p><b>22,00</b><br/><b>21,00</b><br/><b>24,00</b></p> |

## Wandborde Serie Standard



**Edelstahl**  
**Stainless steel**



|   | Artikel  | Code           | Euro          |
|---|--|----------------|---------------|
|    | <b>Wandbord, 300 mm tief</b><br>mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen<br><b>Wall shelf, 300 mm depth</b><br>with wall guides, height adjustable panel    |                |               |
|   | 800 x 300 x 30 mm  | <b>210.080</b> | <b>104,00</b> |
|   | 1000 x 300 x 30 mm   | <b>210.100</b> | <b>109,00</b> |
|   | 1200 x 300 x 30 mm   | <b>210.120</b> | <b>114,00</b> |
|   | 1400 x 300 x 30 mm   | <b>210.140</b> | <b>119,00</b> |
|   | 1600 x 300 x 30 mm   | <b>210.160</b> | <b>126,00</b> |
|   | 1800 x 300 x 30 mm   | <b>210.180</b> | <b>149,00</b> |
|   | 2000 x 300 x 30 mm   | <b>210.200</b> | <b>167,00</b> |
|  | <b>Wandbord, 400 mm tief</b><br>mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen<br><b>Wall shelf, 400 mm depth</b><br>with wall guides, height adjustable panel    |                |               |
|   | 800 x 400 x 30 mm  | <b>210.081</b> | <b>109,00</b> |
|   | 1000 x 400 x 30 mm   | <b>210.101</b> | <b>114,00</b> |
|   | 1200 x 400 x 30 mm   | <b>210.121</b> | <b>120,00</b> |
|   | 1400 x 400 x 30 mm   | <b>210.141</b> | <b>127,00</b> |
|   | 1600 x 400 x 30 mm   | <b>210.161</b> | <b>135,00</b> |
|   | 1800 x 400 x 30 mm   | <b>210.181</b> | <b>159,00</b> |
|   | 2000 x 400 x 30 mm   | <b>210.201</b> | <b>177,00</b> |
|  | <b>Wandregal, 300 mm tief</b><br>mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden<br><b>Wall shelf, 300 mm depth</b><br>with wall guides, 2 height adjustable panels |                |               |
|   | 800 x 300 x 30 mm  | <b>410.080</b> | <b>209,00</b> |
|   | 1000 x 300 x 30 mm   | <b>410.100</b> | <b>218,00</b> |
|   | 1200 x 300 x 30 mm   | <b>410.120</b> | <b>228,00</b> |
|   | 1400 x 300 x 30 mm   | <b>410.140</b> | <b>240,00</b> |
|   | 1600 x 300 x 30 mm   | <b>410.160</b> | <b>252,00</b> |
|   | 1800 x 300 x 30 mm   | <b>410.180</b> | <b>299,00</b> |
|   | 2000 x 300 x 30 mm   | <b>410.200</b> | <b>333,00</b> |
|  | <b>Wandregal, 400 mm tief</b><br>mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden<br><b>Wall shelf, 400 mm depth</b><br>with wall guides, 2 height adjustable panels |                |               |
|   | 800 x 400 x 30 mm  | <b>410.081</b> | <b>218,00</b> |
|   | 1000 x 400 x 30 mm   | <b>410.101</b> | <b>230,00</b> |
|   | 1200 x 400 x 30 mm   | <b>410.121</b> | <b>242,00</b> |
|   | 1400 x 400 x 30 mm   | <b>410.141</b> | <b>254,00</b> |
|   | 1600 x 400 x 30 mm   | <b>410.161</b> | <b>269,00</b> |
|   | 1800 x 400 x 30 mm   | <b>410.181</b> | <b>317,00</b> |
|   | 2000 x 400 x 30 mm   | <b>410.201</b> | <b>355,00</b> |

## Tischaufsatzschränke Standard Chromstahl



|   | Artikel   | Code           | Euro          |
|---|---|----------------|---------------|
|   | <p><b>Tischaufsatzschränke, offen</b><br/>                     voll aus Edelstahl,<br/>                     offen, höhenverstellbarer Zwischenboden,<br/>                     Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm<br/>                     (Schrankhöhe 600 mm, Aufsatzhöhe 550 mm)</p> <p><b>Table top cupboard, open</b><br/>                     made of stainless steel 18/10,<br/>                     open, adjustable middle shelf,<br/>                     depth 400 mm, total height 1150 mm<br/>                     (cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)</p>  |                |               |
|   | 1000 mm   | <b>ASC104</b>  | <b>372,00</b> |
|   | 1200 mm   | <b>ASC124</b>  | <b>406,00</b> |
|   | 1400 mm   | <b>ASC144</b>  | <b>441,00</b> |
|   | 1600 mm   | <b>ASC164</b>  | <b>475,00</b> |
|   | 1800 mm   | <b>ASC184</b>  | <b>510,00</b> |
|   | 2000 mm   | <b>ASC204</b>  | <b>544,00</b> |
|  | <p><b>Tischaufsatzschränke, geschlossen</b><br/>                     voll aus Edelstahl, mit Schiebetüren<br/>                     (bis 1000 mmm Breite Flügeltüren),<br/>                     höhenverstellbarer Zwischenboden,<br/>                     Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm<br/>                     (Schrankhöhe 600 mm, Aufsatzhöhe 550 mm)</p> <p><b>Table top cupboard, sliding doors</b><br/>                     made of stainless steel 18/10, with sliding doors<br/>                     (up to 900 mm width swinging doors),<br/>                     adjustable middle shelf,depth 400 mm,<br/>                     total height 1150 mm<br/>                     (cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)</p> |                |               |
|   | 1000 mm   | <b>ASC104T</b> | <b>559,00</b> |
|   | 1200 mm   | <b>ASC124T</b> | <b>619,00</b> |
|   | 1400 mm   | <b>ASC144T</b> | <b>676,00</b> |
|   | 1600 mm   | <b>ASC164T</b> | <b>737,00</b> |
|   | 1800 mm   | <b>ASC184T</b> | <b>794,00</b> |
|   | 2000 mm   | <b>ASC204T</b> | <b>855,00</b> |

## Wandhängeschränke Serie Standard

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|    | <p><b>🇩🇪 Wandhängeschränke offen</b><br/>mit höhenverstellbaren Zwischenböden,<br/>Chromstahl 18/10</p> <p><b>🇬🇧 Wall mounted cupboards open</b><br/>with height adjustable shelf,<br/>chrome steel 18/10</p> <p>1000 x 400 x 650 mm<br/>1200 x 400 x 650 mm<br/>1400 x 400 x 650 mm<br/>1600 x 400 x 650 mm<br/>1800 x 400 x 650 mm<br/>2000 x 400 x 650 mm</p>  | <p><b>GG6248</b><br/><b>GG6250</b><br/><b>GG6252</b><br/><b>GG6254</b><br/><b>GG6256</b><br/><b>GG6258</b></p> | <p><b>273,00</b><br/><b>293,00</b><br/><b>317,00</b><br/><b>348,00</b><br/><b>378,00</b><br/><b>431,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Wandhängeschränke geschlossen</b><br/>mit höhenverstellbaren Zwischenböden, Schiebetüren mit Schallisolierung,<br/>Chromstahl 18/10</p> <p><b>🇬🇧 Wall-mounted cupboards closed</b><br/>with height adjustable shelves,<br/>sound insulated sliding doors,<br/>chrome steel 18/10</p> <p>1000 x 400 x 650 mm<br/>1200 x 400 x 650 mm<br/>1400 x 400 x 650 mm<br/>1600 x 400 x 650 mm<br/>1800 x 400 x 650 mm<br/>2000 x 400 x 650 mm</p>    | <p><b>GG6266</b><br/><b>GG6268</b><br/><b>GG6270</b><br/><b>GG6272</b><br/><b>GG6274</b><br/><b>GG6276</b></p> | <p><b>438,00</b><br/><b>464,00</b><br/><b>511,00</b><br/><b>568,00</b><br/><b>617,00</b><br/><b>681,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Eckschrank</b><br/>mit höhenverstellbaren Zwischenböden,<br/>inkl. Befestigungsbügel für die Wand,<br/>Chromstahl 18/10<br/>850 x 850 x 650 mm</p> <p><b>🇬🇧 Corner cupboard</b><br/>with shelf adjustable in height,<br/>fixing material for wall included,<br/>chrome steel 18/10<br/>850 x 850 x 650 mm</p> <p><b>🇩🇪 Passend für Wandhängeschränke 400 mm Tiefe!</b><br/><b>🇬🇧 Suitable for Wall-mounted cupboards 400 mm depth!</b></p> | <p><b>GG6299</b></p>   | <p><b>686,00</b></p>   |

## Regale

|   | Artikel  | Code          | Euro         |
|---|--|---------------|--------------|
|    | <p><b>Lagerregal verchromt</b></p> <p>915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg,<br/>4 Gitterfachböden,<br/>4 Eckpfosten,<br/>Tragkraft ca. 300 kg<br/>gleichmäßig verteilt</p> <p><b>Storage rack, chrome</b></p> <p>915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg,<br/>4 grid shelf, 4 poles,<br/>ultimate load approx. 300 kg<br/>evenly arranged</p>   | <b>914518</b> | <b>70,00</b> |
|   | <p><b>Büroregal</b></p> <p>760 x 350 x 1510 mm, 11 kg,<br/>4 Gitterfachböden,<br/>4 Eckpfosten,<br/>Traglast ca. 150 kg,<br/>gleichmäßig verteilt</p> <p><b>Office rack</b></p> <p>760 x 350 x 1510 mm, 11kg,<br/>4 grid shelf, 4 poles,<br/>ultimate load approx. 150 kg,<br/>evenly arranged</p>   | <b>763515</b> | <b>56,00</b> |
|  | <p><b>Flaschenregal</b></p> <p>915 x 355 x 1370 mm,<br/>5 Gitterfachböden mit<br/>je 9 Aussparungen für Flaschen,<br/>4 Eckpfosten, insgesamt können ca.<br/>100-130 Flaschen gelagert werden,<br/>Gewicht: 14 kg</p> <p><b>Bottles rack</b></p> <p>915 x 350 x 1400 mm,<br/>5 grid shelf, 9 recesses for bottles per board,<br/>4 poles, for approx. 100-130 bottles,<br/>weight: 14 kg</p> | <b>913513</b> | <b>67,00</b> |

# Regale

|   | Artikel  | Code   | Euro          |
|---|--|--|---------------|
|    | <p><b>Regal 500 mm tief</b><br/>1200 x 500 x 1550 mm,<br/>Edelstahl, 4 Ablageböden,<br/>Ablageboden 1200 x 500 mm,<br/>Maß zwischen den Böden 420 mm,<br/>Traglast ca. 320 kg</p> <p><b>Rack 500 mm deep</b><br/>1200 x 500 x 1550 mm,<br/>made of stainless steel, 4 shelves,<br/>shelf 1200 x 500 mm,<br/>size between shelves 420 mm,<br/>ultimate load ca. 320 kg</p>                    | <b>GG1001</b>  | <b>399,00</b> |
|   |  |  |               |
|   | <p><b>Regal 480 mm tief</b><br/>Modulsystem mit 4 Ablageböden,<br/>selbsttragend, Edelstahl 18/10,<br/>Böden in 200 mm Schritten höhenverstellbar,<br/>Traglast je Boden max 150 kg</p> <p><b>Rack depth 480 mm</b><br/>module system with 4 shelves,<br/>self-supporting, stainless steel 18/10,<br/>shelves hight adjustable in 200 mm steps,<br/>ultimate load each shelf max. 150 kg</p> | <p><b>GG3027</b> <b>473,00</b><br/><b>GG3029</b> <b>515,00</b><br/><b>GG3031</b> <b>549,00</b><br/><b>GG3033</b> <b>589,00</b><br/><b>GG3035</b> <b>625,00</b><br/><b>GG3037</b> <b>665,00</b></p> |               |
|   | <p>1000 x 480 x 2000 mm<br/>1200 x 480 x 2000 mm<br/>1400 x 480 x 2000 mm<br/>1600 x 480 x 2000 mm<br/>1800 x 480 x 2000 mm<br/>2000 x 480 x 2000 mm</p>   |  |               |
|  | <p><b>Regale 500 mm tief</b><br/>Modulsystem mit 4 Ablageböden gelocht,<br/>Stützkreuz, Aluminium</p> <p><b>Racks depth 500 mm</b><br/>module system with 4 shelves perforated,<br/>support cross, aluminium</p>   | <p><b>GG4051</b> <b>409,00</b><br/><b>GG4052</b> <b>431,00</b><br/><b>GG4053</b> <b>452,00</b><br/><b>GG4054</b> <b>455,00</b><br/><b>GG4055</b> <b>456,00</b><br/><b>GG4056</b> <b>474,00</b></p> |               |
|   | <p>1025 x 500 x 1830 mm<br/>1125 x 500 x 1830 mm<br/>1225 x 500 x 1830 mm<br/>1325 x 500 x 1830 mm<br/>1425 x 500 x 1830 mm<br/>1525 x 500 x 1830 mm</p>   |  |               |

# Transportwagen



## Tray trolley

no GN container size,  
height between the rails 80 mm,  
external dimensions: 470 x 620 x 915 mm,  
internal dimensions: 420 x 570 x 915 mm,  
packing dimensions: 820 x 675 x 118 mm,  
net weight: 15 kg,  
gross weight: 17 kg  
**Code: 570.420**

**Einfache Selbstmontage!**  
**Easy assembly!**

**Euro: 257,00**

## Tranportwagen

keine GN Maße,  
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,  
Außenmaße: 470 x 620 x 915 mm,  
Innenmaße: 420 x 570 x 915 mm,  
Packmaße: 820 x 675 x 118 mm,  
Netto-Gewicht: 15 kg,  
Brutto-Gewicht: 17 kg  
**Code: 570.420**

**Euro: 257,00**

## Tray trolley

for 1 x 15 Trays GN 1/1,  
height between the rails 80 mm,  
external dimensions: 380 x 550 x 1735 mm,  
internal dimensions: 330 x 500 x 1735 mm,  
packing dimensions: 1630 x 610 x 80 mm,  
net weight: 18 kg,  
gross weight: 20 kg  
**Code: 500.330**

**Euro: 299,00**

## Tranportwagen

für 1 x 15 Tablett GN 1/1,  
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,  
Außenmaße: 380 x 550 x 1735 mm,  
Innenmaße: 330 x 500 x 1735 mm,  
Packmaße: 1630 x 610 x 80 mm,  
Netto-Gewicht: 18 kg,  
Brutto-Gewicht: 20 kg  
**Code: 500.330**

**Euro: 299,00**

**Einfache Selbstmontage!**  
**Easy assembly!**



## Tray trolley

for 2 x 15 Trays GN 1/1,  
height between the rails 80 mm,  
external dimensions: 740 x 550 x 1735 mm,  
internal dimensions: 690 x 500 x 1735 mm,  
packing dimensions: 1630 x 620 x 120 mm,  
net weight: 30 kg,  
gross weight: 31 kg  
**Code: 690.500**

**Euro: 484,00**

## Tranportwagen

für 2 x 15 Tablett GN 1/1,  
Höhe zwischen den Einschüben 80 mm,  
Außenmaße: 740 x 550 x 1735 mm,  
Innenmaße: 690 x 500 x 1735 mm,  
Packmaße: 1630 x 620 x 120 mm,  
Netto-Gewicht: 30 kg,  
Brutto-Gewicht: 31 kg  
**Code: 690.500**

**Euro: 484,00**

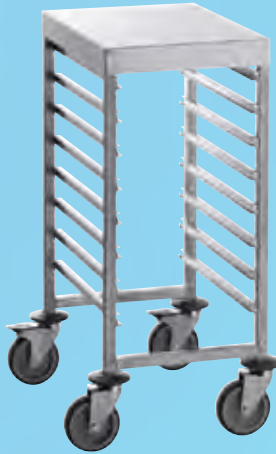
**Einfache Selbstmontage!**  
**Easy assembly!**

## Wagen für GN-Behälter

### GN container trolley

450 x 645 x 900 mm,  
for 8x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 500 x 700 x 1000 mm,  
weight: 16 kg  
**Code: TW4051**

**Euro: 381,00**



### Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 900 mm,  
für 8x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 500 x 700 x 1000 mm,  
Gewicht: 16 kg  
**Code: TW4051**

**Euro: 381,00**

### GN container trolley

810 x 645 x 900 mm,  
for 16x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 900 x 700 x 1000 mm,  
weight: 20 kg  
**Code: TW4052**

**Euro: 613,00**



### Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 900 mm,  
für 16x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 900 x 700 x 1000 mm,  
Gewicht: 20 kg  
**Code: TW4052**

**Euro: 613,00**

### GN container trolley

450 x 645 x 750 mm,  
for 6x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 500 x 700 x 900 mm,  
weight: 13 kg  
**Code: TW4050**

**Euro: 327,00**



### Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 750 mm,  
für 6x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 500 x 700 x 900 mm,  
Gewicht: 13 kg  
**Code: TW4050**

**Euro: 327,00**

### GN container trolley

810 x 645 x 750 mm,  
for 12x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 900 x 700 x 900 mm,  
weight: 18 kg  
**Code: TW4053**

**Euro: 531,00**



### Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 750 mm,  
für 12x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 900 x 700 x 900 mm,  
Gewicht: 18kg  
**Code: TW4053**

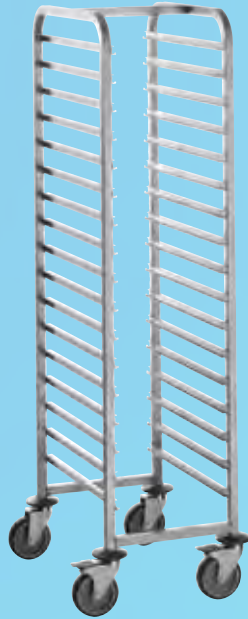
**Euro: 531,00**

## Wagen für GN Behälter

### GN container trolley

450 x 645 x 1800 mm,  
for 20x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 500 x 700 x 1950 mm,  
weight: 27 kg  
Code: TW4059

**Euro: 564,00**



### Wagen für GN Behälter

450 x 645 x 1800 mm,  
für 20x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 500 x 700 x 1950 mm,  
Gewicht: 27 kg  
Code: TW4059

**Euro: 564,00**

### GN container trolley

810 x 645 x 1800 mm,  
for 40x GN 1/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 900 x 700 x 1950,  
weight: 29 kg  
Code: TW4057

**Euro: 1.114,00**



### Wagen für GN Behälter

810 x 645 x 1800 mm,  
für 40x GN 1/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 900 x 700 x 1950,  
Gewicht: 29 kg  
Code: TW4057

**Euro: 1.114,00**

### GN container trolley

660 x 740 x 1800 mm,  
for 20x GN 2/1,  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 700 x 800 x 1950 mm,  
weight: 25 kg  
Code: TW4056

**Euro: 589,00**



### Wagen für GN Behälter

660 x 740 x 1800 mm,  
für 20x GN 2/1,  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm,  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 700 x 800 x 1950 mm,  
Gewicht: 25 kg  
Code: TW4056

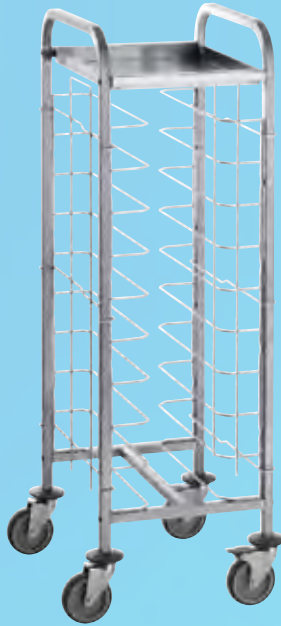
**Euro: 589,00**

# Tablettwagen

## 🇬🇧 Trolleys for trays

515 x 610 x 1460 mm,  
**for 10x trays,**  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame with  
tray support structure made of  
chromium-plated zinc steele wire,  
top with raised edges  
for bottles and glasses,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 1300 x 560 x 280 mm,  
weight: 25 kg  
**Code: TW4070**

**Euro: 450,00**



## 🇩🇪 Tablettwagen

515 x 610 x 1460 mm,  
**für 10x Tablettis,**  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur  
für die Aufnahme der Tablettis  
aus verchromten Zinkstahldraht,  
oberer Boden mit hochgezogenen  
Rändern für Flaschen und Gläser  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,  
Gewicht: 25 kg  
**Code: TW4070**

**Euro: 450,00**

**Selbstmontage**  
**Self assembly**

## 🇬🇧 Trolleys for trays

935 x 610 x 1460 mm,  
**for 20x trays,**  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame with  
tray support structure made of  
chromium-plated zinc steele wire,  
top with raised edges  
for bottles and glasses,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 1300 x 560 x 280 mm,  
weight: 38 kg  
**Code: TW4071**

**Euro: 640,00**



## 🇩🇪 Tablettwagen

935 x 610 x 1460 mm,  
**für 20x Tablettis,**  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur  
für die Aufnahme der Tablettis  
aus verchromten Zinkstahldraht,  
oberer Boden mit hochgezogenen  
Rändern für Flaschen und Gläser  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,  
Gewicht: 38 kg  
**Code: TW4071**

**Euro: 640,00**

**Selbstmontage**  
**Self assembly**

## 🇬🇧 Trolleys for trays

1355 x 610 x 1460 mm,  
**for 30x trays,**  
welded 25 mm CNS 18/10  
square-section frame with  
tray support structure made of  
chromium-plated zinc steele wire,  
top with raised edges  
for bottles and glasses,  
4 wheels Ø 125 mm (2 with brake),  
packing: 1300 x 560 x 280 mm,  
weight: 47 kg  
**Code: TW4072**

**Euro: 838,00**



## 🇩🇪 Tablettwagen

1355 x 610 x 1460 mm,  
**für 30x Tablettis,**  
Rahmen CNS 18/10 bestehend aus  
Vierkantrohr 25 mm mit Struktur  
für die Aufnahme der Tablettis  
aus verchromten Zinkstahldraht,  
oberer Boden mit hochgezogenen  
Rändern für Flaschen und Gläser  
auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse),  
Verpackung: 1300 x 560 x 280 mm,  
Gewicht: 47 kg  
**Code: TW4072**

**Euro: 838,00**

**Selbstmontage**  
**Self assembly**

### 🇬🇧 Trolley with 3 shelves

Plastic, supporting poles  
made of aluminium  
4 swivel castors  
ultimate load: 300 kg  
813 x 410 x 935 mm  
**Code: 2002**

**Euro: 87,00**

1035 x 495 x 950 mm  
**Code: 2003**

**Euro: 108,00**



### 🇩🇪 Servier-/ Transportwagen

Kunststoff, Trägerstangen  
Aluminium  
4 Lenkrollen  
Tragfähigkeit: 300 kg  
813 x 410 x 935 mm  
**Code: 2002**

**Euro: 87,00**

1035 x 495 x 950 mm  
**Code: 2003**

**Euro: 108,00**

### 🇬🇧 Dish basket trolley

514x652x945 mm,  
Chrome nickel steel  
ultimate load 200 kg  
4 swivel castors Ø 125 mm  
**Code: Trolly G**

**Euro: 139,00**



### 🇩🇪 Geschirrkorb-Wagen

514x652x945 mm,  
Chromnickelstahl,  
Tragfähigkeit 200 kg,  
4 lenkbare Rollen Ø 125 mm  
**Code: Trolly G**

**Euro: 139,00**

### 🇬🇧 Trolley

560x1000x950 mm,  
Chrome nickel steel  
ultimate load 200 kg  
2 fixed castors,  
2 swivel castors  
**Code: Trolly T**

**Euro: 198,00**



### 🇩🇪 Transportwagen

560 x 1000 x 950 mm,  
Chromnickelstahl,  
Tragfähigkeit 200 kg,  
2 feste Rollen,  
2 lenkbare Rollen  
**Code: Trolly T**

**Euro: 198,00**

## 🇬🇧 Trolley

with 2 shelves  
860 X 535 X 940 mm,  
Chrome nickel steel  
4 swivel castors (2 with brakes)  
ultimate load: 80 kg  
**Code: Trolley 2**

**Euro: 112,00**



## 🇩🇪 Servier-/ Transportwagen

mit 2 Borden,  
860 X 535 X 940 mm,  
Chromnickelstahl,  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern,  
Tragfähigkeit: 80 kg  
**Code: Trolley 2**

**Euro: 112,00**

## 🇬🇧 Trolley

with 3 shelves  
860 X 535 X 940 mm,  
Chrome nickel steel,  
4 swivel castors (2 with brakes)  
ultimate load: 120 kg  
**Code: Trolley 3**

**Euro: 135,00**



## 🇩🇪 Servier-/Transportwagen

mit 3 Borden  
860 X 535 X 940 mm,  
Chromnickelstahl,  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern,  
Tragfähigkeit: 120 kg  
**Code: Trolley 3**

**Euro: 135,00**

## 🇬🇧 Trolley

with 2 shelves  
and extra deep clearing basin  
860x530x990 mm,  
Clearing basin 100 mm deep  
Chrome nickel steel  
4 swivel castors (2 with brakes)  
ultimate load: 120 kg  
**Code: Trolley 2 A**

**Euro: 159,00**



## 🇩🇪 Servier-/Transportwagen

mit 2 Borden und  
extra tiefer Abräummulde  
860x530x990 mm,  
Abräummulde 100 mm,  
Chromnickelstahl  
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern  
Tragfähigkeit: 120 kg  
**Code: Trolley 2 A**

**Euro: 159,00**

# Arbeitstisch ohne Grundboden Serie Variabel

**Alle Sondermaße möglich!**



## Work table without shelf

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high,  
with or without upstand (40 mm),  
from 2500 mm width with 6 feet

## Arbeitstisch ohne Grundboden

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch,  
mit oder ohne Aufkantung (40 mm),  
ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |        | 700 mm Tiefe         |                     |        | 800 mm Tiefe         |                     |        |
|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   |
| 400    | AT046                | AT046A              | 285,00 | AT047                | AT047A              | 288,00 | AT048                | AT048A              | 291,00 |
| 500    | AT056                | AT056A              | 294,00 | AT057                | AT057A              | 307,00 | AT058                | AT058A              | 319,00 |
| 600    | AT066                | AT066A              | 310,00 | AT067                | AT067A              | 325,00 | AT068                | AT068A              | 340,00 |
| 700    | AT076                | AT076A              | 328,00 | AT077                | AT077A              | 343,00 | AT078                | AT078A              | 358,00 |
| 800    | AT086                | AT086A              | 347,00 | AT087                | AT087A              | 370,00 | AT088                | AT088A              | 393,00 |
| 900    | AT096                | AT096A              | 347,00 | AT097                | AT097A              | 370,00 | AT098                | AT098A              | 393,00 |
| 1000   | AT106                | AT106A              | 347,00 | AT107                | AT107A              | 370,00 | AT108                | AT108A              | 393,00 |
| 1100   | AT116                | AT116A              | 404,00 | AT117                | AT117A              | 429,00 | AT118                | AT118A              | 454,00 |
| 1200   | AT126                | AT126A              | 404,00 | AT127                | AT127A              | 429,00 | AT128                | AT128A              | 454,00 |
| 1300   | AT136                | AT136A              | 461,00 | AT137                | AT137A              | 488,00 | AT138                | AT138A              | 515,00 |
| 1400   | AT146                | AT146A              | 461,00 | AT147                | AT147A              | 488,00 | AT148                | AT148A              | 515,00 |
| 1500   | AT156                | AT156A              | 491,00 | AT157                | AT157A              | 523,00 | AT158                | AT158A              | 555,00 |
| 1600   | AT166                | AT166A              | 493,00 | AT167                | AT167A              | 523,00 | AT168                | AT168A              | 555,00 |
| 1700   | AT176                | AT176A              | 518,00 | AT177                | AT177A              | 545,00 | AT178                | AT178A              | 572,00 |
| 1800   | AT186                | AT186A              | 518,00 | AT187                | AT187A              | 545,00 | AT188                | AT188A              | 572,00 |
| 1900   | AT196                | AT196A              | 541,00 | AT197                | AT197A              | 573,00 | AT198                | AT198A              | 605,00 |
| 2000   | AT206                | AT206A              | 541,00 | AT207                | AT207A              | 573,00 | AT208                | AT208A              | 605,00 |
| 2100   | AT216                | AT216A              | 586,00 | AT217                | AT217A              | 618,00 | AT218                | AT218A              | 650,00 |
| 2200   | AT226                | AT226A              | 586,00 | AT227                | AT227A              | 618,00 | AT228                | AT228A              | 650,00 |
| 2300   | AT236                | AT236A              | 606,00 | AT237                | AT237A              | 646,00 | AT238                | AT238A              | 685,00 |
| 2400   | AT246                | AT246A              | 625,00 | AT247                | AT247A              | 664,00 | AT248                | AT248A              | 704,00 |
| 2500   | AT256                | AT256A              | 673,00 | AT257                | AT257A              | 716,00 | AT258                | AT258A              | 758,00 |
| 2600   | AT266                | AT266A              | 691,00 | AT267                | AT267A              | 734,00 | AT268                | AT268A              | 776,00 |
| 2700   | AT276                | AT276A              | 710,00 | AT277                | AT277A              | 752,00 | AT278                | AT278A              | 794,00 |
| 2800   | AT286                | AT286A              | 728,00 | AT287                | AT287A              | 773,00 | AT288                | AT288A              | 819,00 |
| 2900   | AT296                | AT296A              | 746,00 | AT297                | AT297A              | 791,00 | AT298                | AT298A              | 837,00 |

# Arbeitstisch mit Grundboden Serie Variabel

**Alle Sondermaße möglich!**



## Work table with shelf

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2500 mm width with 6 feet



## Arbeitstisch mit Grundboden

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |        | 700 mm Tiefe         |                     |        | 800 mm Tiefe         |                     |        |
|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   |
| 400    | ATG046               | ATG046A             | 274,00 | ATG047               | ATG047A             | 286,00 | ATG048               | ATG048A             | 298,00 |
| 500    | ATG056               | ATG056A             | 295,00 | ATG057               | ATG057A             | 312,00 | ATG058               | ATG058A             | 330,00 |
| 600    | ATG066               | ATG066A             | 318,00 | ATG067               | ATG067A             | 336,00 | ATG068               | ATG068A             | 353,00 |
| 700    | ATG076               | ATG076A             | 342,00 | ATG077               | ATG077A             | 362,00 | ATG078               | ATG078A             | 383,00 |
| 800    | ATG086               | ATG086A             | 368,00 | ATG087               | ATG087A             | 390,00 | ATG088               | ATG088A             | 412,00 |
| 900    | ATG096               | ATG096A             | 368,00 | ATG097               | ATG097A             | 390,00 | ATG098               | ATG098A             | 412,00 |
| 1000   | ATG106               | ATG106A             | 368,00 | ATG107               | ATG107A             | 390,00 | ATG108               | ATG108A             | 412,00 |
| 1100   | ATG116               | ATG116A             | 420,00 | ATG117               | ATG117A             | 447,00 | ATG118               | ATG118A             | 474,00 |
| 1200   | ATG126               | ATG126A             | 420,00 | ATG127               | ATG127A             | 447,00 | ATG128               | ATG128A             | 474,00 |
| 1300   | ATG136               | ATG136A             | 482,00 | ATG137               | ATG137A             | 502,00 | ATG138               | ATG138A             | 522,00 |
| 1400   | ATG146               | ATG146A             | 482,00 | ATG147               | ATG147A             | 502,00 | ATG148               | ATG148A             | 522,00 |
| 1500   | ATG156               | ATG156A             | 513,00 | ATG157               | ATG157A             | 541,00 | ATG158               | ATG158A             | 569,00 |
| 1600   | ATG166               | ATG166A             | 513,00 | ATG167               | ATG167A             | 541,00 | ATG168               | ATG168A             | 569,00 |
| 1700   | ATG176               | ATG176A             | 534,00 | ATG177               | ATG177A             | 566,00 | ATG178               | ATG178A             | 598,00 |
| 1800   | ATG186               | ATG186A             | 534,00 | ATG187               | ATG187A             | 566,00 | ATG188               | ATG188A             | 598,00 |
| 1900   | ATG196               | ATG196A             | 561,00 | ATG197               | ATG197A             | 596,00 | ATG198               | ATG198A             | 631,00 |
| 2000   | ATG206               | ATG206A             | 561,00 | ATG207               | ATG207A             | 596,00 | ATG208               | ATG208A             | 631,00 |
| 2100   | ATG216               | ATG216A             | 602,00 | ATG217               | ATG217A             | 643,00 | ATG218               | ATG218A             | 684,00 |
| 2200   | ATG226               | ATG226A             | 602,00 | ATG227               | ATG227A             | 643,00 | ATG228               | ATG228A             | 684,00 |
| 2300   | ATG236               | ATG236A             | 635,00 | ATG237               | ATG237A             | 687,00 | ATG238               | ATG238A             | 740,00 |
| 2400   | ATG246               | ATG246A             | 656,00 | ATG247               | ATG247A             | 711,00 | ATG248               | ATG248A             | 766,00 |
| 2500   | ATG256               | ATG256A             | 703,00 | ATG257               | ATG257A             | 761,00 | ATG258               | ATG258A             | 819,00 |
| 2600   | ATG266               | ATG266A             | 724,00 | ATG267               | ATG267A             | 785,00 | ATG268               | ATG268A             | 845,00 |
| 2700   | ATG276               | ATG276A             | 743,00 | ATG277               | ATG277A             | 806,00 | ATG278               | ATG278A             | 869,00 |
| 2800   | ATG286               | ATG286A             | 764,00 | ATG287               | ATG287A             | 829,00 | ATG288               | ATG288A             | 895,00 |
| 2900   | ATG296               | ATG296A             | 785,00 | ATG297               | ATG297A             | 850,00 | ATG298               | ATG298A             | 916,00 |

# Arbeitstisch mit Grund- und Zwischenboden Serie Variabel

Alle Sondermaße möglich!



## Work table with shelf and middle shelf

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high,  
with or without upstand (40 mm),  
from 2500 mm width with 6 feet



## Arbeitstisch mit Grund- und Zwischenboden

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch,  
mit oder ohne Aufkantung (40 mm),  
ab 2500 mm Breite mit 6 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 400    | ATGZ046              | ATGZ046A            | 394,00   | ATGZ047              | ATGZ047A            | 414,00   | ATGZ048              | ATGZ048A            | 435,00   |
| 500    | ATGZ056              | ATGZ056A            | 432,00   | ATGZ057              | ATGZ057A            | 456,00   | ATGZ058              | ATGZ058A            | 480,00   |
| 600    | ATGZ066              | ATGZ066A            | 469,00   | ATGZ067              | ATGZ067A            | 497,00   | ATGZ068              | ATGZ068A            | 525,00   |
| 700    | ATGZ076              | ATGZ076A            | 507,00   | ATGZ077              | ATGZ077A            | 542,00   | ATGZ078              | ATGZ078A            | 576,00   |
| 800    | ATGZ086              | ATGZ086A            | 527,00   | ATGZ087              | ATGZ087A            | 575,00   | ATGZ088              | ATGZ088A            | 623,00   |
| 900    | ATGZ096              | ATGZ096A            | 527,00   | ATGZ097              | ATGZ097A            | 575,00   | ATGZ098              | ATGZ098A            | 623,00   |
| 1000   | ATGZ106              | ATGZ106A            | 527,00   | ATGZ107              | ATGZ107A            | 575,00   | ATGZ108              | ATGZ108A            | 623,00   |
| 1100   | ATGZ116              | ATGZ116A            | 614,00   | ATGZ117              | ATGZ117A            | 673,00   | ATGZ118              | ATGZ118A            | 732,00   |
| 1200   | ATGZ126              | ATGZ126A            | 614,00   | ATGZ127              | ATGZ127A            | 673,00   | ATGZ128              | ATGZ128A            | 732,00   |
| 1300   | ATGZ136              | ATGZ136A            | 700,00   | ATGZ137              | ATGZ137A            | 767,00   | ATGZ138              | ATGZ138A            | 834,00   |
| 1400   | ATGZ146              | ATGZ146A            | 700,00   | ATGZ147              | ATGZ147A            | 767,00   | ATGZ148              | ATGZ148A            | 834,00   |
| 1500   | ATGZ156              | ATGZ156A            | 767,00   | ATGZ157              | ATGZ157A            | 842,00   | ATGZ158              | ATGZ158A            | 917,00   |
| 1600   | ATGZ166              | ATGZ166A            | 767,00   | ATGZ167              | ATGZ167A            | 842,00   | ATGZ168              | ATGZ168A            | 917,00   |
| 1700   | ATGZ176              | ATGZ176A            | 821,00   | ATGZ177              | ATGZ177A            | 899,00   | ATGZ178              | ATGZ178A            | 977,00   |
| 1800   | ATGZ186              | ATGZ186A            | 821,00   | ATGZ187              | ATGZ187A            | 899,00   | ATGZ188              | ATGZ188A            | 977,00   |
| 1900   | ATGZ196              | ATGZ196A            | 878,00   | ATGZ197              | ATGZ197A            | 962,00   | ATGZ198              | ATGZ198A            | 1.046,00 |
| 2000   | ATGZ206              | ATGZ206A            | 878,00   | ATGZ207              | ATGZ207A            | 962,00   | ATGZ208              | ATGZ208A            | 1.046,00 |
| 2100   | ATGZ216              | ATGZ216A            | 954,00   | ATGZ217              | ATGZ217A            | 1.052,00 | ATGZ218              | ATGZ218A            | 1.150,00 |
| 2200   | ATGZ226              | ATGZ226A            | 954,00   | ATGZ227              | ATGZ227A            | 1.052,00 | ATGZ228              | ATGZ228A            | 1.150,00 |
| 2300   | ATGZ236              | ATGZ236A            | 1.007,00 | ATGZ237              | ATGZ237A            | 1.100,00 | ATGZ238              | ATGZ238A            | 1.194,00 |
| 2400   | ATGZ246              | ATGZ246A            | 1.041,00 | ATGZ247              | ATGZ247A            | 1.138,00 | ATGZ248              | ATGZ248A            | 1.235,00 |
| 2500   | ATGZ256              | ATGZ256A            | 1.110,00 | ATGZ257              | ATGZ257A            | 1.210,00 | ATGZ258              | ATGZ258A            | 1.310,00 |
| 2600   | ATGZ266              | ATGZ266A            | 1.144,00 | ATGZ267              | ATGZ267A            | 1.247,00 | ATGZ268              | ATGZ268A            | 1.350,00 |
| 2700   | ATGZ276              | ATGZ276A            | 1.179,00 | ATGZ277              | ATGZ277A            | 1.285,00 | ATGZ278              | ATGZ278A            | 1.391,00 |
| 2800   | ATGZ286              | ATGZ286A            | 1.213,00 | ATGZ287              | ATGZ287A            | 1.322,00 | ATGZ288              | ATGZ288A            | 1.432,00 |
| 2900   | ATGZ296              | ATGZ296A            | 1.247,00 | ATGZ297              | ATGZ297A            | 1.363,00 | ATGZ298              | ATGZ298A            | 1.479,00 |

## Arbeitstisch mit Auflegewinkel für GN 1/1



### Work table with shelf and support 7 brackets for GN 1/1 right or left

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2800 mm width with 8 feet

### Arbeitstisch mit Grundboden und 7 Auflegewinkel für GN 1/1 rechts oder links

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |        | 700 mm Tiefe         |                     |        | 800 mm Tiefe         |                     |        |
|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|----------------------|---------------------|--------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro   |
| 1200   | ATGGN126             | ATGGN126A           | 465,00 | ATGGN127             | ATGGN127A           | 495,00 | ATGGN128             | ATGGN128A           | 526,00 |
| 1300   | ATGGN136             | ATGGN136A           | 483,00 | ATGGN137             | ATGGN137A           | 518,00 | ATGGN138             | ATGGN138A           | 552,00 |
| 1400   | ATGGN146             | ATGGN146A           | 503,00 | ATGGN147             | ATGGN147A           | 539,00 | ATGGN148             | ATGGN148A           | 575,00 |
| 1500   | ATGGN156             | ATGGN156A           | 524,00 | ATGGN157             | ATGGN157A           | 562,00 | ATGGN158             | ATGGN158A           | 598,00 |
| 1600   | ATGGN166             | ATGGN166A           | 544,00 | ATGGN167             | ATGGN167A           | 583,00 | ATGGN168             | ATGGN168A           | 624,00 |
| 1700   | ATGGN176             | ATGGN176A           | 565,00 | ATGGN177             | ATGGN177A           | 606,00 | ATGGN178             | ATGGN178A           | 647,00 |
| 1800   | ATGGN186             | ATGGN186A           | 583,00 | ATGGN187             | ATGGN187A           | 629,00 | ATGGN188             | ATGGN188A           | 670,00 |
| 1900   | ATGGN196             | ATGGN196A           | 603,00 | ATGGN197             | ATGGN197A           | 648,00 | ATGGN198             | ATGGN198A           | 695,00 |
| 2000   | ATGGN206             | ATGGN206A           | 624,00 | ATGGN207             | ATGGN207A           | 672,00 | ATGGN208             | ATGGN208A           | 721,00 |
| 2100   | ATGGN216             | ATGGN216A           | 644,00 | ATGGN217             | ATGGN217A           | 695,00 | ATGGN218             | ATGGN218A           | 744,00 |
| 2200   | ATGGN226             | ATGGN226A           | 665,00 | ATGGN227             | ATGGN227A           | 716,00 | ATGGN228             | ATGGN228A           | 770,00 |
| 2300   | ATGGN236             | ATGGN236A           | 683,00 | ATGGN237             | ATGGN237A           | 739,00 | ATGGN238             | ATGGN238A           | 793,00 |
| 2400   | ATGGN246             | ATGGN246A           | 703,00 | ATGGN247             | ATGGN247A           | 759,00 | ATGGN248             | ATGGN248A           | 818,00 |
| 2500   | ATGGN256             | ATGGN256A           | 724,00 | ATGGN257             | ATGGN257A           | 783,00 | ATGGN258             | ATGGN258A           | 842,00 |
| 2600   | ATGGN266             | ATGGN266A           | 744,00 | ATGGN267             | ATGGN267A           | 806,00 | ATGGN268             | ATGGN268A           | 867,00 |
| 2700   | ATGGN276             | ATGGN276A           | 765,00 | ATGGN277             | ATGGN277A           | 826,00 | ATGGN278             | ATGGN278A           | 890,00 |
| 2800   | ATGGN286             | ATGGN286A           | 811,00 | ATGGN287             | ATGGN287A           | 875,00 | ATGGN288             | ATGGN288A           | 942,00 |
| 2900   | ATGGN296             | ATGGN296A           | 829,00 | ATGGN297             | ATGGN297A           | 897,00 | ATGGN298             | ATGGN298A           | 965,00 |

# Arbeitstisch mit Schubladenblock Serie Variabel

Alle Sondermaße möglich!



## Work table with shelf and drawers

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2800 mm width with 8 feet, drawers optional right or left

## Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen,

Schubladenblock wahlweise rechts oder links

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 800    | ATGS086              | ATGS086A            | 988,00   | ATGS087              | ATGS087A            | 1.013,00 | ATGS088              | ATGS088A            | 1.038,00 |
| 900    | ATGS096              | ATGS096A            | 1.005,00 | ATGS097              | ATGS097A            | 1.033,00 | ATGS098              | ATGS098A            | 1.060,00 |
| 1000   | ATGS106              | ATGS106A            | 1.023,00 | ATGS107              | ATGS107A            | 1.053,00 | ATGS108              | ATGS108A            | 1.083,00 |
| 1100   | ATGS116              | ATGS116A            | 1.043,00 | ATGS117              | ATGS117A            | 1.073,00 | ATGS118              | ATGS118A            | 1.103,00 |
| 1200   | ATGS126              | ATGS126A            | 1.060,00 | ATGS127              | ATGS127A            | 1.093,00 | ATGS128              | ATGS128A            | 1.125,00 |
| 1300   | ATGS136              | ATGS136A            | 1.078,00 | ATGS137              | ATGS137A            | 1.113,00 | ATGS138              | ATGS138A            | 1.148,00 |
| 1400   | ATGS146              | ATGS146A            | 1.098,00 | ATGS147              | ATGS147A            | 1.135,00 | ATGS148              | ATGS148A            | 1.173,00 |
| 1500   | ATGS156              | ATGS156A            | 1.115,00 | ATGS157              | ATGS157A            | 1.155,00 | ATGS158              | ATGS158A            | 1.195,00 |
| 1600   | ATGS166              | ATGS166A            | 1.133,00 | ATGS167              | ATGS167A            | 1.175,00 | ATGS168              | ATGS168A            | 1.218,00 |
| 1700   | ATGS176              | ATGS176A            | 1.150,00 | ATGS177              | ATGS177A            | 1.195,00 | ATGS178              | ATGS178A            | 1.240,00 |
| 1800   | ATGS186              | ATGS186A            | 1.170,00 | ATGS187              | ATGS187A            | 1.215,00 | ATGS188              | ATGS188A            | 1.260,00 |
| 1900   | ATGS196              | ATGS196A            | 1.188,00 | ATGS197              | ATGS197A            | 1.235,00 | ATGS198              | ATGS198A            | 1.283,00 |
| 2000   | ATGS206              | ATGS206A            | 1.205,00 | ATGS207              | ATGS207A            | 1.255,00 | ATGS208              | ATGS208A            | 1.305,00 |
| 2100   | ATGS216              | ATGS216A            | 1.225,00 | ATGS217              | ATGS217A            | 1.278,00 | ATGS218              | ATGS218A            | 1.330,00 |
| 2200   | ATGS226              | ATGS226A            | 1.243,00 | ATGS227              | ATGS227A            | 1.298,00 | ATGS228              | ATGS228A            | 1.353,00 |
| 2300   | ATGS236              | ATGS236A            | 1.260,00 | ATGS237              | ATGS237A            | 1.318,00 | ATGS238              | ATGS238A            | 1.375,00 |
| 2400   | ATGS246              | ATGS246A            | 1.278,00 | ATGS247              | ATGS247A            | 1.338,00 | ATGS248              | ATGS248A            | 1.398,00 |
| 2500   | ATGS256              | ATGS256A            | 1.300,00 | ATGS257              | ATGS257A            | 1.363,00 | ATGS258              | ATGS258A            | 1.425,00 |
| 2600   | ATGS266              | ATGS266A            | 1.320,00 | ATGS267              | ATGS267A            | 1.383,00 | ATGS268              | ATGS268A            | 1.445,00 |
| 2700   | ATGS276              | ATGS276A            | 1.338,00 | ATGS277              | ATGS277A            | 1.403,00 | ATGS278              | ATGS278A            | 1.468,00 |
| 2800   | ATGS286              | ATGS286A            | 1.380,00 | ATGS287              | ATGS287A            | 1.448,00 | ATGS288              | ATGS288A            | 1.515,00 |
| 2900   | ATGS296              | ATGS296A            | 1.400,00 | ATGS297              | ATGS297A            | 1.470,00 | ATGS298              | ATGS298A            | 1.540,00 |

## Arbeitstisch mit Schubladenblock Serie Variabel



### Work table with bottom shelf and drawers right and left

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2800 mm width with 8 feet

### Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock rechts und links

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 1200   | ATGSRL126            | ATGSRL126A          | 1.747,00 | ATGSRL127            | ATGSRL127A          | 1.783,00 | ATGSRL128            | ATGSRL128A          | 1.816,00 |
| 1300   | ATGSRL136            | ATGSRL136A          | 1.767,00 | ATGSRL137            | ATGSRL137A          | 1.803,00 | ATGSRL138            | ATGSRL138A          | 1.839,00 |
| 1400   | ATGSRL146            | ATGSRL146A          | 1.785,00 | ATGSRL147            | ATGSRL147A          | 1.824,00 | ATGSRL148            | ATGSRL148A          | 1.862,00 |
| 1500   | ATGSRL156            | ATGSRL156A          | 1.803,00 | ATGSRL157            | ATGSRL157A          | 1.844,00 | ATGSRL158            | ATGSRL158A          | 1.885,00 |
| 1600   | ATGSRL166            | ATGSRL166A          | 1.824,00 | ATGSRL167            | ATGSRL167A          | 1.865,00 | ATGSRL168            | ATGSRL168A          | 1.908,00 |
| 1700   | ATGSRL176            | ATGSRL176A          | 1.839,00 | ATGSRL177            | ATGSRL177A          | 1.888,00 | ATGSRL178            | ATGSRL178A          | 1.931,00 |
| 1800   | ATGSRL186            | ATGSRL186A          | 1.859,00 | ATGSRL187            | ATGSRL187A          | 1.908,00 | ATGSRL188            | ATGSRL188A          | 1.954,00 |
| 1900   | ATGSRL196            | ATGSRL196A          | 1.880,00 | ATGSRL197            | ATGSRL197A          | 1.929,00 | ATGSRL198            | ATGSRL198A          | 1.977,00 |
| 2000   | ATGSRL206            | ATGSRL206A          | 1.898,00 | ATGSRL207            | ATGSRL207A          | 1.949,00 | ATGSRL208            | ATGSRL208A          | 2.000,00 |
| 2100   | ATGSRL216            | ATGSRL216A          | 1.916,00 | ATGSRL217            | ATGSRL217A          | 1.970,00 | ATGSRL218            | ATGSRL218A          | 2.024,00 |
| 2200   | ATGSRL226            | ATGSRL226A          | 1.934,00 | ATGSRL227            | ATGSRL227A          | 1.990,00 | ATGSRL228            | ATGSRL228A          | 2.047,00 |
| 2300   | ATGSRL236            | ATGSRL236A          | 1.954,00 | ATGSRL237            | ATGSRL237A          | 2.013,00 | ATGSRL238            | ATGSRL238A          | 2.070,00 |
| 2400   | ATGSRL246            | ATGSRL246A          | 1.972,00 | ATGSRL247            | ATGSRL247A          | 2.034,00 | ATGSRL248            | ATGSRL248A          | 2.093,00 |
| 2500   | ATGSRL256            | ATGSRL256A          | 1.990,00 | ATGSRL257            | ATGSRL257A          | 2.054,00 | ATGSRL258            | ATGSRL258A          | 2.116,00 |
| 2600   | ATGSRL266            | ATGSRL266A          | 2.011,00 | ATGSRL267            | ATGSRL267A          | 2.075,00 | ATGSRL268            | ATGSRL268A          | 2.139,00 |
| 2700   | ATGSRL276            | ATGSRL276A          | 2.029,00 | ATGSRL277            | ATGSRL277A          | 2.095,00 | ATGSRL278            | ATGSRL278A          | 2.162,00 |
| 2800   | ATGSRL286            | ATGSRL286A          | 2.047,00 | ATGSRL287            | ATGSRL287A          | 2.116,00 | ATGSRL288            | ATGSRL288A          | 2.185,00 |
| 2900   | ATGSRL296            | ATGSRL296A          | 2.067,00 | ATGSRL297            | ATGSRL297A          | 2.136,00 | ATGSRL298            | ATGSRL298A          | 2.208,00 |

# Arbeitsschrank offen Serie Variabel

**Alle Sondermaße möglich!**



## Cupboard open with middle shelf

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2300 mm width with 6 feet



## Arbeitsschrank offen mit Zwischenboden

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 400    | AS0046               | AS0046A             | 474,00   | AS0047               | AS0047A             | 508,00   | AS0048               | AS0048A             | 542,00   |
| 500    | AS0056               | AS0056A             | 511,00   | AS0057               | AS0057A             | 551,00   | AS0058               | AS0058A             | 591,00   |
| 600    | AS0066               | AS0066A             | 551,00   | AS0067               | AS0067A             | 597,00   | AS0068               | AS0068A             | 644,00   |
| 700    | AS0076               | AS0076A             | 594,00   | AS0077               | AS0077A             | 640,00   | AS0078               | AS0078A             | 687,00   |
| 800    | AS0086               | AS0086A             | 655,00   | AS0087               | AS0087A             | 687,00   | AS0088               | AS0088A             | 719,00   |
| 900    | AS0096               | AS0096A             | 655,00   | AS0097               | AS0097A             | 687,00   | AS0098               | AS0098A             | 719,00   |
| 1000   | AS0106               | AS0106A             | 655,00   | AS0107               | AS0107A             | 687,00   | AS0108               | AS0108A             | 719,00   |
| 1100   | AS0116               | AS0116A             | 689,00   | AS0117               | AS0117A             | 778,00   | AS0118               | AS0118A             | 867,00   |
| 1200   | AS0126               | AS0126A             | 689,00   | AS0127               | AS0127A             | 778,00   | AS0128               | AS0128A             | 867,00   |
| 1300   | AS0136               | AS0136A             | 792,00   | AS0137               | AS0137A             | 853,00   | AS0138               | AS0138A             | 914,00   |
| 1400   | AS0146               | AS0146A             | 792,00   | AS0147               | AS0147A             | 853,00   | AS0148               | AS0148A             | 914,00   |
| 1500   | AS0156               | AS0156A             | 853,00   | AS0157               | AS0157A             | 881,00   | AS0158               | AS0158A             | 920,00   |
| 1600   | AS0166               | AS0166A             | 853,00   | AS0167               | AS0167A             | 881,00   | AS0168               | AS0168A             | 920,00   |
| 1700   | AS0176               | AS0176A             | 883,00   | AS0177               | AS0177A             | 906,00   | AS0178               | AS0178A             | 929,00   |
| 1800   | AS0186               | AS0186A             | 883,00   | AS0187               | AS0187A             | 906,00   | AS0188               | AS0188A             | 929,00   |
| 1900   | AS0196               | AS0196A             | 983,00   | AS0197               | AS0197A             | 1.022,00 | AS0198               | AS0198A             | 1.061,00 |
| 2000   | AS0206               | AS0206A             | 983,00   | AS0207               | AS0207A             | 1.022,00 | AS0208               | AS0208A             | 1.061,00 |
| 2100   | AS0216               | AS0216A             | 1.049,00 | AS0217               | AS0217A             | 1.095,00 | AS0218               | AS0218A             | 1.141,00 |
| 2200   | AS0226               | AS0226A             | 1.049,00 | AS0227               | AS0227A             | 1.095,00 | AS0228               | AS0228A             | 1.141,00 |
| 2300   | AS0236               | AS0236A             | 1.088,00 | AS0237               | AS0237A             | 1.181,00 | AS0238               | AS0238A             | 1.274,00 |
| 2400   | AS0246               | AS0246A             | 1.121,00 | AS0247               | AS0247A             | 1.217,00 | AS0248               | AS0248A             | 1.313,00 |
| 2500   | AS0256               | AS0256A             | 1.157,00 | AS0257               | AS0257A             | 1.255,00 | AS0258               | AS0258A             | 1.354,00 |
| 2600   | AS0266               | AS0266A             | 1.190,00 | AS0267               | AS0267A             | 1.294,00 | AS0268               | AS0268A             | 1.398,00 |
| 2700   | AS0276               | AS0276A             | 1.222,00 | AS0277               | AS0277A             | 1.329,00 | AS0278               | AS0278A             | 1.436,00 |
| 2800   | AS0286               | AS0286A             | 1.255,00 | AS0287               | AS0287A             | 1.365,00 | AS0288               | AS0288A             | 1.474,00 |
| 2900   | AS0296               | AS0296A             | 1.291,00 | AS0297               | AS0297A             | 1.403,00 | AS0298               | AS0298A             | 1.516,00 |

# Arbeitsschrank mit Schiebetüren Serie Variabel

**Alle Sondermaße möglich!**



## 🇬🇧 Cupboard with middle shelf and sliding doors

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2300 mm width with 6 feet, from 1000 mm width with swinging doors



## 🇩🇪 Arbeitsschrank mit Zwischenboden und Schiebetüren

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen, bis 1000 mm Breite mit Flügeltüren

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 400    | ATS046               | ATS046A             | 563,00   | ATS047               | ATS047A             | 590,00   | ATS048               | ATS048A             | 616,00   |
| 500    | ATS056               | ATS056A             | 606,00   | ATS057               | ATS057A             | 638,00   | ATS058               | ATS058A             | 670,00   |
| 600    | ATS066               | ATS066A             | 651,00   | ATS067               | ATS067A             | 686,00   | ATS068               | ATS068A             | 720,00   |
| 700    | ATS076               | ATS076A             | 696,00   | ATS077               | ATS077A             | 734,00   | ATS078               | ATS078A             | 771,00   |
| 800    | ATS086               | ATS086A             | 742,00   | ATS087               | ATS087A             | 782,00   | ATS088               | ATS088A             | 822,00   |
| 900    | ATS096               | ATS096A             | 787,00   | ATS097               | ATS097A             | 830,00   | ATS098               | ATS098A             | 872,00   |
| 1000   | ATS106               | ATS106A             | 849,00   | ATS107               | ATS107A             | 878,00   | ATS108               | ATS108A             | 903,00   |
| 1100   | ATS116               | ATS116A             | 939,00   | ATS117               | ATS117A             | 969,00   | ATS118               | ATS118A             | 999,00   |
| 1200   | ATS126               | ATS126A             | 939,00   | ATS127               | ATS127A             | 969,00   | ATS128               | ATS128A             | 999,00   |
| 1300   | ATS136               | ATS136A             | 1.004,00 | ATS137               | ATS137A             | 1.029,00 | ATS138               | ATS138A             | 1.054,00 |
| 1400   | ATS146               | ATS146A             | 1.004,00 | ATS147               | ATS147A             | 1.029,00 | ATS148               | ATS148A             | 1.054,00 |
| 1500   | ATS156               | ATS156A             | 1.079,00 | ATS157               | ATS157A             | 1.104,00 | ATS158               | ATS158A             | 1.129,00 |
| 1600   | ATS166               | ATS166A             | 1.079,00 | ATS167               | ATS167A             | 1.104,00 | ATS168               | ATS168A             | 1.129,00 |
| 1700   | ATS176               | ATS176A             | 1.136,00 | ATS177               | ATS177A             | 1.163,00 | ATS178               | ATS178A             | 1.190,00 |
| 1800   | ATS186               | ATS186A             | 1.136,00 | ATS187               | ATS187A             | 1.163,00 | ATS188               | ATS188A             | 1.190,00 |
| 1900   | ATS196               | ATS196A             | 1.184,00 | ATS197               | ATS197A             | 1.211,00 | ATS198               | ATS198A             | 1.238,00 |
| 2000   | ATS206               | ATS206A             | 1.184,00 | ATS207               | ATS207A             | 1.211,00 | ATS208               | ATS208A             | 1.238,00 |
| 2100   | ATS216               | ATS216A             | 1.307,00 | ATS217               | ATS217A             | 1.337,00 | ATS218               | ATS218A             | 1.367,00 |
| 2200   | ATS226               | ATS226A             | 1.307,00 | ATS227               | ATS227A             | 1.337,00 | ATS228               | ATS228A             | 1.367,00 |
| 2300   | ATS236               | ATS236A             | 1.391,00 | ATS237               | ATS237A             | 1.474,00 | ATS238               | ATS238A             | 1.557,00 |
| 2400   | ATS246               | ATS246A             | 1.430,00 | ATS247               | ATS247A             | 1.518,00 | ATS248               | ATS248A             | 1.605,00 |
| 2500   | ATS256               | ATS256A             | 1.474,00 | ATS257               | ATS257A             | 1.561,00 | ATS258               | ATS258A             | 1.649,00 |
| 2600   | ATS266               | ATS266A             | 1.513,00 | ATS267               | ATS267A             | 1.605,00 | ATS268               | ATS268A             | 1.698,00 |
| 2700   | ATS276               | ATS276A             | 1.554,00 | ATS277               | ATS277A             | 1.649,00 | ATS278               | ATS278A             | 1.744,00 |
| 2800   | ATS286               | ATS286A             | 1.596,00 | ATS287               | ATS287A             | 1.693,00 | ATS288               | ATS288A             | 1.791,00 |
| 2900   | ATS296               | ATS296A             | 1.637,00 | ATS297               | ATS297A             | 1.737,00 | ATS298               | ATS298A             | 1.837,00 |

# Arbeitsschrank mit Schubladenblock Serie Variabel

Alle Sondermaße möglich!



## 🇬🇧 Cupboard with sliding doors and drawers

made of stainless steel 1.4301, 850 mm high, with or without upstand (40 mm), from 2800 mm width with 8 feet and 4 doors, from 1400 mm width with swinging doors, **drawers optional right or left**

## 🇩🇪 Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Schubladenblock

voll aus Edelstahl 1.4301, 850 mm hoch, mit oder ohne Aufkantung (40 mm), ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen und 4 Türen, bis 1400 mm Breite mit Flügeltüren,

**Schubladenblock wahlweise rechts oder links**

| Breite | 600 mm Tiefe         |                     |          | 700 mm Tiefe         |                     |          | 800 mm Tiefe         |                     |          |
|--------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|----------------------|---------------------|----------|
|        | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     | Code ohne Aufkantung | Code mit Aufkantung | Euro     |
| 900    | ASB096               | ASB096A             | 1.356,00 | ASB097               | ASB097A             | 1.400,00 | ASB098               | ASB098A             | 1.445,00 |
| 1000   | ASB106               | ASB106A             | 1.400,00 | ASB107               | ASB107A             | 1.447,00 | ASB108               | ASB108A             | 1.494,00 |
| 1100   | ASB116               | ASB116A             | 1.442,00 | ASB117               | ASB117A             | 1.494,00 | ASB118               | ASB118A             | 1.546,00 |
| 1200   | ASB126               | ASB126A             | 1.510,00 | ASB127               | ASB127A             | 1.537,00 | ASB128               | ASB128A             | 1.564,00 |
| 1300   | ASB136               | ASB136A             | 1.635,00 | ASB137               | ASB137A             | 1.665,00 | ASB138               | ASB138A             | 1.695,00 |
| 1400   | ASB146               | ASB146A             | 1.635,00 | ASB147               | ASB147A             | 1.665,00 | ASB148               | ASB148A             | 1.695,00 |
| 1500   | ASB156               | ASB156A             | 1.710,00 | ASB157               | ASB157A             | 1.740,00 | ASB158               | ASB158A             | 1.770,00 |
| 1600   | ASB166               | ASB166A             | 1.710,00 | ASB167               | ASB167A             | 1.740,00 | ASB168               | ASB168A             | 1.770,00 |
| 1700   | ASB176               | ASB176A             | 1.767,00 | ASB177               | ASB177A             | 1.793,00 | ASB178               | ASB178A             | 1.819,00 |
| 1800   | ASB186               | ASB186A             | 1.767,00 | ASB187               | ASB187A             | 1.793,00 | ASB188               | ASB188A             | 1.819,00 |
| 1900   | ASB196               | ASB196A             | 1.824,00 | ASB197               | ASB197A             | 1.852,00 | ASB198               | ASB198A             | 1.880,00 |
| 2000   | ASB206               | ASB206A             | 1.824,00 | ASB207               | ASB207A             | 1.852,00 | ASB208               | ASB208A             | 1.880,00 |
| 2100   | ASB216               | ASB216A             | 1.897,00 | ASB217               | ASB217A             | 1.923,00 | ASB218               | ASB218A             | 1.949,00 |
| 2200   | ASB226               | ASB226A             | 1.897,00 | ASB227               | ASB227A             | 1.923,00 | ASB228               | ASB228A             | 1.949,00 |
| 2300   | ASB236               | ASB236A             | 1.914,00 | ASB237               | ASB237A             | 2.000,00 | ASB238               | ASB238A             | 2.087,00 |
| 2400   | ASB246               | ASB246A             | 1.957,00 | ASB247               | ASB247A             | 2.046,00 | ASB248               | ASB248A             | 2.135,00 |
| 2500   | ASB256               | ASB256A             | 2.003,00 | ASB257               | ASB257A             | 2.094,00 | ASB258               | ASB258A             | 2.185,00 |
| 2600   | ASB266               | ASB266A             | 2.046,00 | ASB267               | ASB267A             | 2.140,00 | ASB268               | ASB268A             | 2.233,00 |
| 2700   | ASB276               | ASB276A             | 2.087,00 | ASB277               | ASB277A             | 2.185,00 | ASB278               | ASB278A             | 2.284,00 |
| 2800   | ASB286               | ASB286A             | 2.208,00 | ASB287               | ASB287A             | 2.309,00 | ASB288               | ASB288A             | 2.411,00 |
| 2900   | ASB296               | ASB296A             | 2.251,00 | ASB297               | ASB297A             | 2.355,00 | ASB298               | ASB298A             | 2.459,00 |

# Aufsatzborde Variabel



400 mm hoch / high



600 mm hoch / high

## Attachment shelf

made of stainless steel 1.4301,  
allside folded, wallside set on edge,  
noise insulated, shelf from 2300 mm with 6 feet

## Aufsatzbord

voll aus Edelstahl 1.4301,  
allseitig abgekantet, wandseitig aufgekantet, schalldämmend  
unterfüttert, Borde ab 2300 mm mit 6 Füßen

| Breite /<br>width | Aufsatzbord 1 Etage / Attachment shelf 1 level |        |                     |        | Aufsatzbord 2 Etagen / Attachment shelf 2 Level |        |                     |        |
|-------------------|--|--------|---------------------|--------|---|--------|---------------------|--------|
|                   | 300 mm tief / depth                            |        | 400 mm tief / depth |        | 300 mm tief / depth                             |        | 400 mm tief / depth |        |
|                   | Code   | Euro   | Code                | Euro   | Code  | Euro   | Code                | Euro   |
| 500 mm            | ABE053   | 153,00 | ABE054              | 161,00 | ABD053  | 233,00 | ABD054              | 248,00 |
| 600 mm            | ABE063   | 159,00 | ABE064              | 170,00 | ABD063  | 242,00 | ABD064              | 262,00 |
| 700 mm            | ABE073   | 164,00 | ABE074              | 176,00 | ABD073  | 253,00 | ABD074              | 273,00 |
| 800 mm            | ABE083   | 170,00 | ABE084              | 184,00 | ABD083  | 265,00 | ABD084              | 288,00 |
| 900 mm            | ABE093   | 176,00 | ABE094              | 190,00 | ABD093  | 276,00 | ABD094              | 299,00 |
| 1000 mm           | ABE103   | 184,00 | ABE104              | 199,00 | ABD103  | 285,00 | ABD104              | 314,00 |
| 1100 mm           | ABE113   | 190,00 | ABE114              | 205,00 | ABD113  | 296,00 | ABD114              | 325,00 |
| 1200 mm           | ABE123   | 196,00 | ABE124              | 213,00 | ABD123  | 308,00 | ABD124              | 340,00 |
| 1300 mm           | ABE133   | 202,00 | ABE134              | 219,00 | ABD133  | 319,00 | ABD134              | 351,00 |
| 1400 mm           | ABE143   | 207,00 | ABE144              | 228,00 | ABD143  | 328,00 | ABD144              | 365,00 |
| 1500 mm           | ABE153   | 213,00 | ABE154              | 236,00 | ABD153  | 340,00 | ABD154              | 377,00 |
| 1600 mm           | ABE163   | 219,00 | ABE164              | 242,00 | ABD163  | 351,00 | ABD164              | 391,00 |
| 1700 mm           | ABE173   | 228,00 | ABE174              | 251,00 | ABD173  | 363,00 | ABD174              | 403,00 |
| 1800 mm           | ABE183   | 233,00 | ABE184              | 256,00 | ABD183  | 371,00 | ABD184              | 417,00 |
| 1900 mm           | ABE193   | 239,00 | ABE194              | 265,00 | ABD193  | 383,00 | ABD194              | 429,00 |
| 2000 mm           | ABE203   | 245,00 | ABE204              | 271,00 | ABD203  | 394,00 | ABD204              | 443,00 |
| 2100 mm           | ABE213   | 250,00 | ABE214              | 279,00 | ABD213  | 403,00 | ABD214              | 455,00 |
| 2200 mm           | ABE223   | 256,00 | ABE224              | 285,00 | ABD223  | 414,00 | ABD224              | 469,00 |
| 2300 mm           | ABE233   | 265,00 | ABE234              | 294,00 | ABD233  | 426,00 | ABD234              | 480,00 |
| 2400 mm           | ABE243   | 271,00 | ABE244              | 299,00 | ABD243  | 437,00 | ABD244              | 495,00 |
| 2500 mm           | ABE253   | 294,00 | ABE254              | 325,00 | ABD253  | 472,00 | ABD254              | 532,00 |
| 2600 mm           | ABE263   | 299,00 | ABE264              | 331,00 | ABD263  | 483,00 | ABD264              | 544,00 |
| 2700 mm           | ABE273   | 305,00 | ABE274              | 340,00 | ABD273  | 495,00 | ABD274              | 558,00 |
| 2800 mm           | ABE283   | 311,00 | ABE284              | 345,00 | ABD283  | 503,00 | ABD284              | 569,00 |
| 2900 mm           | ABE293   | 317,00 | ABE294              | 351,00 | ABD293  | 515,00 | ABD294              | 584,00 |

## Tischaufsatzschränke Variabel



### 🇩🇪 Tischaufsatzschrank

voll aus Edelstahl 1.4301,  
offen, höhenverstellbarer Zwischenboden,  
Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm  
(Schrankhöhe 600mm, Aufsatzhöhe 550 mm)

### 🇬🇧 Table top cupboard

made of stainless steel 1.4301,  
open, adjustable middle shelf,  
depth 400 mm, total height 1150 mm  
(cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)



### 🇩🇪 Tischaufsatzschrank, geschlossen

voll aus Edelstahl 1.4301,  
mit Schiebetüren (bis 1000 mm Breite Flügeltüren,  
ab 2300 mm Breite 4 Schiebetüren),  
höhenverstellbarer Zwischenboden,  
Tiefe 400 mm, Gesamthöhe 1150 mm  
(Schrankhöhe 600mm, Aufsatzhöhe 550 mm)

### 🇬🇧 Table top cupboard, with sliding doors

made of stainless steel 1.4301,  
with sliding doors (from 900 mm width swinging doors,  
more than 2300 width 4 sliding doors),  
adjustable middle shelf,  
depth 400 mm, total height 1150 mm  
(cupboard 600 mm, attachment height 550 mm)

| Breite /<br>width | ohne Türen / without doors |                 |
|-------------------|----------------------------|-----------------|
|                   | Code                       | Euro            |
| 1000 mm           | <b>AS104</b>               | <b>549,00</b>   |
| 1200 mm           | <b>AS124</b>               | <b>598,00</b>   |
| 1400 mm           | <b>AS144</b>               | <b>644,00</b>   |
| 1600 mm           | <b>AS164</b>               | <b>690,00</b>   |
| 1800 mm           | <b>AS184</b>               | <b>736,00</b>   |
| 2000 mm           | <b>AS204</b>               | <b>782,00</b>   |
| 2200 mm           | <b>AS224</b>               | <b>831,00</b>   |
| 2400 mm           | <b>AS244</b>               | <b>936,00</b>   |
| 2600 mm           | <b>AS264</b>               | <b>986,00</b>   |
| 2800 mm           | <b>AS284</b>               | <b>1.032,00</b> |

| Breite /<br>width | mit Türen / with doors |                 |
|-------------------|------------------------|-----------------|
|                   | Code                   | Euro            |
| 1000 mm           | <b>AS104T</b>          | <b>782,00</b>   |
| 1200 mm           | <b>AS124T</b>          | <b>863,00</b>   |
| 1400 mm           | <b>AS144T</b>          | <b>940,00</b>   |
| 1600 mm           | <b>AS164T</b>          | <b>1.021,00</b> |
| 1800 mm           | <b>AS184T</b>          | <b>1.101,00</b> |
| 2000 mm           | <b>AS204T</b>          | <b>1.182,00</b> |
| 2200 mm           | <b>AS224T</b>          | <b>1.259,00</b> |
| 2400 mm           | <b>AS244T</b>          | <b>1.472,00</b> |
| 2600 mm           | <b>AS264T</b>          | <b>1.552,00</b> |
| 2800 mm           | <b>AS284T</b>          | <b>1.630,00</b> |

 **DAUER  
TIEFPREIS**

## Wandhängeschränke Standard Chromstahl



|  | Artikel   | Code            | Euro          |
|--|---|-----------------|---------------|
|  | <p><b>Wandhängeschrank offen,</b><br/>voll aus Chromstahl 1.4016,<br/>mit höhenverstellbarem Zwischenboden</p> <p><b>Wall mounted cupboard open,</b><br/>made of chrome-steel 1.4016,<br/>with height adjustable shelf</p>                          |                 |               |
|  | 1000 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 10</b> | <b>252,00</b> |
|  | 1200 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 12</b> | <b>275,00</b> |
|  | 1400 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 14</b> | <b>297,00</b> |
|  | 1600 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 16</b> | <b>320,00</b> |
|  | 1800 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 18</b> | <b>340,00</b> |
|  | 2000 x 400 x 600 mm   | <b>WHSOC 20</b> | <b>365,00</b> |
|  | <p><b>Wandhängeschrank mit Schiebetüren,</b><br/>voll aus Chromstahl 1.4016,<br/>mit höhenverstellbarem Zwischenboden</p> <p><b>Wall-mounted cupboard with sliding doors,</b><br/>made of chrome-steel 1.4016,<br/>with height adjustable shelf</p> |                 |               |
|  | 1000 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 10</b>  | <b>329,00</b> |
|  | 1200 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 12</b>  | <b>365,00</b> |
|  | 1400 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 14</b>  | <b>398,00</b> |
|  | 1600 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 16</b>  | <b>434,00</b> |
|  | 1800 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 18</b>  | <b>467,00</b> |
|  | 2000 x 400 x 600 mm   | <b>WHSC 20</b>  | <b>503,00</b> |

# Wandbord Variabel



## Wall shelf

made of stainless steel 1.4301,  
underside closed with CNS,  
3-side folded 50 mm, wallside set on edge

## Wandbord

voll aus Edelstahl 1.4301,  
Unterseite mit CNS geschlossen,  
3-seitig 30 mm abgekantet, wandseitig aufgekantet

| Breite /<br>width | Wandborde / wall shelves |               |                     |               |                     |               |
|-------------------|--------------------------|---------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------|
|                   | 300 mm tief / depth      |               | 400 mm tief / depth |               | 500 mm tief / depth |               |
|                   | Code                     | Euro          | Code                | Euro          | Code                | Euro          |
| 500 mm            | <b>WB053</b>             | <b>122,00</b> | <b>WB054</b>        | <b>132,00</b> | <b>WB055</b>        | <b>142,00</b> |
| 600 mm            | <b>WB063</b>             | <b>132,00</b> | <b>WB064</b>        | <b>142,00</b> | <b>WB065</b>        | <b>152,00</b> |
| 700 mm            | <b>WB073</b>             | <b>140,00</b> | <b>WB074</b>        | <b>152,00</b> | <b>WB075</b>        | <b>164,00</b> |
| 800 mm            | <b>WB083</b>             | <b>148,00</b> | <b>WB084</b>        | <b>162,00</b> | <b>WB085</b>        | <b>176,00</b> |
| 900 mm            | <b>WB093</b>             | <b>156,00</b> | <b>WB094</b>        | <b>172,00</b> | <b>WB095</b>        | <b>188,00</b> |
| 1000 mm           | <b>WB103</b>             | <b>164,00</b> | <b>WB104</b>        | <b>182,00</b> | <b>WB105</b>        | <b>200,00</b> |
| 1100 mm           | <b>WB113</b>             | <b>172,00</b> | <b>WB114</b>        | <b>192,00</b> | <b>WB115</b>        | <b>212,00</b> |
| 1200 mm           | <b>WB123</b>             | <b>182,00</b> | <b>WB124</b>        | <b>202,00</b> | <b>WB125</b>        | <b>222,00</b> |
| 1300 mm           | <b>WB133</b>             | <b>190,00</b> | <b>WB134</b>        | <b>212,00</b> | <b>WB135</b>        | <b>234,00</b> |
| 1400 mm           | <b>WB143</b>             | <b>198,00</b> | <b>WB144</b>        | <b>222,00</b> | <b>WB145</b>        | <b>244,00</b> |
| 1500 mm           | <b>WB153</b>             | <b>208,00</b> | <b>WB154</b>        | <b>232,00</b> | <b>WB155</b>        | <b>256,00</b> |
| 1600 mm           | <b>WB163</b>             | <b>216,00</b> | <b>WB164</b>        | <b>242,00</b> | <b>WB165</b>        | <b>268,00</b> |
| 1700 mm           | <b>WB173</b>             | <b>224,00</b> | <b>WB174</b>        | <b>252,00</b> | <b>WB175</b>        | <b>280,00</b> |
| 1800 mm           | <b>WB183</b>             | <b>232,00</b> | <b>WB184</b>        | <b>262,00</b> | <b>WB185</b>        | <b>290,00</b> |
| 1900 mm           | <b>WB193</b>             | <b>240,00</b> | <b>WB194</b>        | <b>272,00</b> | <b>WB195</b>        | <b>302,00</b> |
| 2000 mm           | <b>WB203</b>             | <b>250,00</b> | <b>WB204</b>        | <b>282,00</b> | <b>WB205</b>        | <b>314,00</b> |
| 2100 mm           | <b>WB213</b>             | <b>258,00</b> | <b>WB214</b>        | <b>292,00</b> | <b>WB215</b>        | <b>324,00</b> |
| 2200 mm           | <b>WB223</b>             | <b>266,00</b> | <b>WB224</b>        | <b>302,00</b> | <b>WB225</b>        | <b>336,00</b> |
| 2300 mm           | <b>WB233</b>             | <b>274,00</b> | <b>WB234</b>        | <b>312,00</b> | <b>WB235</b>        | <b>348,00</b> |
| 2400 mm           | <b>WB243</b>             | <b>284,00</b> | <b>WB244</b>        | <b>322,00</b> | <b>WB245</b>        | <b>360,00</b> |
| 2500 mm           | <b>WB253</b>             | <b>292,00</b> | <b>WB254</b>        | <b>332,00</b> | <b>WB255</b>        | <b>372,00</b> |
| 2600 mm           | <b>WB263</b>             | <b>300,00</b> | <b>WB264</b>        | <b>342,00</b> | <b>WB265</b>        | <b>382,00</b> |
| 2700 mm           | <b>WB273</b>             | <b>308,00</b> | <b>WB274</b>        | <b>352,00</b> | <b>WB275</b>        | <b>394,00</b> |
| 2800 mm           | <b>WB283</b>             | <b>316,00</b> | <b>WB284</b>        | <b>362,00</b> | <b>WB285</b>        | <b>406,00</b> |
| 2900 mm           | <b>WB293</b>             | <b>326,00</b> | <b>WB294</b>        | <b>372,00</b> | <b>WB295</b>        | <b>416,00</b> |

## Edelstahl-Konsolen für Wandborde / Stainless-steel support for wall shelves

| kleine Last / little load |              |              | große Last / large load |              |              |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------------------|--------------|--------------|
| Tiefe /<br>depth          | Code         | Euro         | Tiefe /<br>depth        | Code         | Euro         |
| 200 mm                    | <b>KWK20</b> | <b>37,00</b> | 300 mm                  | <b>KWG30</b> | <b>57,00</b> |
| 300 mm                    | <b>KWK30</b> | <b>46,00</b> | 400 mm                  | <b>KWG40</b> | <b>69,00</b> |
| 400 mm                    | <b>KWK40</b> | <b>50,00</b> | 500 mm                  | <b>KWG50</b> | <b>75,00</b> |
| 500 mm                    | <b>KWK50</b> | <b>55,00</b> |                         |              |              |



für kleine Last /  
for little load



für große Last /  
for large load

## Arbeitsplatte Variabel



### Worktop

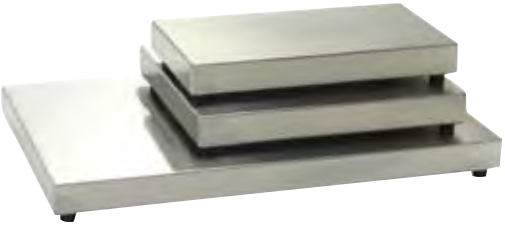




made of stainless steel 1.4301, stuffed with wood, all side folded 50 mm, wallside set on edge, to build up a dish warmer it is necessary to stuff with CNS

### Arbeitsplatte

voll aus Edelstahl 1.4301, holzunterfütert, allseitig 50 mm abgekantet, wandseitig aufgekantet, für Aufbau Wärmebrücke CNS-Unterfütterung erforderlich

| Breite /<br>width | Arbeitsplatten / work tops |        |                     |        |                   |        |
|-------------------|----------------------------|--------|---------------------|--------|-------------------|--------|
|                   | 600 mm tief / depth        |        | 700 mm tief / depth |        | 800 mm tief depth |        |
|                   | Code                       | Euro   | Code                | Euro   | Code              | Euro   |
| 500 mm            | AP056                      | 167,00 | AP057               | 177,00 | AP058             | 187,00 |
| 600 mm            | AP066                      | 180,00 | AP067               | 190,00 | AP068             | 200,00 |
| 700 mm            | AP076                      | 190,00 | AP077               | 204,00 | AP078             | 217,00 |
| 800 mm            | AP086                      | 200,00 | AP087               | 217,00 | AP088             | 230,00 |
| 900 mm            | AP096                      | 214,00 | AP097               | 230,00 | AP098             | 244,00 |
| 1000 mm           | AP106                      | 224,00 | AP107               | 240,00 | AP108             | 260,00 |
| 1100 mm           | AP116                      | 237,00 | AP117               | 254,00 | AP118             | 274,00 |
| 1200 mm           | AP126                      | 247,00 | AP127               | 267,00 | AP128             | 287,00 |
| 1300 mm           | AP136                      | 257,00 | AP137               | 280,00 | AP138             | 304,00 |
| 1400 mm           | AP146                      | 270,00 | AP147               | 294,00 | AP148             | 317,00 |
| 1500 mm           | AP156                      | 280,00 | AP157               | 307,00 | AP158             | 330,00 |
| 1600 mm           | AP166                      | 290,00 | AP167               | 320,00 | AP168             | 347,00 |
| 1700 mm           | AP176                      | 304,00 | AP177               | 330,00 | AP178             | 360,00 |
| 1800 mm           | AP186                      | 314,00 | AP187               | 344,00 | AP188             | 374,00 |
| 1900 mm           | AP196                      | 327,00 | AP197               | 357,00 | AP198             | 390,00 |
| 2000 mm           | AP206                      | 337,00 | AP207               | 370,00 | AP208             | 404,00 |
| 2100 mm           | AP216                      | 347,00 | AP217               | 384,00 | AP218             | 417,00 |
| 2200 mm           | AP226                      | 360,00 | AP227               | 397,00 | AP228             | 434,00 |
| 2300 mm           | AP236                      | 370,00 | AP237               | 410,00 | AP238             | 447,00 |
| 2400 mm           | AP246                      | 384,00 | AP247               | 420,00 | AP248             | 460,00 |
| 2500 mm           | AP256                      | 394,00 | AP257               | 434,00 | AP258             | 477,00 |
| 2600 mm           | AP266                      | 404,00 | AP267               | 445,00 | AP268             | 490,00 |
| 2700 mm           | AP276                      | 417,00 | AP277               | 460,00 | AP278             | 504,00 |
| 2800 mm           | AP286                      | 427,00 | AP287               | 478,00 | AP288             | 520,00 |
| 2900 mm           | AP296                      | 440,00 | AP297               | 487,00 | AP298             | 534,00 |

## Warmhalteplatten / neutrale Platten

|   | Artikel   | Code                    | Euro            |               |
|---|---|-------------------------|-----------------|---------------|
|                    | <b>Platten neutral / Tops neutral</b>                                       |                         |                 |               |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  |                         | <b>Code</b>     | <b>Euro</b>   |
|   | 1/3 GN - 325x176x90 mm  |                         | <b>PA60102</b>  | <b>45,00</b>  |
|   | 1/2 GN - 325x265x90 mm  |                         | <b>PA60101</b>  | <b>58,00</b>  |
|   | 1/1 GN - 530x325x90 mm  |                         | <b>PA60100</b>  | <b>79,00</b>  |
| <b>Kalte Platte</b> durch Aufbewahrung im Gefrierschrank<br><b>cold top</b> with keeping in freezer |   |                         |                 |               |
|                    | <b>Warmhalteplatte / Heating tops</b>                                       |                         |                 |               |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  | <b>Leistung / Power</b> | <b>Code</b>     | <b>Euro</b>   |
|   | 1/3 GN - 325x176x90 mm  | 0,2 kW, 230 V           | <b>PA10757</b>  | <b>118,00</b> |
| 1/2 GN - 325x265x90 mm  | 0,3 kW, 230 V   | <b>PA10756</b>          | <b>124,00</b>   |               |
|                   | <b>Warmhalteplatte</b> (Glaskeramik)<br><b>Heating top</b> (glass ceramics) |                         | <b>PA 10750</b> | <b>216,00</b> |
|   | 500 x 500 x 90 mm,<br>0,6 kW, 230 V, 21 kg                                  |                         |                 |               |
|                   | <b>Warmhalteplatte</b> (Glaskeramik)<br><b>Heating top</b> (glass ceramics) |                         | <b>PA 10751</b> | <b>205,00</b> |
|   | GN 1/1 - 530 x 325 x 90 mm,<br>0,45 kW, 230 V, 15 kg,                       |                         |                 |               |
|                   | <b>Warmhalteplatte</b> (Glaskeramik)<br><b>Heating top</b> (glass ceramics) |                         | <b>PA10850</b>  | <b>415,00</b> |
|   | 1000 x 500 x 90 mm,<br>1,2 kW, 230 V, 28 kg                                 |                         |                 |               |

# Abfalleimer

|   | Artikel  | Code                                   | Euro                                   |
|---|--|--|--|
|    | <p><b>Abfalleimer</b><br/>Edelstahl<br/>mit Deckel und Griffen,<br/>ausfahrbarer Rollwagen,</p> <p><b>Rubbish bin</b><br/>stainless steel, with lid and handles,<br/>wheel-away dolly</p> <p>50 Liter / litres - 380 x 605 mm<br/>95 Liter / litres - 450 x 685 mm</p>                         | <p><b>IP0001</b><br/><b>IP0003</b></p> | <p><b>150,00</b><br/><b>185,00</b></p> |
|   | <p><b>Abfalleimer</b><br/>Edelstahl<br/>mit Hubdeckel und Griffen,</p> <p><b>Rubbish bin</b><br/>stainless steel,<br/>with lift lid and handles</p> <p>50 Liter / litres - 380 x 605 mm<br/>95 Liter / litres - 450 x 685 mm</p>   | <p><b>IP0004</b><br/><b>IP0006</b></p> | <p><b>217,00</b><br/><b>254,00</b></p> |
|  | <p><b>Müllsackwagen</b><br/>Edelstahl,<br/>Pedal zum Öffnen des Deckels,<br/>runde Basis mit Rädern,<br/>Abmessungen: 450 x 850 mm</p> <p><b>Rubbish bag trolley</b><br/>stainless steel, pedal to open the lid,<br/>round base with wheels,<br/>dimensions: 450 x 850 mm</p>                  | <p><b>IP00049</b></p>                  | <p><b>224,00</b></p>                   |
|  | <p><b>Mehlwagen 195 Liter</b><br/>Edelstahl,<br/>zweigeteilter Deckel,<br/>auf Rollen, 150 kg Traglast,<br/>Abmessungen: 465 x 750 x 785 mm</p> <p><b>Flour trolley 195 litres</b><br/>stainless steel, split lid,<br/>on wheels, 150 kg ultimate load,<br/>dimensions: 465 x 750 x 785 mm</p> | <p><b>IP0014</b></p>                   | <p><b>443,00</b></p>                   |

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**

**Topfset  
4 Töpfe mit Deckel**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1**

**Euro: 169,00**



**Cookware Set  
4 Pots with lid**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 11 kg

**Code: TS1**

**Euro: 169,00**

**Topfset –  
9 Teile**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion, Gewicht: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**Cookware Set –  
9 pieces**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**



**starke Ausführung**

**geeignet für Induktion!**



2,8 Liter/litres  
Ø 24 x 5 cm

2 Liter/litres  
Ø 16 x 9,5 cm

2,7 Liter/litres  
Ø 18 x 10,5 cm

5,1 Liter/litres  
Ø 24 x 11 cm

6,1 Liter/litres  
Ø 20 x 20 cm

## Handwaschbecken mit Kniebedienung

### Hand wash basin

Stainless steel, wall mounting, knee operated, with water tap, time controlled, mechanical timer 7 sec. by knee handling

### Handwaschbecken

Edelstahl, Wandmontage, Kniebedienung, mit Wasserhahn, zeitgesteuert, mechanischer Timer 7sec. durch Kniebedienung

|   | Artikel  | Code          | Euro          |
|---|--|---------------|---------------|
|    | <p>Handwaschbecken Kniebedienung Wandmontage, Aufkantung 60 mm, nur Kaltwasseranschluss, Abmessungen: 380 x 290mm, Beckenmaß: 330 x 220 x 110 mm</p> <p>Hand wash basin knee operated wall mounting, upstand 60 mm, cold water support only, dimensions: 380 x 290 mm, basin dimensions: 330 x 220 x 110 mm</p>  | <b>IP0030</b> | <b>137,00</b> |
|     | <p>Handwaschbecken Kniebedienung Wandmontage, Aufkantung 40 mm, nur Kaltwasseranschluss, Abmessungen: 400 x 320 mm, Beckenmaß: 330 x 220 x 110 mm</p> <p>Hand wash basin knee operated wall mounting, upstand 40 mm, only cold water support, dimensions: 400 x 320 mm, basin dimensions: 330 x 220 x 110 mm</p> | <b>IP0032</b> | <b>177,00</b> |
|   | <p>Handwaschbecken Aufkantung 100 mm, Abmessungen: 400 x 400 mm, Beckenmaß: Ø 340 mm, Höhe 130 mm</p> <p>Hand wash basin upstand 100 mm, dimensions: 400 x 400 mm, basin dimensions: Ø 340 mm, Höhe 130 mm</p>   | <b>IP0074</b> | <b>257,00</b> |
|  | <p>Handwaschbecken Aufkantung 40 mm, Abmessungen: 480 x 350 mm, Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm</p> <p>Hand wash basin upstand 40 mm, dimensions: 480 x 350 mm, basin dimensions: 350/430 x 280 x 130 mm</p>   | <b>IP0073</b> | <b>280,00</b> |
|  | <p>Handwaschbecken Aufkantung 100 mm, Abmessungen: 500 x 500 mm, Beckenmaß: 400/440 x 370 x 140 mm</p> <p>Hand wash basin upstand 100 mm, dimensions: 500 x 500 mm, basin dimensions: 400/440 x 370 x 140 mm</p>   | <b>IP0076</b> | <b>287,00</b> |
|  | <p>Handwaschbecken Aufkantung 300 mm, Abmessungen: 480 x 360 x 520 mm, Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm</p> <p>Hand wash basin upstand 300 mm, dimensions: 480 x 360 x 520 mm, basin dimensions: 350/430 x 280 x 130 mm</p>   | <b>IP0029</b> | <b>307,00</b> |

## Handwaschausgussbecken Serie Eco



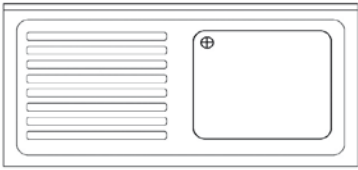
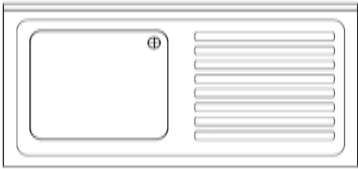
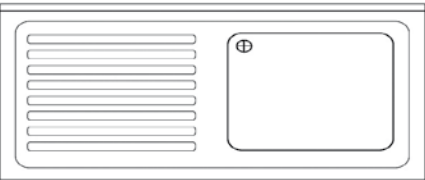
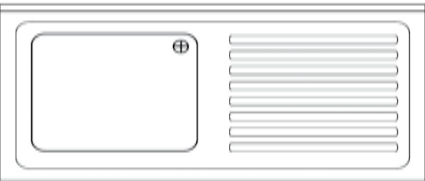
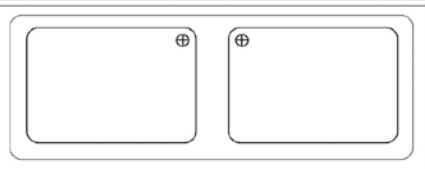
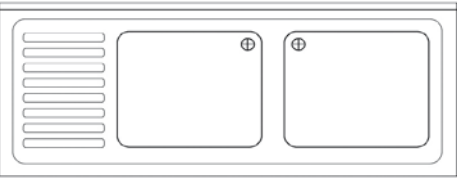
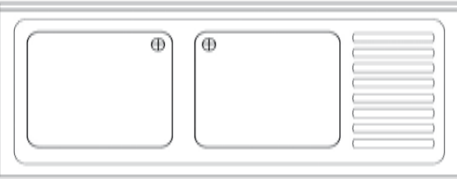
**DAUER  
TIEFPREIS**

|  | Artikel  | Code         | Euro          |
|--|--|--------------|---------------|
|  | <p><b>Handwaschausgussbecken<br/>Edelstahl</b><br/>inkl. Armatur, ohne Ablaufgarnitur,<br/>Maße Handwaschbecken:<br/>410 x 280 x 120 mm<br/>Maße Ausgussbecken:<br/>400 x 350 x 150 mm</p> <p>Gesamtmaße:<br/>500 x 700 x 900 mm,<br/>Aufkantung 35 mm,<br/>Höhe ohne Füße: 530 mm</p> <p><b>Wandmontage möglich!</b></p>  | <b>HWB7E</b> | <b>444,00</b> |
|  | <p><b>Hand wash- / drain basin combination<br/>made of stainless steel</b><br/>with cold and warm water mixer,<br/>without pop-up,<br/>dimensions hand wash basin:<br/>410 x 280 x 120 mm<br/>dimensions hand drain basin:<br/>400 x 350 x 150 mm</p> <p>dimensions:<br/>500 x 700 x 900 mm,<br/>upstand 35 mm,<br/>high without feeds: 530 mm</p> <p><b>Can be wallmounted!</b></p> |              |               |

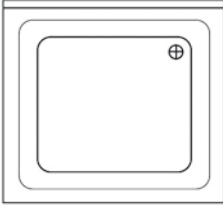
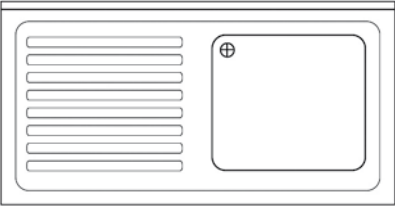
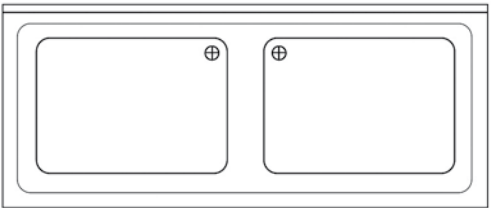
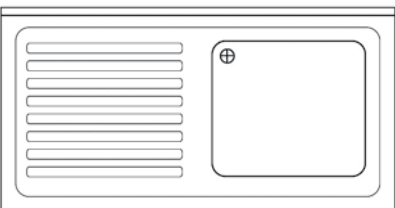
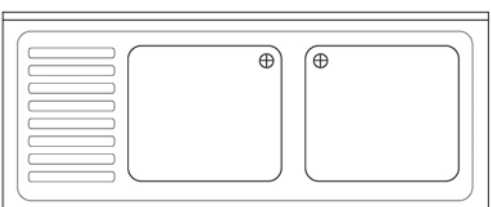
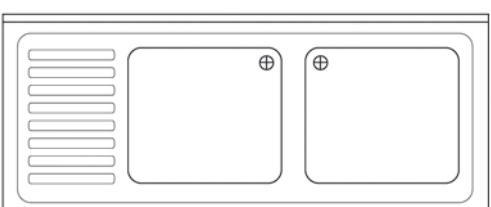
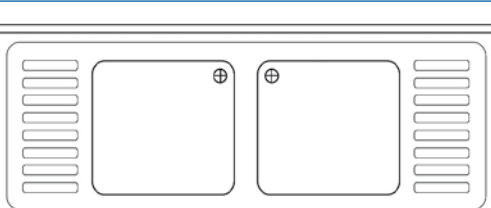
## Handwaschbecken mit Ausgusskombination

|   | Article  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|    | <p><b>Handwasch-Ausgussbeckenkombination</b><br/>aus CNS, Oberfläche gebürstet, teilweise poliert, mit Mischarmatur, serienmäßigem Klapprost, Selbstmontage der FüÙe</p> <p><b>Hand wash- / drain basin combination</b><br/>made of chrome-nickel steel, surface brushed, partly polished, with mixed mounting, serial fold-away grill, selfmounting feet</p> <p>500 x 600 x 850 mm<br/><b>Becken oben / upper basin:</b><br/>350/430 x 280 x 130 mm,<br/><b>Becken unten / lower basin:</b><br/>400 x 400 x 200 mm</p>        | <b>HWB 6IP</b>  | <b>508,00</b> |
|   | <p><b>Handwasch-Ausgussbeckenkombination</b><br/>aus CNS, Oberfläche gebürstet, teilweise poliert, mit Mischarmatur, serienmäßigem Klapprost, Selbstmontage der FüÙe</p> <p><b>Hand wash- / drain basin combination</b><br/>made of chrome-nickel steel, surface brushed, partly polished, with mixed mounting, serial fold-away grill, self-mounting feet</p> <p>500 x 700 x 850 mm<br/><b>Becken oben / upper basin:</b><br/>350/430 x 280 x 130 mm,<br/><b>Becken unten / lower basin:</b><br/>400 x 400 x 200 mm</p>       | <b>HWB 7IP</b>  | <b>508,00</b> |
|  | <p><b>Handwaschbecken mit Unterschrank</b><br/>Edelstahl, Unterschrank mit Schwingtür, mechanischer Timer 7 sk. durch Kniebedienung, mit Wasserhahn,<br/>Abmessungen: 500 x 400 x 850 mm,<br/>Beckenmaß: 430 x 285 x 150 mm,<br/>Aufkantung: 100 mm</p> <p><b>Hand wash basin with stand</b><br/>made of stainless steel, stand with swinging door, time controlled by mechanical timer, 7 sec. by knee, with water tap,<br/>dimensions: 500 x 400 x 850 mm,<br/>basin dimensions: 430 x 285 x 150 mm,<br/>upstand: 100 mm</p> | <b>IP0080</b>   | <b>475,00</b> |
|  | <p><b>Verarbeitungsspültisch für Salat und Gemüse</b><br/>1200 x 700 x 850 mm,<br/>mit großem Becken, Schneidebrett und Abfallschacht,<br/>Beckengröße: 1070 x 310 x 180 mm,<br/>Schneidebrett: 730 x 230 x 20 mm</p> <p><b>Preparing sink unit for salad and vegetables</b><br/>1200 x 700 x 850 mm,<br/>with big basin, cutting board and waste disposal chute,<br/>basin dimensions: 1070 x 310 x 180 mm,<br/>cutting board: 730 x 230 x 20 mm</p>  | <b>SPTV1270</b> | <b>999,00</b> |

## Spülabdeckungen 600er Tiefe

|   | Article   | Code                       | Euro          |
|---|---|----------------------------|---------------|
|    | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1000 x 600 mm<br>1 Becken <b>rechts</b> / basin <b>right</b> :<br>400 x 500 x 250mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b>   | <b>SPA1060<br/>1BR45</b>   | <b>264,00</b> |
| <b>1000 x 600 mm</b>  |   |                            |               |
|    | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1000 x 600 mm<br><br>1 Becken <b>links</b> / basin <b>left</b> : 400 x 500 x 250 mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b>   | <b>SPA1060<br/>1BL45</b>   | <b>264,00</b> |
| <b>1000 x 600 mm</b>  |   |                            |               |
|    | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1200 x 600 mm<br>1 Becken <b>rechts</b> / basin <b>right</b> : 400 x 400 x 200 mm<br><br>1 Becken <b>rechts</b> / basin <b>right</b> : 400 x 500 x 250 mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b>   | <b>SPA1260<br/>1BR44-2</b> | <b>267,00</b> |
| <b>1200 x 600 mm</b>  |   | <b>SPA1260<br/>1BR45</b>   | <b>278,00</b> |
|  | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1200 x 600 mm<br>1 Becken <b>links</b> / basin <b>left</b> : 400 x 400 x 200 mm<br><br>1 Becken <b>links</b> / basin <b>left</b> : 400 x 500 x 250 mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b>       | <b>SPA1260<br/>1BL44-2</b> | <b>267,00</b> |
| <b>1200 x 600 mm</b>  |   | <b>SPA1260<br/>1BL45</b>   | <b>278,00</b> |
|  | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1200 x 600 mm<br>2 Becken / basins: <b>400 x 400 x 250 mm</b><br><br>2 Becken / basins: <b>500 x 400 x 250 mm</b><br><br><b>Tiefe / depth 600</b>   | <b>SPA1260<br/>2BM44</b>   | <b>373,00</b> |
| <b>1200 x 600 mm</b>  |   | <b>SPA1260<br/>2BM54</b>   | <b>395,00</b> |
|  | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1500 x 600 mm<br>2 Becken <b>rechts</b> / basins <b>right</b> : 400 x 400 x 200 mm<br><br>2 Becken <b>rechts</b> / basins <b>right</b> : 400 x 400 x 250 mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b> | <b>SPA1560<br/>2BR44-2</b> | <b>407,00</b> |
| <b>1500 x 600 mm</b>  |   | <b>SPA1560<br/>2BR44</b>   | <b>407,00</b> |
|  | <b>Spülabdeckung / Sink unit top</b><br>1500 x 600 mm<br>2 Becken <b>links</b> / basins <b>left</b> : 400 x 400 x 200 mm<br><br>2 Becken <b>links</b> / basins <b>left</b> : 400 x 400 x 250 mm<br><br><b>Tiefe / depth 600</b>     | <b>SPA1560<br/>2BL44-2</b> | <b>407,00</b> |
| <b>1500 x 600 mm</b>  |   | <b>SPA1560<br/>2BL44</b>   | <b>407,00</b> |

## Spülabdeckungen 700er Tiefe

|   | Article   | Code  | Euro                                      |
|---|---|---|---|
|  <p><b>800 x 700 mm</b></p>    | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>800 x 700 mm<br/>1 Becken / basin: 500 x 500 x 250mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p>   | <p><b>SPA870<br/>1BM55</b></p>                                  | <p><b>264,00</b></p>                      |
|  <p><b>1200 x 700 mm</b></p>   | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>1200 x 700 mm<br/>1 Becken <b>rechts</b> / basin <b>right</b>: 500 x 500 x 250 mm</p> <p>1 Becken <b>links</b> / basin <b>left</b>: 500 x 500 x 250 mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p>   | <p><b>SPA1270<br/>1BR55</b></p> <p><b>SPA1270<br/>1BL55</b></p> | <p><b>297,00</b></p> <p><b>297,00</b></p> |
|  <p><b>1200 x 700 mm</b></p>    | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>1200 x 700 mm<br/>2 Becken / basins: <b>400 x 500 x 250 mm</b></p> <p>2 Becken / basins: <b>500 x 500 x 250 mm</b></p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p>                                       | <p><b>SPA1270<br/>2BM45</b></p> <p><b>SPA1270<br/>2BM55</b></p> | <p><b>394,00</b></p> <p><b>433,00</b></p> |
|  <p><b>1400 x 700 mm</b></p> | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>1400 x 700 mm<br/>1 Becken <b>rechts</b> / basin <b>right</b>: 600 x 500 x 250 mm</p> <p>1 Becken <b>links</b> / basin <b>left</b>: 600 x 500 x 250 mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p>   | <p><b>SPA1470<br/>1BR65</b></p> <p><b>SPA1470<br/>1BL65</b></p> | <p><b>324,00</b></p> <p><b>324,00</b></p> |
|  <p><b>1600 x 700 mm</b></p>  | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>1600 x 700 mm<br/>2 Becken <b>rechts</b> / basins <b>right</b>: 400 x 500 x 250 mm</p> <p>2 Becken <b>links</b> / basins <b>left</b>: 400 x 500 x 250 mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p> | <p><b>SPA1670<br/>2BR45</b></p> <p><b>SPA1670<br/>2BL45</b></p> | <p><b>437,00</b></p> <p><b>437,00</b></p> |
|  <p><b>1900 x 700 mm</b></p>  | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>1900 x 700 mm<br/>2 Becken <b>rechts</b> / basins <b>right</b>: 500 x 500 x 250 mm</p> <p>2 Becken <b>links</b> / basins <b>left</b>: 500 x 500 x 250 mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p> | <p><b>SPA1970<br/>2BR55</b></p> <p><b>SPA1970<br/>2BL55</b></p> | <p><b>500,00</b></p> <p><b>500,00</b></p> |
|  <p><b>2000 x 700 mm</b></p>  | <p><b>Spülabdeckung / Sink unit top</b></p> <p>2000 x 700 mm<br/>2 Becken / basins: 500 x 500 x 250mm</p> <p><b>Tiefe / depth 700</b></p>   | <p><b>SPA2070<br/>2BM55</b></p>                                 | <p><b>518,00</b></p>                      |

## Spültische 600

|   | Artikel  | Code                    | Euro          |
|---|--|-------------------------|---------------|
|  <p><b>1000 x 600 x 850 mm</b></p>                                       | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken links (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink left (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area right,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                   | <b>SPT1060<br/>1 BL</b> | <b>645,00</b> |
|  <p><b>1000 x 600 x 850 mm</b></p>                                       | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink right (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                   | <b>SPT1060<br/>1 BR</b> | <b>645,00</b> |
|  <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p>                                     | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken links (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink left (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area right,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                   | <b>SPT1260<br/>1 BL</b> | <b>637,00</b> |
|  <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p>                                     | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink right (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                   | <b>SPT1260<br/>1 BR</b> | <b>637,00</b> |
|  <p><b>2 Becken<br/>2 basins</b></p> <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken (500 x 400 x 250 mm),<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 basins (500 x 400 x 250 mm),<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>  | <b>SPT1260<br/>2 B</b>  | <b>784,00</b> |

## Spültische/ -zentren 600

|   | Artikel  | Code   | Euro   |
|---|--|--|--------|
|                                       | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken links (400 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 basins left (400 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area right, with shelf and upstand,<br/>including standpipe valve 1 ½”</p>                        | <p><b>SPT1560</b><br/><b>2 BL</b></p> <p><b>DAUER TIEFPREIS</b></p>  | 785,00 |
|  <p><b>1500 x 600 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (400 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area left, shelf and upstand,<br/>including standpipe valve 1 ½”</p>                              | <p><b>SPT 1560</b><br/><b>2 BR</b></p> <p><b>DAUER TIEFPREIS</b></p> | 785,00 |
|  <p><b>1800 x 600 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken links (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 basins left (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area right, with shelf and upstand,<br/>including standpipe valve 1 ½”</p>                        | <p><b>SPT1860</b><br/><b>2 BL</b></p>                                | 885,00 |
|  <p><b>1800 x 600 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (500 x 400 x 250 mm),<br/>with drain area left, shelf and upstand,<br/>including standpipe valve 1 ½”</p>                              | <p><b>SPT1860</b><br/><b>2 BR</b></p>                                | 885,00 |
|  <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>1 Becken links (400 x 400 x 250 mm),<br/>mit Spülmaschinenrücksprung rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½“</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink left (400 x 400 x 250 mm),<br/>with dishwasher rebound right side,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½”</p> | <p><b>SPZT 1260</b><br/><b>1 BL</b></p>                              | 607,00 |

## Spülzentren 600

|   | Artikel  | Code                      | Euro          |
|---|--|---------------------------|---------------|
|  <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>1 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1 1/2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink right ( 400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 1 1/2"</p>  | <b>SPZT 1260<br/>1 BR</b> | <b>607,00</b> |
|  <p><b>1500 x 600 x 850 mm</b><br/>OHNE SPÜLMASCHINE !<br/>Without dishwasher!</p>    | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>2 Becken links (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1 1/2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks left (400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 1/2"</p> | <b>SPZT 1560<br/>2 BL</b> | <b>725,00</b> |
|  <p><b>1500 x 600 x 850 mm</b><br/>OHNE SPÜLMASCHINE !<br/>Without dishwasher!</p>  | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1 1/2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (400 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 1/2"</p> | <b>SPZT 1560<br/>2 BR</b> | <b>725,00</b> |
|  <p><b>1800 x 600 x 850 mm</b><br/>OHNE SPÜLMASCHINE !<br/>Without dishwasher!</p> | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>2 Becken links (500 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1 1/2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks left (500 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 1/2"</p> | <b>SPZT 1860<br/>2 BL</b> | <b>799,00</b> |
|  <p><b>1800 x 600 x 850 mm</b><br/>OHNE SPÜLMASCHINE !<br/>Without dishwasher!</p>  | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1 1/2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (500 x 400 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and up stand including standpipe valve 1 1/2"</p> | <b>SPZT 1860<br/>2 BR</b> | <b>799,00</b> |

## Spültische 700

|   | Artikel  | Code                    | Euro          |
|---|--|-------------------------|---------------|
|  <p><b>800 x 700 x 850 mm</b></p>    | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken (500 x 500 x 250 mm),<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink (500 x 500 x 250 mm),<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½"</p>  | <b>SPT870<br/>1 B</b>   | <b>590,00</b> |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken (400 x 500 x 250 mm),<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks (400 x 500 x 250 mm),<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>  | <b>SPT1270<br/>2 B</b>  | <b>827,00</b> |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken links (500 x 500 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink left (500 x 500 x 250 mm),<br/>and drain area each right,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p> | <b>SPT1270<br/>1 BL</b> | <b>685,00</b> |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink right (500 x 500 x 250 mm),<br/>and drain area each left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p> | <b>SPT1270<br/>1 BR</b> | <b>685,00</b> |
|  <p><b>1400 x 700 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken (600 x 500 x 250 mm),<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks (600 x 500 x 250 mm),<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>  | <b>SPT1470<br/>2 B</b>  | <b>999,00</b> |
|  <p><b>1600 x 700 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken links (400 x 500 x 250 mm),<br/>und Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks left (400 x 500 x 250 mm),<br/>and drain area right,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½"</p>  | <b>SPT1670<br/>2 BL</b> | <b>884,00</b> |

# Spültische/ -zentren 700

|   | Artikel  | Code                     | Euro            |
|---|--|--------------------------|-----------------|
|  <p><b>1600 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm),<br/>Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (400 x 500 x 250 mm),<br/>with drain area left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                              | <b>SPT1670<br/>2 BR</b>  | <b>884,00</b>   |
|  <p><b>1900 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken links (500 x 500 x 250 mm),<br/>Abtropffläche rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks left (500 x 500 x 250 mm),<br/>with drain area right,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                              | <b>SPT1970<br/>2 BL</b>  | <b>962,00</b>   |
|  <p><b>1900 x 700 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm),<br/>Abtropffläche links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks right (500 x 500 x 250 mm),<br/>with drain area left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>                              | <b>SPT1970<br/>2 BR</b>  | <b>962,00</b>   |
|  <p><b>2000 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spültisch aus CNS</b><br/>2 Becken mittig (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 Abtropfflächen rechts und links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 1½"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>2 sinks central (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 drain areas right and left,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 1 ½"</p>   | <b>SPT2070<br/>2 BM</b>  | <b>1.380,00</b> |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p> <p>OHNE SPÜLMASCHINE!<br/>Without dishwasher!</p> | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>1 Becken links (500 x 500 x 250 mm),<br/>mit Spülmaschinenrücksprung rechts,<br/>mit Grundboden, Aufkantung, und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink left (500 x 500 x 250 mm),<br/>with dishwasher rebound right side,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p> | <b>SPZT1270<br/>1 BL</b> | <b>605,00</b>   |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p> <p>OHNE SPÜLMASCHINE!<br/>Without dishwasher!</p> | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b><br/>1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm),<br/>mit Spülmaschinenrücksprung links,<br/>mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b><br/>1 sink right (500 x 500 x 250 mm),<br/>with dishwasher rebound left side,<br/>with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>  | <b>SPZT1270<br/>1 BR</b> | <b>605,00</b>   |

**DAUER  
TIEFPREIS**

**DAUER  
TIEFPREIS**

# Spültische/ -zentren 700

|   | Artikel  | Code                     | Euro            |
|---|--|--------------------------|-----------------|
|  <p>OHNE SPÜLMASCHINE!<br/>Without dishwasher!</p> <p><b>1600 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b></p> <p>2 Becken links (400 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b></p> <p>2 sinks left (400 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>            | <b>SPZT1670<br/>2 BL</b> | <b>806,00</b>   |
|  <p>OHNE SPÜLMASCHINE!<br/>Without dishwasher!</p> <p><b>1600 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b></p> <p>2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b></p> <p>2 sinks right (400 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>            | <b>SPZT1670<br/>2 BR</b> | <b>806,00</b>   |
|  <p><b>1900 x 700 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b></p> <p>2 Becken links (500 x 500 x 250 mm), mit Spülmaschinenrücksprung rechts, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b></p> <p>2 sinks left (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound right side, with shelf and upstand, including standpipe valve 2"</p>           | <b>SPZT1970<br/>2 BL</b> | <b>883,00</b>   |
|  <p>OHNE SPÜLMASCHINE!<br/>Without dishwasher!</p> <p><b>1900 x 700 x 850 mm</b></p> | <p><b>Spülzentrum aus CNS</b></p> <p>2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) mit Spülmaschinenrücksprung links, mit Grundboden, Aufkantung und Standrohrventil 2"</p> <p><b>Sink unit made of CNS</b></p> <p>2 sinks right (500 x 500 x 250 mm), with dishwasher rebound left side, with shelf and upstand including standpipe valve 2"</p>             | <b>SPZT1970<br/>2 BR</b> | <b>883,00</b>   |
|  <p><b>800 x 700 x 850 mm</b></p>  | <p><b>Topfspüle aus CNS</b></p> <p>1 Becken (500 x 500 x 250 mm), mit Aufkantung, Unterschrank mit Grundboden und Flügeltür, komplett mit Syphon und Standrohrventil</p> <p><b>Pot sink made of CNS</b></p> <p>1 sink (500 x 500 x 850 mm) with upstand, floor cupboard with shelf and swinging door, completely with siphon and standpipe valve</p> | <b>SPSCH870<br/>1 B</b>  | <b>922,00</b>   |
|  <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b></p>   | <p><b>Spüle aus CNS</b></p> <p>2 Becken (500 x 500 x 250 mm) mit Aufkantung und Unterschrank mit Schiebetüren</p> <p><b>Sink made of CNS</b></p> <p>2 sinks (500 x 500 x 250 mm) with upstand and floor cupboard with sliding doors</p>  | <b>GG5071</b>            | <b>1.340,00</b> |

## Spülschränke 600 Standard



### 🇬🇧 Sink-cupboards 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,  
ground shelf, height adjustable feet,  
double-walled doors,  
noise- and waterisolated worktops,  
stainless steel 18/10, delivery without faucet

### 🇩🇪 Spülschränke 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,  
höhenverstellbaren Füßen,  
doppelwandige Türen,  
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,  
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|   | Artikel   | Code                           | Euro                               |
|---|---|--------------------------------|------------------------------------|
|                                        | 🇩🇪 1 Becken (500 x 400 x 250 mm),<br>1 Schwingtür<br>🇬🇧 1 sink (500 x 400 x 250 mm),<br>1 swinging door<br><br><b>600 x 600 x 850 mm</b>  | <b>GG8940</b>                  | <b>847,00</b>                      |
|                                       | 🇩🇪 1 Becken (500 x 400 x 250 mm),<br>2 Schwingtüren<br>🇬🇧 1 sink (500 x 400 x 250 mm),<br>2 swinging doors<br><br><b>700 x 600 x 850 mm</b>   | <b>GG8941</b>                  | <b>948,00</b>                      |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | 🇩🇪 1 Becken <b>rechts</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 Schiebetüren<br>🇬🇧 1 sink <b>right</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1000 x 600 x 850 mm</b>                                | <b>GG8944</b>                  | <b>1.102,00</b>                    |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | 🇩🇪 1 Becken <b>links</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 Schiebetüren<br>🇬🇧 1 sink <b>left</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1000 x 600 x 850 mm</b>                                  | <b>GG8943</b>                  | <b>1.102,00</b>                    |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | 🇩🇪 1 Becken <b>rechts</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br>🇬🇧 1 sink <b>right</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1200 x 600 x 850 mm</b><br><b>1400 x 600 x 850 mm</b> | <b>GG8946</b><br><b>GG8948</b> | <b>1.128,00</b><br><b>1.179,00</b> |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | 🇩🇪 1 Becken <b>links</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br>🇬🇧 1 sink <b>left</b> (400 x 400 x 250mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1200 x 600 x 850 mm</b><br><b>1400 x 600 x 850 mm</b>   | <b>GG8945</b><br><b>GG8947</b> | <b>1.128,00</b><br><b>1.179,00</b> |

## Spülschränke 600 Standard



### 🇬🇧 Sink-cupboards 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,  
ground shelf, height adjustable feet,  
double-walled doors,  
noise- and waterisolated worktops,  
stainless steel 18/10, delivery without faucet

### 🇩🇪 Spülschränke 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,  
höhenverstellbaren Füßen,  
doppelwandige Türen,  
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,  
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|  | Artikel   | Code                           | Euro                               |
|--|---|--------------------------------|------------------------------------|
|  | <p>🇩🇪 2 Becken (500 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks (500 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1200 x 600 x 850 mm</b></p>   | <b>GG8951</b>                  | <b>1.299,00</b>                    |
|  | <p>🇩🇪 2 Becken <b>rechts</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks <b>right</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1400 x 600 x 850 mm</b></p>                                | <b>GG8948-2</b>                | <b>1.180,00</b>                    |
|  | <p>🇩🇪 2 Becken <b>links</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks <b>left</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1400 x 600 x 850 mm</b></p>                                  | <b>GG8947-2</b>                | <b>1.180,00</b>                    |
|  | <p>🇩🇪 2 Becken <b>rechts</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks <b>right</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1600 x 600 x 850 mm</b><br/><b>1800 x 600 x 850 mm</b></p> | <b>GG8954</b><br><b>GG8956</b> | <b>1.407,00</b><br><b>1.505,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 2 Becken <b>links</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks <b>left</b> (400 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1600 x 600 x 850 mm</b><br/><b>1800 x 600 x 850 mm</b></p>   | <b>GG8953</b><br><b>GG8955</b> | <b>1.407,00</b><br><b>1.505,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 2 Becken <b>mitte</b> (500 x 400 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks <b>center</b> (500 x 400 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>2000 x 600 x 850 mm</b></p>                                | <b>GG8975</b>                  | <b>1.566,00</b>                    |

## Spülzentren 600 Standard



### Sink-center 600 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors, ground shelf, dishwasher rebound, height adjustable feet, double-walled doors, noise- and waterisolated worktops, stainless steel 18/10, delivery without faucet

### Spülzentren 600 mm tief, mit Aufkantung

mit Schiebetüren, Grundboden, Spülmaschinenrücksprung, mit höhenverstellbaren Füßen, doppelwandige Türen, Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten, Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|   | Artikel  | Code                                   | Euro                                       |
|---|--|--|--|
|    |  1 Becken <b>rechts</b> (500 x 400 x 250 mm)<br> 1 sink <b>right</b> (500 x 400 x 250 mm)<br><br><b>1200 x 600 x 850 mm</b><br>1 Schwingtür / sliding door<br><br><b>1400 x 600 x 850 mm</b><br>2 Schwingtüren / sliding doors | <b>GG8966</b><br><br><br><b>GG8968</b> | <b>1.052,00</b><br><br><br><b>1.106,00</b> |
|   |  1 Becken <b>links</b> (500 x 400 x 250 mm)<br> 1 sink <b>left</b> (500 x 400 x 250 mm)<br><br><b>1200 x 600 x 850 mm</b><br>1 Schwingtür / sliding door<br><br><b>1400 x 600 x 850 mm</b><br>2 Schwingtüren / sliding doors   | <b>GG8965</b><br><br><br><b>GG8967</b> | <b>1.052,00</b><br><br><br><b>1.106,00</b> |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (400 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (400 x 400 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 600 x 850 mm</b>  | <b>GG8970</b>                          | <b>1.314,00</b>                            |
|  |  2 Becken <b>links</b> (400 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>left</b> (400 x 400 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 600 x 850 mm</b>  | <b>GG8969</b>                          | <b>1.314,00</b>                            |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1800 x 600 x 850 mm</b>  | <b>GG8972</b>                          | <b>1.413,00</b>                            |
|  |  2 Becken <b>links</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>left</b> (500 x 400 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1800 x 600 x 850 mm</b>  | <b>GG8971</b>                          | <b>1.413,00</b>                            |

# Spülschränke 700 Standard



## 🇬🇧 Sink-cupboards 700 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,  
ground shelf, height adjustable feet,  
double-walled doors,  
noise- and waterisolated worktops,  
stainless steel 18/10, delivery without faucet

## 🇩🇪 Spülschränke 700 mm tief, mit Aufkantung

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,  
höhenverstellbaren Füßen,  
doppelwandige Türen,  
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,  
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|   | Artikel  | Code                           | Euro                               |
|---|--|--------------------------------|------------------------------------|
|                                        | <p>🇩🇪 1 Becken (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 Schwingtüren</p> <p>🇬🇧 1 sink (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 swinging doors</p> <p><b>700 x 700 x 850 mm</b></p>   | <b>GG5060</b>                  | <b>977,00</b>                      |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet!  | <p>🇩🇪 1 Becken <b>rechts</b> (400 x 500 x 250mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 1 sink <b>right</b> (400 x 500 x 250mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1000 x 700 x 850 mm</b></p>                                  | <b>GG5063</b>                  | <b>1.136,00</b>                    |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | <p>🇩🇪 1 Becken <b>links</b> (400 x 500 x 250mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 1 sink <b>left</b> (400 x 500 x 250mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1000 x 700 x 850 mm</b></p>                                    | <b>GG5062</b>                  | <b>1.136,00</b>                    |
|                                      | <p>🇩🇪 2 Becken (400 x 500 x 250mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 2 sinks (400 x 500 x 250mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1000 x 700 x 850 mm</b></p>  | <b>GG5070</b>                  | <b>1.303,00</b>                    |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | <p>🇩🇪 1 Becken <b>rechts</b> (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 1 sink <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b><br/><b>1400 x 700 x 850 mm</b></p> | <b>GG5065</b><br><b>GG5067</b> | <b>1.162,00</b><br><b>1.217,00</b> |
| <br>Ohne Armatur!<br>Without faucet! | <p>🇩🇪 1 Becken <b>links</b> (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 Schiebetüren</p> <p>🇬🇧 1 sink <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm),<br/>2 sliding doors</p> <p><b>1200 x 700 x 850 mm</b><br/><b>1400 x 700 x 850 mm</b></p>  | <b>GG5064</b><br><b>GG5066</b> | <b>1.162,00</b><br><b>1.217,00</b> |

## Spülschränke 700 Standard



### Sink-cupboards 700 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,  
ground shelf, height adjustable feet,  
double-walled doors,  
noise- and waterisolated worktops,  
stainless steel 18/10, delivery without faucet

### Spülschränke 700 mm tief, mit Aufkantung,

mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden,  
höhenverstellbaren Füßen,  
doppelwandige Türen,  
lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,  
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|    |  2 Becken (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1200 x 700 x 850 mm</b><br><b>1400 x 700 x 850 mm</b>  | <b>GG5071</b><br><b>GG5072</b>   | <b>1.340,00</b><br><b>1.395,00</b>                                       |
|   |  2 Becken <b>rechts</b> (400 x 500 x 300 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (400 x 500 x 300 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b>   | <b>SPSCH-<br/>12701BR</b>  | <b>1.302,00</b>  |
|  |  2 Becken <b>links</b> (400 x 500 x 300 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (400 x 500 x 300 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b>  | <b>SPSCH-<br/>12701BL</b>  | <b>1.302,00</b>  |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b><br><b>1800 x 700 x 850 mm</b><br><b>1900 x 700 x 850 mm</b><br><b>2000 x 700 x 850 mm</b> | <b>GG5074</b><br><b>GG5076</b><br><b>SPSCH19702BR</b><br><b>GG5078</b> | <b>1.450,00</b><br><b>1.551,00</b><br><b>1.732,00</b><br><b>1.602,00</b> |
|  |  2 Becken <b>links</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>left</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b><br><b>1800 x 700 x 850 mm</b><br><b>1900 x 700 x 850 mm</b><br><b>2000 x 700 x 850 mm</b>   | <b>GG5073</b><br><b>GG5075</b><br><b>SPSCH19702BL</b><br><b>GG5077</b> | <b>1.450,00</b><br><b>1.551,00</b><br><b>1.732,00</b><br><b>1.602,00</b> |
|  |  2 Becken <b>mitte</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>center</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>2000 x 700 x 850 mm</b>   | <b>GG5086</b>  | <b>1.603,00</b>  |

## Spülzentren 700 Standard



### Sink-center 700 mm depth, with upstand

with sliding or swinging doors,  
ground shelf, dishwasher rebound,  
height adjustable feet,  
double-walled doors,  
noise- and waterisolated worktops,  
stainless steel 18/10, delivery without faucet

### Spülzentren 700 mm tief, mit Aufkantung

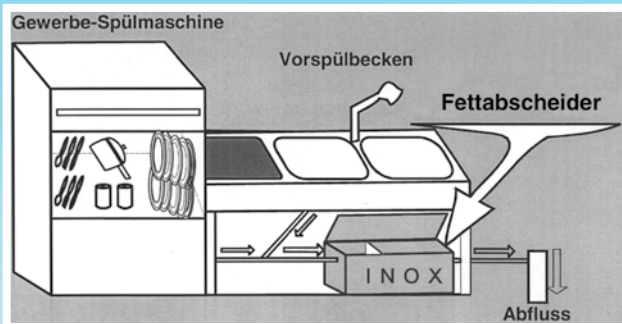
mit Schiebetüren, Grundboden,  
Spülmaschinenrücksprung,  
mit höhenverstellbaren Füßen,  
doppelwandige Türen,  
Lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten,  
Edelstahl 18/10, Lieferung ohne Armatur

|   | Artikel   | Code   | Euro  |
|---|---|--|---|
|    |  1 Becken <b>rechts</b> (500 x 500 x 250 mm)<br> 1 sink <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm)<br><br><b>1200 x 700 x 850 mm</b><br>1 Schwingtür / swinging door<br><b>1400 x 700 x 850 mm</b><br>2 Schwingtüren / swinging doors        | <b>GG5091</b><br><br><b>GG5093</b>                     | <b>1.079,00</b><br><br><b>1.134,00</b>                |
|   |  1 Becken <b>links</b> (500 x 500 x 250 mm)<br> 1 sink <b>left</b> (500 x 500 x 250 mm)<br><br><b>1200 x 700 x 850 mm</b><br>1 Schwingtür / swinging door<br><b>1400 x 700 x 850 mm</b><br>2 Schwingtüren / swinging doors          | <b>GG5090</b><br><br><b>GG5092</b>                     | <b>1.079,00</b><br><br><b>1.134,00</b>                |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (400 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (400 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b>   | <b>GG5096</b>  | <b>1.347,00</b>                                       |
|  |  2 Becken <b>links</b> (400 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>left</b> (400 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1600 x 700 x 850 mm</b>   | <b>GG5095</b>  | <b>1.347,00</b>                                       |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1800 x 700 x 850 mm</b><br><b>1900 x 700 x 850 mm</b><br><b>2000 x 700 x 850 mm</b> | <b>GG5098</b><br><b>SPZT1970ST2BR</b><br><b>GG5100</b> | <b>1.449,00</b><br><b>1.522,00</b><br><b>1.486,00</b> |
|  |  2 Becken <b>rechts</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 Schiebetüren<br> 2 sinks <b>right</b> (500 x 500 x 250 mm),<br>2 sliding doors<br><br><b>1800 x 700 x 850 mm</b><br><b>1900 x 700 x 850 mm</b><br><b>2000 x 700 x 850 mm</b> | <b>GG5097</b><br><b>SPZT1970ST2BL</b><br><b>GG5099</b> | <b>1.449,00</b><br><b>1.522,00</b><br><b>1.486,00</b> |



# Einmal eine saubere Lösung!

**Sicher kennen Sie die Situation:  
Verstopfte Kanäle,  
kostspielige Entsorgung  
des Fettes, Platzmangel.  
Aber damit ist jetzt Schluss !  
Wir bieten Ihnen die  
vernünftige,  
wirtschaftliche  
und patente Lösung!**



## UK A tidy solution!

**You probably know this situation:  
plugged pipes, expensive  
disposal of the fat, shortage of space  
But it's over now!  
We offer you a rational  
economical  
and smart solution!**

### Der GGG Fettabscheider beseitigt alles auf einmal !!!

Sie erhalten:

- einen GGG - Fettabscheider aus „Nirosta“-Qualitätswerkstoff 1.4301
- 3 Jahre Garantie ausgenommen Dichtungsmaterial
- Prüfzeichen + Zertifikat vom Deutschen Institut für Bautechnik über die allgemeine bauaufsichtliche Zulassung mit der Nr.: Z-54.6-224/339/340

Alle individuellen Anlagen sind mit diverserem Zubehör ausführbar.

Fragen Sie uns.

### UK The GGG fat separator cleans everything at once!!!

You receive:

- one GGG - fat separator made of "Nirosta"-quality material 1.4301
- 3 years, except sealing material mark of
- conformity and certificate of the German Institute of Structural Engineering for general technical approval with no.: Z-54.6-224/339/340

All individual installations are achievable with diverse equipment. Ask us!



## Compact fat separator

dimension, function and execution in accordance to DIN 4040, made of stainless steel with integrated gully, anti-smell gasket, lid with bracket clasp, charge and discharge nozzle DN50, incl. connection port with ball valve for emptying of the container included.

## Kompakter Fettabscheider

in Abmessung, Funktion und Ausführung angelehnt an DIN 4040, aus Edelstahl mit integriertem Schlammfang, Geruchsdichtung, Deckel mit Klammerverschlüssen, Zu- und Ablaufanschlussstutzen DN50, inklusive Anschlussstutzen mit Kugelhahn zur Entleerung des Behälters.

|  | Artikel  | Code         | Euro          |
|--|--|--------------|---------------|
|  | Schlammfang: 10 Liter<br>Fettabscheideraum: 20 Liter<br>Außenmaße: 655 x 340 x 316 mm<br><br>gully: 10 litres,<br>space of fat separator: 20 litres,<br>external dimensions: 655x340x316mm   | <b>WNG-1</b> | <b>684,00</b> |
|  | Schlammfang: 16 Liter<br>Fettabscheideraum: 44 Liter<br>Außenmaße: 730 x 413 x 409 mm<br><br>gully: 16 litres,<br>space of fat separator: 44 litres,<br>external dimensions: 730x413x409mm   | <b>WNG-2</b> | <b>793,00</b> |
|  | Schlammfang: 52 Liter<br>Fettabscheideraum: 132 Liter<br>Außenmaße: 900 x 540 x 629 mm<br><br>gully: 52 litres,<br>space of fat separator: 132 litres,<br>external dimensions: 900x540x629mm | <b>WNG-3</b> | <b>926,00</b> |

## Fettabscheider Serie Eco



### 🇬🇧 Fat separator





completely made of stainless steel, adapted for the connection to commercial dish washers and sink units, anti-smell gasket, lid with bracket clasp, incl. drain cock

### 🇩🇪 Fettabscheider

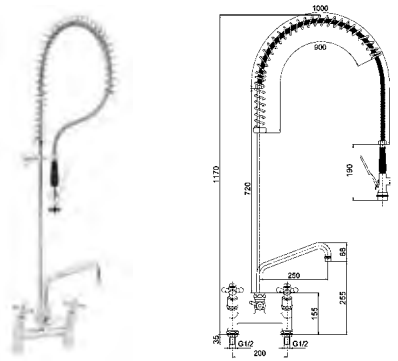
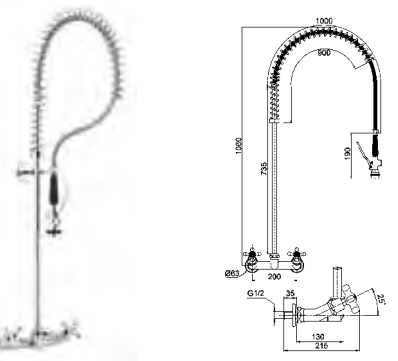
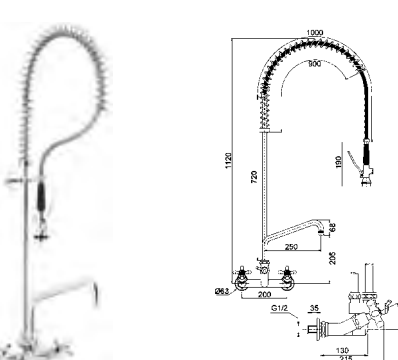

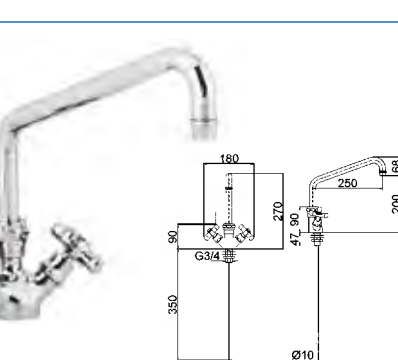
komplett aus Edelstahl, geeignet für den Anschluss an Gewerbespülmaschinen und Spülbecken, Geruchsdichtung Deckel mit Klappverschlüssen, inkl. Ablasshahn

|   | Artikel   | Code          | Euro          |
|---|---|---------------|---------------|
|   | <p>🇩🇪 Maße: 572 x 322 x 316 mm,<br/>Volumen: 0,06 m<sup>3</sup>,<br/>Gewicht: 25 kg</p> <p>🇬🇧 dimensions: 572 x 322 x 316 mm,<br/>volume: 0,06 m<sup>3</sup>,<br/>weight: 25 kg</p> | <b>WNGN-1</b> | <b>547,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 Maße: 640 x 393 x 409 mm,<br/>Volumen: 0,10 m<sup>3</sup>,<br/>Gewicht: 35 kg</p> <p>🇬🇧 dimensions: 640 x 393 x 409 mm,<br/>volume: 0,10 m<sup>3</sup>,<br/>weight: 35 kg</p> | <b>WNGN-2</b> | <b>627,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 Maße: 818 x 522 x 620 mm,<br/>Volumen: 0,26 m<sup>3</sup>,<br/>Gewicht: 55 kg</p> <p>🇬🇧 dimensions: 818 x 522 x 620 mm,<br/>volume: 0,26 m<sup>3</sup>,<br/>weight: 55 kg</p> | <b>WNGN-3</b> | <b>794,00</b> |

## Waschbrausen

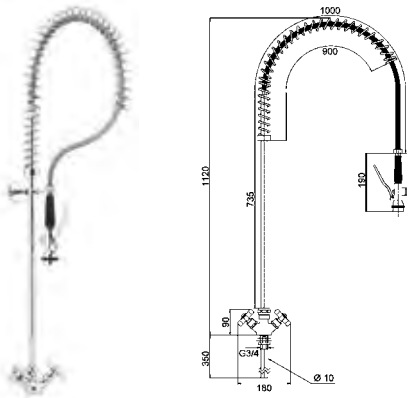
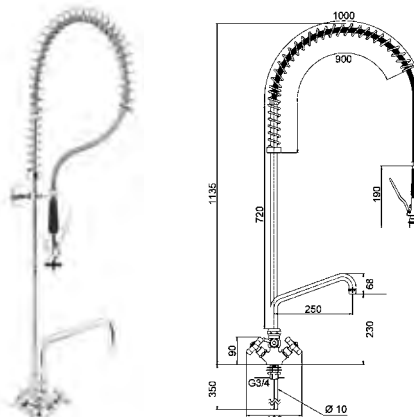
|   | Artikel   | Code               | Euro          |
|---|---|--------------------|---------------|
|    | <p><b>Zweilocheinheit</b><br/>Mischer Zweilocheinheit<br/>Anschluss: 3/4", 2-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Double hole faucet</b><br/>mixer double hole faucet<br/>connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p>   | <b>R0102020206</b> | <b>222,00</b> |
|   | <p><b>Einlocheinheit</b><br/>Mischer, für Warm- und Kaltwasser,<br/>Gesamthöhe: 400 mm<br/>Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 31 mm</p> <p><b>Single hole faucet</b><br/>mixer for cold and hot water,<br/>total height: 400 mm<br/>connection: 1/2", 1 borehole: 31 mm</p>             | <b>R0201020204</b> | <b>170,00</b> |
|  | <p><b>Zweilocheinheit</b><br/>Mischer Zweilocheinheit,<br/>mit Gemüsebrause, ohne Rohr<br/>Anschluss: 3/4", 2-loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Double hole faucet</b><br/>mixer twin hole unit,<br/>with vegetable rinse unit, without pipe<br/>connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p> | <b>R0102020208</b> | <b>304,00</b> |
|  | <p><b>Zweilocheinheit</b><br/>Mischer Zweilocheinheit,<br/>mit Gemüsebrause,<br/>Anschluss: 3/4", 2-loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Double hole faucet</b><br/>mixer double hole faucet,<br/>with vegetable rinse unit<br/>connection: 3/4", 2 boreholes: 28 mm</p>                     | <b>R0102020207</b> | <b>426,00</b> |

# Waschbrausen

|   | Artikel  | Code                      | Euro          |
|---|--|---------------------------|---------------|
|    | <p><b>Zweilocheinheit für Spülabdeckung</b></p> <p>Gemüsewaschbrause mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1170 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p><b>Double hole faucet</b></p> <p>vegetable rinse sprayer, double hole mixer, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1170mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p>                          | <b>FIG606</b>             | <b>336,00</b> |
|    | <p><b>Zweilocheinheit Wandmontage</b></p> <p>Wandwaschbrause ohne Rohr mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1080 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p><b>Double hole faucet wallmounted</b></p> <p>rinse without pipe, with double hole mixer, warm and cold water, height: 1080mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p>  | <b>FIG606MS/T</b>         | <b>284,00</b> |
|   | <p><b>Zweilocheinheit Wandauslauf</b></p> <p>Wand- Gemüsewaschbrause mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1120 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 2-Loch Bohrung: 22 mm</p> <p><b>Double hole faucet wallmounted</b></p> <p>wall and vegetable rinse sprayer with double hole mixer, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1120mm, swivel tap: 1000mm, connection: 1/2", 2 boreholes: 22 mm</p> | <b>FIG606M</b>            | <b>375,00</b> |
|  | <p><b>Einlocheinheit</b></p> <p>mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Single hole faucet</b></p> <p>with single hole mixer, warm and cold water, height: 180mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>  | <b>FIG 616</b>            | <b>62,00</b>  |
|  | <p><b>Einlocheinheit</b></p> <p>mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Single hole faucet</b></p> <p>with single hole mixer, warm and cold water, height: 180mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>  | <b>FIG 616<br/>CAN607</b> | <b>65,00</b>  |

**TOP!**

# Waschbrausen

|   | Artikel  | Code              | Euro          |
|---|--|-------------------|---------------|
|    | <p><b>Einlocheinheit für Spüle</b></p> <p>Gemüsewaschbrause mit Rohr, mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1120 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Pre-rinse unit</b></p> <p>vegetable rinse sprayer with pipe, with single hole faucet, warm and cold water, height: 1120 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>   | <b>FIG607S/TE</b> | <b>224,00</b> |
|   | <p><b>Einlocheinheit für Spüle</b></p> <p>Gemüsewaschbrause, mit Einloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn, Gesamthöhe: 1135 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Pre-rinse unit</b></p> <p>vegetable rinse sprayer, with single hole faucet, warm and cold water, additional 1 faucet, height: 1135 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>                                  | <b>FIG607</b>     | <b>286,00</b> |
|  | <p><b>Mischventil für Spülabdeckung</b></p> <p>Einhebel-Mischbatterie mit Gemüsewaschbrause, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1130 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Durchmesser Anschluss: 55 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Single lever faucet</b></p> <p>single hole mixer with lever, vegetable rinse sprayer, warm and cold water, height: 1130 mm, swivel tap: 1000 mm, diameter connection: 55 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p> | <b>FIG650M</b>    | <b>272,00</b> |
|  | <p><b>Zweilocheinheit für Spülabdeckung</b></p> <p>Gemüsewaschbrause ohne Rohr mit Zweiloch-Mischbatterie, Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 1165 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm, Anschluss: 1/2", 1-Loch Bohrung: 28 mm</p> <p><b>Double lever faucet</b></p> <p>vegetable rinse sprayer without pipe with double hole mixer, warm and cold water, height: 1165 mm, swivel tap: 1000 mm, connection: 1/2", 1 borehole: 28 mm</p>                                       | <b>FIG606S/TE</b> | <b>275,00</b> |

**TOP!**


## Gläserpülmaschinen



|  | Artikel  | Code               | Euro            |
|--|--|--------------------|-----------------|
|  | <b>Gläserpülmaschine</b><br>Außenmaße: 425 x 475 x 630 mm,<br>Korbabmessungen: 350 x 350 mm,<br>Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter,<br>Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,22 kW<br>Einschubhöhe 190 mm       | <b>J 35</b>        | <b>1.095,00</b> |
|  | <b>Glass washer</b><br>external: 425 x 475 x 630 mm, 230 V, 3,22 kW,<br>useful height 190 mm, basket: 350 x 350 mm,<br>accessories: 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes,<br>1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h |                    |                 |
|  | <b>mit Laugenpumpe</b><br><b>with pump</b>   | <b>J 35 PS</b>     | <b>1.321,00</b> |
|  | <b>mit Reinigerdosierpumpe</b><br><b>with purifier dosage pump</b>   | <b>J 35 DD</b>     | <b>1.250,00</b> |
|  | <b>mit Laugen- und Reinigerdosierpumpe</b><br><b>with pump and dosage pump</b>   | <b>J 35 PS DD</b>  | <b>1.476,00</b> |
|  | <b>Gläserpülmaschine</b><br>Außenmaße: 475 x 525 x 740 mm,<br>Korbabmessungen: 400x400 mm,<br>Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter,<br>Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,1 kW<br>Einschubhöhe 300 mm          | <b>JA 40</b>       | <b>1.345,00</b> |
|  | <b>Glass washer</b><br>external: 475 x 525 x 740 mm, 230 V, 3,1 kW,<br>useful height 300 mm, basket: 400x400 mm,<br>accessories: 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes,<br>1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h    |                    |                 |
|  | <b>mit Laugenpumpe</b><br><b>with pump</b>   | <b>JA 40 PS</b>    | <b>1.571,00</b> |
|  | <b>mit Reinigerdosierpumpe</b><br><b>with purifier dosage pump</b>   | <b>JA 40 DD</b>    | <b>1.500,00</b> |
|  | <b>mit Laugen- und Reinigerdosierpumpe</b><br><b>with pump and dosage pump</b>   | <b>JA 40 PS DD</b> | <b>1.726,00</b> |

# Geschirrspülmaschine

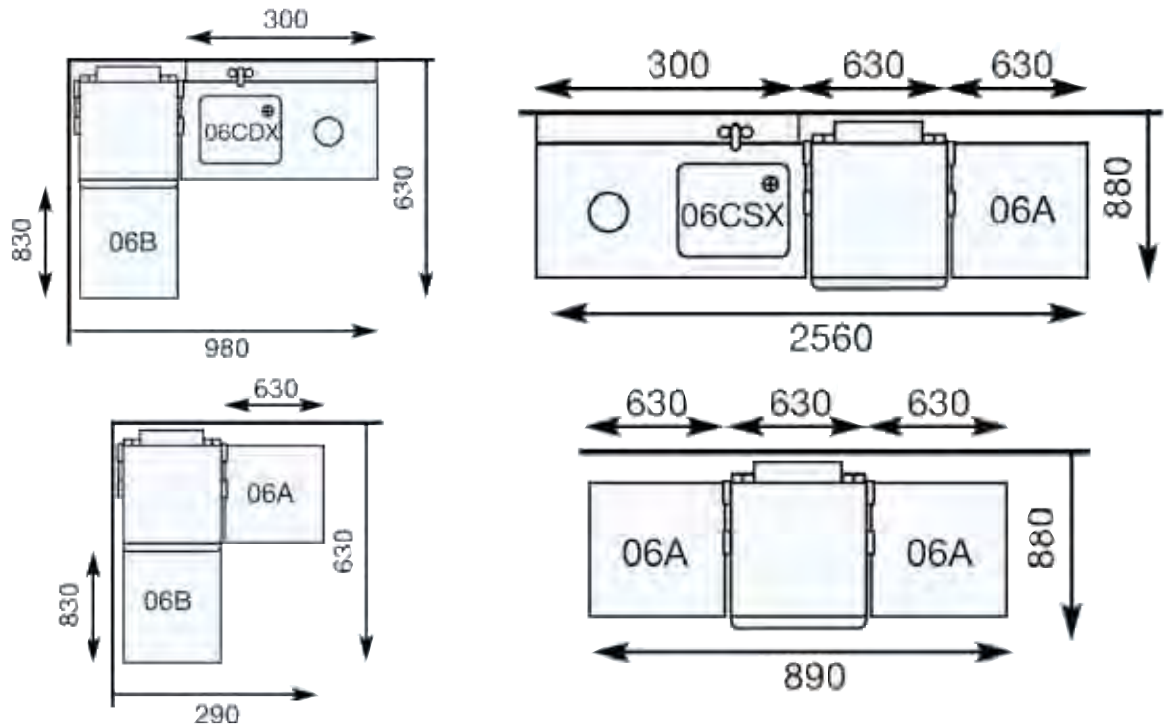


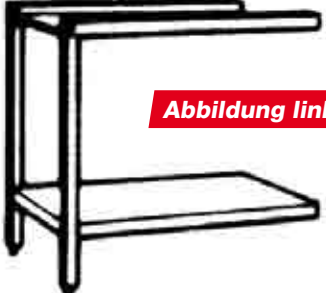

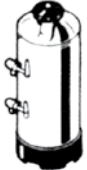
|  | Artikel   | Code   | Euro  |
|--|---|--|---|
|    | <p><b>Deutschland</b> <b>Geschirrspülmaschine</b><br/>                     Außenmaße: 590 x 600 x 820 mm,<br/>                     Korbabmessungen: 500 x 500 mm,<br/>                     Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter,<br/>                     Waschzyklus: 2 Minuten, 30 Körbe/h, 6,75 kW<br/>                     Einschubhöhe 320 mm</p> <p><b>UK</b> <b>Dish washer</b><br/>                     external: 590 x 600 x 820 mm, 6,75 kW<br/>                     useful height 320 mm, basket: 500 x 500 mm,<br/>                     accessories: 1 basket for glasses, 2 baskets for dishes,<br/>                     1 cutlery basket, washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h</p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p> | <br><br><p><b>J 50</b><br/> <b>J 50/3</b></p> | <p><b>1.490,00</b><br/> <b>1.544,00</b></p> |
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>mit eingebautem Entkalker</b><br/> <b>UK</b> <b>with integrated discaler</b></p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p>   |  |   |
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>mit Reinigerdosierpumpe</b><br/> <b>UK</b> <b>with purifier dosage pump</b></p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p>  | <p><b>J 50 DD</b><br/> <b>J 50/3 DD</b></p>  | <p><b>1.797,00</b><br/> <b>1.845,00</b></p> |
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>mit Laugenpumpe</b><br/> <b>UK</b> <b>with pump</b></p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p>  | <p><b>J 50 PS</b><br/> <b>J 50/3 PS</b></p>  | <p><b>1.869,00</b><br/> <b>1.916,00</b></p> |
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe</b><br/> <b>UK</b> <b>with pump and purifier dosage pump</b></p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p>   | <p><b>J 50 PS DD</b><br/> <b>J 50/3 PS DD</b></p>  | <p><b>2.023,00</b><br/> <b>2.071,00</b></p> |
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>mit Laugenpumpe, Reinigerdosierpumpe und Entkalker</b><br/> <b>UK</b> <b>with pump, purifier dosage pump and integrated discaler</b></p> <p><b>230 V</b><br/> <b>400 V</b></p>   | <p><b>J 50 PS DD D</b><br/> <b>J 50/3 PS DD D</b></p>  | <p><b>2.215,00</b><br/> <b>2.262,00</b></p> |
|  <p>Lieferung ohne Körbe!<br/>                     Delivery without baskets!</p>  | <p><b>Deutschland</b> <b>Untergestell für Spülmaschine</b><br/>                     587 x 565 x 450 mm</p> <p><b>UK</b> <b>Stand for dish washer</b><br/>                     587 x 565 x 450 mm</p>  | <p><b>UGGSP</b></p>  | <p><b>224,00</b></p>                        |

**Deutschland** **Flächensieb-Satz**  
 für Geräte mit Laugenpumpe  
**UK** **Flat filter set**  
 for units with pump  
**Code: GGG12531**  
**Euro: 85,30**

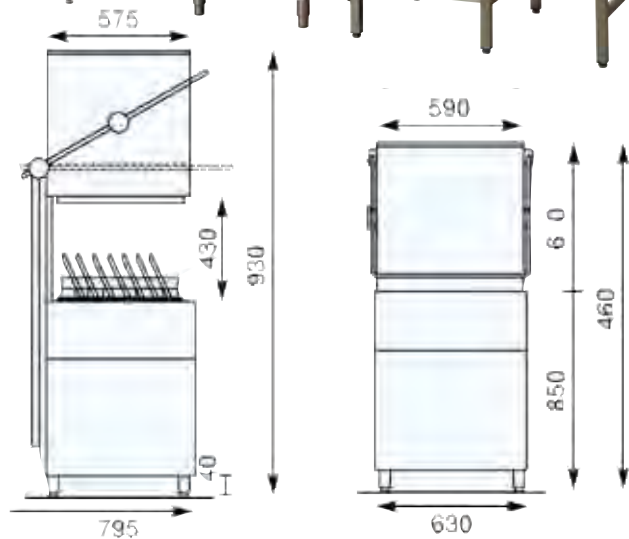
**Deutschland** für Geräte ohne Laugenpumpe  
**UK** for units without pump  
**Code: GGG12530**  
**Euro: 85,30**

## Zubehör



|   | Artikel   | Code           | Euro            |
|---|---|----------------|-----------------|
|  | <b>Abblaufstisch links oder rechts</b><br><b>Exit table left or right</b><br>644 x 574 x 850 mm           | <b>06 A</b>    | <b>286,00</b>   |
|   | <b>Abblaufstisch links oder rechts</b><br><b>Exit table left or right</b><br>844 x 574 x 850 mm           | <b>06 B</b>    | <b>309,00</b>   |
|  | <b>Zulaufstisch links</b> (mit Schacht)<br><b>Inflow table left</b> (with shaft)<br>1300 x 780 x 850 mm   | <b>06 CSX</b>  | <b>1.183,00</b> |
|   | <b>Zulaufstisch rechts</b> (mit Schacht)<br><b>Inflow table right</b> (with shaft)<br>1300 x 780 x 850 mm | <b>06 CDX</b>  | <b>1.183,00</b> |
|  | <b>Entkalker 8 Liter / Decalcifier 8 litres</b>   | <b>DEPEX8L</b> | <b>143,00</b>   |
|   | <b>Entkalker 12 Liter / Decalcifier 12 litres</b>   | <b>DPEX12L</b> | <b>181,00</b>   |
|   | <b>Entkalker 16 Liter / Decalcifier 16 litres</b>   | <b>DPEX16L</b> | <b>196,00</b>   |

# Durchschubspülmaschine



|   | Artikel   | Code          | Euro            |
|---|---|---------------|-----------------|
|  | <b>🇩🇪 Durchschubspülmaschine</b><br>Anschluss Kaltwasser,<br>Außenmaße: 630 x 795 x 1460 mm,<br>Einschubhöhe: 430 mm,<br>Boilerleistung: 6 kW,<br>6,75 kW, 400 V, 130 kg,<br>Waschzyklus: 40-20 Körbe / Std.,<br>Korbabmessungen: 500 x 500 mm,<br>Zubehör: 1 Universalkorb, 2 Tellerkörbe,<br>3 Besteckbehälter      | <b>SEI 1P</b> | <b>2.888,00</b> |
|   | <b>🇬🇧 Pass-through dish washer</b><br>cold water suply,<br>external: 630 x 795 x 1460 mm,<br>useful height: 430 mm,<br>power of boiler: 6 kW,<br>6,75 kW, 400 V, 130 kg,<br>washing cycle: 30/20 baskets/h,<br>baskets: 500 x 500 mm,<br>accessories: 1 basket for glasses,<br>2 baskets for dishes, 1 cutlery basket |               |                 |

**DAUER  
TIEFPREIS**

## Geschirrspülmaschinen Eco



|   | Artikel  | Code         | Euro            |
|---|--|--------------|-----------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine</b><br/>                     535 x 500 x 820 mm, doppelwandig,<br/>                     Korbabmessungen 450x450 mm,<br/>                     Zubehör: 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>                     Waschzyklus 2/3 Minuten, 30/20 Körbe/h,<br/>                     400 V, 4,25 kW, Einschubhöhe 305 mm</p> <p><b>🇬🇧 Dish washer</b><br/>                     535x500x820 mm, double-walled, basket 450x450 mm,<br/>                     1 basket for glasses, 2 baskets for dishes,<br/>                     1 cutlery basket, washing cycle 2/3 minutes,<br/>                     30/20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW, useful height: 305 mm</p> | <b>N 600</b> | <b>2.441,00</b> |
|    | <p><b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine</b><br/>                     600 x 610 x 845 mm, doppelwandig,<br/>                     Korbabmessungen 500x500 mm,<br/>                     Zubehör: 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>                     Waschzyklus 2/3 Minuten, 30/20 Körbe/h,<br/>                     400 V, 5,1 kW, Einschubhöhe 340 mm</p> <p><b>🇬🇧 Dish washer</b><br/>                     600x610x845 mm, double-walled, basket 500x500 mm,<br/>                     1 basket for glasses, 2 baskets for dishes,<br/>                     1 cutlery basket, washing cycle 2/3 minutes,<br/>                     30/20 baskets/h, 400 V, 5,1 kW, useful height: 340 mm</p>   | <b>N 50</b>  | <b>2.785,00</b> |
|  <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">Lieferung ohne Körbe!<br/>Delivery without baskets!</p> | <p><b>🇩🇪 Untergestell</b><br/>                     für Spülmaschine<br/>                     587 x 565 x 450 mm</p> <p><b>🇬🇧 Stand for dish washer</b><br/>                     587 x 565 x 450 mm</p>   | <b>UGGSP</b> | <b>224,00</b>   |

## Geschirrspülmaschinen Eco



|  | Artikel  | Code             | Euro            |
|--|--|------------------|-----------------|
|  | <b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine</b><br>doppelwandig, 580 x 610 x 830 mm,<br>Korbabmessungen 500x500 mm,<br>Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter,<br>Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h, 400 V, 4,25 kW<br>Einschubhöhe 310 mm<br><b>🇬🇧 Dish washer</b><br>double-walled, 580x610x830 mm, basket 500x500 mm,<br>1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket,<br>washing cycle 3 minutes, 20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW<br>useful height: 310mm                             | <b>070</b>       | <b>1.874,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine mit eingebautem Entkalker</b><br><b>Dish washer with integrated discaler</b>  | <b>070 A</b>     | <b>2.110,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine mit Reinigerdosierpumpe</b><br><b>Dish washer with purifier dosage pump</b>   | <b>070 PDB</b>   | <b>2.127,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine mit Laugenpumpe,</b><br>doppelwandig, 580 x 610 x 830 mm,<br>Korbabmessungen 500x500 mm,<br>Zubehör: 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter,<br>Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h, 400 V, 4,25 kW<br>Einschubhöhe 310 mm<br><b>🇬🇧 Dish washer with pump</b><br>580x610x830 mm, double-walled, basket: 500x500 mm,<br>1 basket for glasses, 1 basket for dishes, 1 cutlery basket,<br>washing cycle 3 minutes, 20 baskets/h, 400 V, 4,25 kW<br>useful height: 310mm | <b>070 PS</b>    | <b>2.019,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Geschirrspülmaschine mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe</b><br><b>Dish washer with pump and purifier dosage pump</b>  | <b>070 PSPDB</b> | <b>2.272,00</b> |

## Gläserpülmaschinen Eco

|   | Artikel   | Code            | Euro            |
|---|---|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Gläserpülmaschine</b><br/>420 x 470 x 580 mm, doppelwandig,<br/>Korbabmessungen 350 x 340 mm,<br/>Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>Waschzyklus 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 2,75 kW<br/>Einschubhöhe 210 mm</p> <p><b>Glass washer</b><br/>double-walled, 420x470x580 mm, basket 350x340 mm,<br/>accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket,<br/>washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 2,75 kW,<br/>useful height: 210 mm</p>  | <b>Sveltina</b> | <b>1.168,00</b> |
|   | <p><b>Gläserpülmaschine</b><br/>465 x 515 x 700 mm, doppelwandig,<br/>Korbabmessungen 400 x 400 mm,<br/>Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>Waschzyklus 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 2,75 kW<br/>Einschubhöhe 300 mm</p> <p><b>Glass washer</b><br/>465x515x700 mm, double-walled, basket 400x400 mm,<br/>accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket,<br/>washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 2,75 kW,<br/>useful height: 300 mm</p> <p><b>mit Laugenpumpe / with pump</b></p>  | <b>030</b>      | <b>1.530,00</b> |
|  | <p><b>Gläserpülmaschine</b><br/>465 x 515 x 700 mm, doppelwandig,<br/>Korbabmessungen 400x400 mm,<br/>Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>Waschzyklus 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,37 kW<br/>Einschubhöhe 270 mm</p> <p><b>Glass washer</b><br/>495x515x700 mm, double-walled, basket 400x400 mm,<br/>accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket,<br/>washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 3,37 kW,<br/>useful height: 270 mm</p>  | <b>N 27</b>     | <b>1.721,00</b> |
|  | <p><b>Gläserpülmaschine</b><br/>mit eingebautem Entkalker,<br/>465 x 515 x 700 mm, doppelwandig,<br/>Korbabmessungen 400x400 mm,<br/>Zubehör: 2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>Waschzyklus, 2 Minuten, 30 Körbe/h, 230 V, 3,37 kW<br/>Einschubhöhe 270 mm</p> <p><b>Glass washer</b><br/>with integrated descaler, 495x515x700 mm,<br/>double-walled, basket 400x400 mm,<br/>accessories: 2 baskets for glasses, 1 cutlery basket,<br/>washing cycle 2 minutes, 30 baskets/h, 230 V, 3,37 kW<br/>useful height: 270 mm</p> <p><b>mit Laugenpumpe / with pump</b></p> | <b>N 27 A</b>   | <b>1.985,00</b> |
|   |   | <b>N 27 PS</b>  | <b>1.910,00</b> |

## Durchschubspülmaschinen Eco



Konsole links /  
console left

Konsole rechts /  
console right




Ablauftisch links /  
exit table left

Ablauftisch rechts /  
exit table right

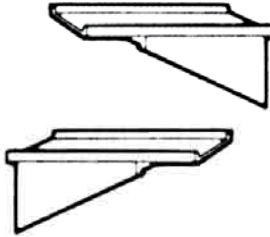
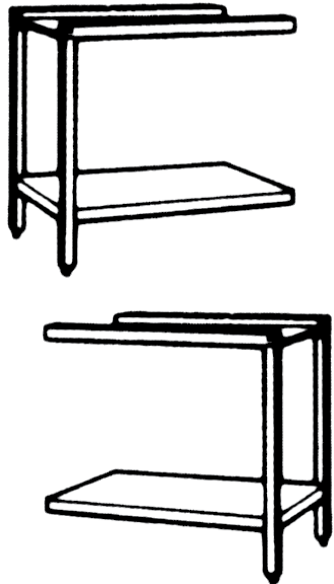
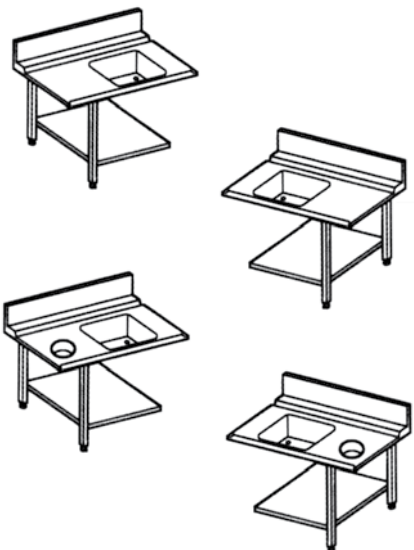
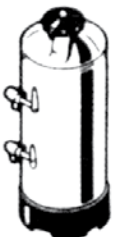


Ablauftisch links /  
exit table left

Ablauftisch rechts /  
exit table right

|   | Artikel   | Code     | Euro     |
|---|---|----------|----------|
|  | <p><b>Deutschland</b> <b>Durchschubspülmaschine</b><br/>                     Außenmaße 640 x 730 x 1440 mm, doppelwandig<br/>                     Anschluß Warmwasser, Einschubhöhe 390 mm<br/>                     Boilerleistung: 6 kW<br/>                     Korbabmessungen: 500 x 500 mm,<br/>                     Zubehör: 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter,<br/>                     Waschzyklus 3 Minuten, 30/20 Körbe/h, 400 V, 6,9 kW</p> | EKO 1000 | 3.302,00 |
|   | <p><b>Great Britain</b> <b>Pass-through dish washer</b><br/>                     640 x 730 x 1440 mm, double-walled,<br/>                     hot water connection, useful height 390mm,<br/>                     power of boiler: 6 kW, basket: 500x500 mm,<br/>                     1 basket for glasses, 2 baskets for dishes, 1 cutlery basket,<br/>                     washing cycle 3 minutes, 30/20 baskets/h, 400 V, 6,9 kW</p>                          |          |          |

## Gewerbespülmaschinen Zubehör

|   | Artikel  | Code                 | Euro            |
|---|--|----------------------|-----------------|
|    | <b>🇩🇪 Konsole links / 🇬🇧 console left</b><br>600 x 520 mm (250 101)  | <b>KL</b>            | <b>186,00</b>   |
|   | <b>🇩🇪 Konsole rechts / 🇬🇧 console right</b><br>600 x 520 mm (250 101)  | <b>KR</b>            | <b>186,00</b>   |
|   | <b>🇩🇪 Zu- und Ablauftisch mit Grundboden und Untergestell</b><br><b>🇬🇧 Inflow and exit table with shelf and stand</b><br><br><b>Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left</b><br>630x520x865 mm (250 201)                   | <b>ALTGL-630</b>     | <b>556,00</b>   |
|   | <b>Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left</b><br>1000x520x865 mm (250 202)   | <b>ALTGL-1000</b>    | <b>605,00</b>   |
|   | <b>Zu- und Ablauftisch links / inflow exit table left</b><br>1300x520x865 mm (250 203)   | <b>ALTGL-1300</b>    | <b>698,00</b>   |
|   | <b>Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right</b><br>630x520x865 mm (250 201)  | <b>ALTGR-630</b>     | <b>556,00</b>   |
|   | <b>Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right</b><br>1000x520x865 mm (250 202)   | <b>ALTGR-1000</b>    | <b>605,00</b>   |
|   | <b>Zu- und Ablauftisch rechts / inflow exit table right</b><br>1300x520x865 mm (250 203)   | <b>ALTGR-1300</b>    | <b>698,00</b>   |
|  | <b>🇩🇪 Zulauftisch mit Becken Grundboden und Untergestell</b><br><b>🇬🇧 Inflow table with basin shelf and stand</b><br><br><b>Zulauftisch links / inflow table left</b><br>(ohne Schacht / without shaft)<br>1200x700x865 mm (550 306) | <b>ALTGBL-1200</b>   | <b>1.109,00</b> |
|   | <b>Zulauftisch rechts / inflow table right</b><br>(ohne Schacht / without shaft)<br>1200x700x865 mm (550 307)  | <b>ALTGBR-1200</b>   | <b>1.109,00</b> |
|   | <b>Zulauftisch links / inflow table left</b><br>(mit Schacht / with shaft)<br>1200x700x865 mm (550 304)  | <b>ALTGBL-1200 S</b> | <b>1.133,00</b> |
|   | <b>Zulauftisch rechts / inflow table right</b><br>(mit Schacht / with shaft)<br>1200x700x865 mm (550 305)  | <b>ALTGBR-1200 S</b> | <b>1.133,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Entkalker / 🇬🇧 Decalcifier</b><br><br>8 Liter (150 101)  | <b>RG 8 R</b>        | <b>119,00</b>   |
|   | 12 Liter (150 201)   | <b>RG 12 R</b>       | <b>152,00</b>   |
|   | 16 Liter (150 301)   | <b>RG 16 R</b>       | <b>169,00</b>   |

## Verarbeitungsspültisch / Handwaschbecken



### 🇩🇪 Verarbeitungsspültisch für Salat und Gemüse

1200 x 700 x 850 mm,  
mit großem Becken, Schneidebrett und Abfallschacht,  
Beckengröße: 1070 x 310 x 180 mm,  
Schneidebrett: 730 x 230 x 20 mm  
**Code: SPTV1270**

### 🇬🇧 Preparing sink unit for salad and vegetables

1200 x 700 x 850 mm,  
with big basin, cutting board and waste disposal chute,  
basin dimensions: 1070 x 310 x 180 mm,  
cutting board: 730 x 230 x 20 mm  
**Code: SPTV1270**

nur  
**999,-**

**...langlebig und robust – Top Qualität!**

### 🇩🇪 Handwaschbecken mit Unterschrank

Edelstahl, Unterschrank mit Schwingtür,  
mechanischer Timer 7 sk. durch Kniebedienung,  
mit Wasserhahn,  
Abmessungen: 500 x 400 x 850 mm,  
Beckenmaß: 430 x 285 x 150 mm,  
Aufkantung: 100 mm  
**Code: IP0080**

### 🇬🇧 Hand wash basin with stand

made of stainless steel, stand with swinging door,  
time controlled by mechanical timer, 7 sec. by knee,  
with water tap,  
dimensions: 500 x 400 x 850 mm,  
basin dimensions: 430 x 285 x 150 mm,  
upstand: 100 mm  
**Code: IP0080**



nur  
**475,-**



## Korb-Kombinationseinheiten / Besteckkasten

|   | Artikel  | Code                 | Euro                                  |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
|---|--|----------------------|---------------------------------------|--|--|----------------|---------|------------------|--------------|----------------|----------|------------------|--------------|----------------|----------|------------------|--------------|----------------|----------|------------------|--------------|----------------|----------|------------------|--------------|--|--|
|    | <p><b>Gläserkorb / Glass rack</b><br/>für Gläser / for glasses Ø 89 mm,<br/>5 x 5 (25 Einheiten / units)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Korb / basket</b></td> <td style="width: 50%;"><b>Gläserhöhe / height of glasses</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>501x501x101 mm</td> <td>82,5 mm</td> <td><b>153114024</b></td> <td><b>20,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x141 mm</td> <td>122,2 mm</td> <td><b>153114025</b></td> <td><b>30,80</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x181 mm</td> <td>162,0 mm</td> <td><b>153114026</b></td> <td><b>36,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x222 mm</td> <td>200,0 mm</td> <td><b>153114027</b></td> <td><b>45,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x261 mm</td> <td>238,0 mm</td> <td><b>153114067</b></td> <td><b>52,50</b></td> </tr> </table> | <b>Korb / basket</b> | <b>Gläserhöhe / height of glasses</b> |  |  | 501x501x101 mm | 82,5 mm | <b>153114024</b> | <b>20,50</b> | 501x501x141 mm | 122,2 mm | <b>153114025</b> | <b>30,80</b> | 501x501x181 mm | 162,0 mm | <b>153114026</b> | <b>36,50</b> | 501x501x222 mm | 200,0 mm | <b>153114027</b> | <b>45,50</b> | 501x501x261 mm | 238,0 mm | <b>153114067</b> | <b>52,50</b> |  |  |
| <b>Korb / basket</b>  | <b>Gläserhöhe / height of glasses</b>  |                      |                                       |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x101 mm  | 82,5 mm  | <b>153114024</b>     | <b>20,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x141 mm  | 122,2 mm   | <b>153114025</b>     | <b>30,80</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x181 mm  | 162,0 mm   | <b>153114026</b>     | <b>36,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x222 mm  | 200,0 mm   | <b>153114027</b>     | <b>45,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x261 mm  | 238,0 mm   | <b>153114067</b>     | <b>52,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
|    | <p><b>Gläserkorb / Glass rack</b><br/>für Gläser / for glasses Ø 74 mm,<br/>6 x 6 (36 Einheiten / units)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Korb / basket</b></td> <td style="width: 50%;"><b>Gläserhöhe / height of glasses</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>501x501x101 mm</td> <td>82,5 mm</td> <td><b>153114028</b></td> <td><b>20,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x141 mm</td> <td>122,2 mm</td> <td><b>153114029</b></td> <td><b>29,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x181 mm</td> <td>162,0 mm</td> <td><b>153114030</b></td> <td><b>36,50</b></td> </tr> <tr> <td>501x501x222 mm</td> <td>200,0 mm</td> <td><b>153114031</b></td> <td><b>45,50</b></td> </tr> </table>  | <b>Korb / basket</b> | <b>Gläserhöhe / height of glasses</b> |  |  | 501x501x101 mm | 82,5 mm | <b>153114028</b> | <b>20,50</b> | 501x501x141 mm | 122,2 mm | <b>153114029</b> | <b>29,50</b> | 501x501x181 mm | 162,0 mm | <b>153114030</b> | <b>36,50</b> | 501x501x222 mm | 200,0 mm | <b>153114031</b> | <b>45,50</b> |                |          |                  |              |  |  |
| <b>Korb / basket</b>  | <b>Gläserhöhe / height of glasses</b>  |                      |                                       |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x101 mm  | 82,5 mm  | <b>153114028</b>     | <b>20,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x141 mm  | 122,2 mm   | <b>153114029</b>     | <b>29,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x181 mm  | 162,0 mm   | <b>153114030</b>     | <b>36,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
| 501x501x222 mm  | 200,0 mm   | <b>153114031</b>     | <b>45,50</b>                          |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
|   | <p><b>Besteckköcher</b><br/>Kunststoff<br/>107 x 107 x 140 mm</p> <p><b>Cutlery punnet</b><br/>plastic<br/>107 x 107 x 140 mm</p>  | <b>0042</b>          | <b>1,15</b>                           |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
|   | <p><b>Besteckkasten</b><br/>Kunststoff, stapelbar<br/>520 x 290 x 97 mm</p> <p><b>Canteen</b><br/>plastic, stackable<br/>520 x 290 x 97 mm</p>   | <b>0062</b>          | <b>5,50</b>                           |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |
|  | <p><b>Geschirrkorb-Wagen</b><br/>514 x 652 x 945 mm,<br/>Chromnickelstahl,<br/>4 lenkbare Rollen Ø 125 mm</p> <p><b>Rack dolly</b><br/>514 x 652 x 945 mm,<br/>CNS steel,<br/>4 swivel castors Ø 125 mm</p>  | <b>Trolley G</b>     | <b>139,00</b>                         |  |  |                |         |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |                |          |                  |              |  |  |

## Spülmaschinenkörbe

|   | Artikel  | Code   | Euro                                 |
|---|--|--|--------------------------------------|
|     | <p><b>Basiskorb / Base rack</b><br/>501 x 501 x 101 mm,</p>  | <b>153114002</b>                             | <b>16,00</b>                         |
|     | <p><b>Besteckkorb</b><br/>501 x 501 x 101 mm,<br/>Netzartiger Boden,<br/>Kleinteile können nicht durchfallen, Sauberkeit<br/>garantiert auch bei großer Menge Besteck</p> <p><b>Cutlery rack</b><br/>501 x 501 x 101 mm, netlike bottom,<br/>small parts can't fall, guaranteed<br/>cleanness also at a high quantity of cutlery</p>   | <b>153114005</b>                             | <b>16,00</b>                         |
|  | <p><b>Tellerkorb</b><br/>501 x 501 x 101 mm,<br/>für 18 Teller, sicherer Stand der Teller durch Stege<br/>als Abstandhalter, Schräglage der Teller durch<br/>Zwischenräume für optimales Waschergebnis</p> <p><b>Dish rack</b><br/>501 x 501 x 101 mm,<br/>for 18 dishes, safe stand of the dishes by bars<br/>which serve as distance piece, the slanting position<br/>of the dishes provides an optimal washing result</p> | <b>153114001</b>                             | <b>18,00</b>                         |
|  | <p><b>Tablettkorb</b><br/>501 x 501 x 101 mm,<br/>für 9 Tablette, sicherer Stand der Tablette durch<br/>Stege als Abstandhalter</p> <p><b>Tray rack</b><br/>501 x 501 x 101 mm, for 9 trays,<br/>safe stand of the trays by bars<br/>as distance piece</p>   | <b>153114010</b>                             | <b>18,00</b>                         |
|  | <p><b>Tassenkorb</b><br/>für 16 Tassen mit einer<br/>Grundfläche von 112 x 112 mm</p> <p><b>Cup rack</b><br/>for 16 cups with a base area of 112x112mm</p> <p>501 x 501 x 101 mm, h = 825 mm<br/>501 x 501 x 141 mm, h = 122,2 mm</p>  | <p><b>153114020</b><br/><b>153114021</b></p> | <p><b>21,50</b><br/><b>27,50</b></p> |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

## Waschvollautomat / Trockner



### Waschautomat

595 x 595 x 850 mm,  
Trommel und Außentrommel aus Edelstahl 18/10,  
Fassungsvermögen 6 kg, Trommelvolumen 50 Liter,  
Schleuderdrehzahl 1200 U/min, Wasserverbrauch 65 Liter,  
3,2 kW, 400 V, 8 Waschprogramme, 30° - 90°C,  
Programmdisplay mit Sprachwahl, Drehzahlkontrolle,  
Unwuchtkontrolle, Kindersicherung, Überfüllungsschutz,  
Gewicht: 73 kg / 91 kg,  
Verpackung: 795 x 795 x 1050 mm

**Code: ADN 495 WP**

**Euro: 2.593,00**

### Washer

595 x 595 x 850 mm,  
washer drum and outer drum made of stainless steel 18/10,  
drum capacity 6,5 kg, drum volume 50 litres,  
spin speed 1200 rpm, water consumption 65 litres,  
3,2 kW, 400 V, 8 available programs, 30° - 90°C,  
display with different available languages, spin speed control,  
unbalance control, child-proof lock, overloading protection,  
weight: 73 kg / 91 kg,  
packing: 795 x 795 x 1050 mm

**Code: ADN 495 WP**

**Euro: 2.593,00**

### Ablufttrockner

595 x 595 x 850 mm,  
Fassungsvermögen 6 kg, Trommelvolumen 112 Liter,  
2,9 kW, 230 elektronische Steuerung mit 8 Programmen,  
Doppelfilter für einfache Reinigung,  
elektronische Restfeuchte- und Temperaturmessung,  
Überhitzungsschutz, Kindersicherung, Magnetschloß  
Gewicht: 39 kg / 65 kg,  
Verpackung: 795 x 795 x 1050 mm

**Code: ADN 493-WP**

**Euro: 1.795,00**

### Kondenstrockner

wie vorher, jedoch Gewicht: 47 kg / 57 kg,

**Code: ADN 492-WP**

**Euro: 1.995,00**

### External exhaust dryer

595 x 595 x 850 mm,  
drum capacity 6 kg, drum volume 112 Liter,  
2,9 kW, 230 electronic control with 8 available programs,  
double filter for easy cleaning,  
electronic measurement for residual moisture and temperature,  
overheating protection, child-proof lock, magnetic lock,  
weight: 39 kg / 65 kg,  
packing: 795 x 795 x 1050 mm

**Code: ADN 493-WP**

**Euro: 1.795,00**

### Dryer with humidity condenser

as previously, but weight: 47 kg / 57 kg,

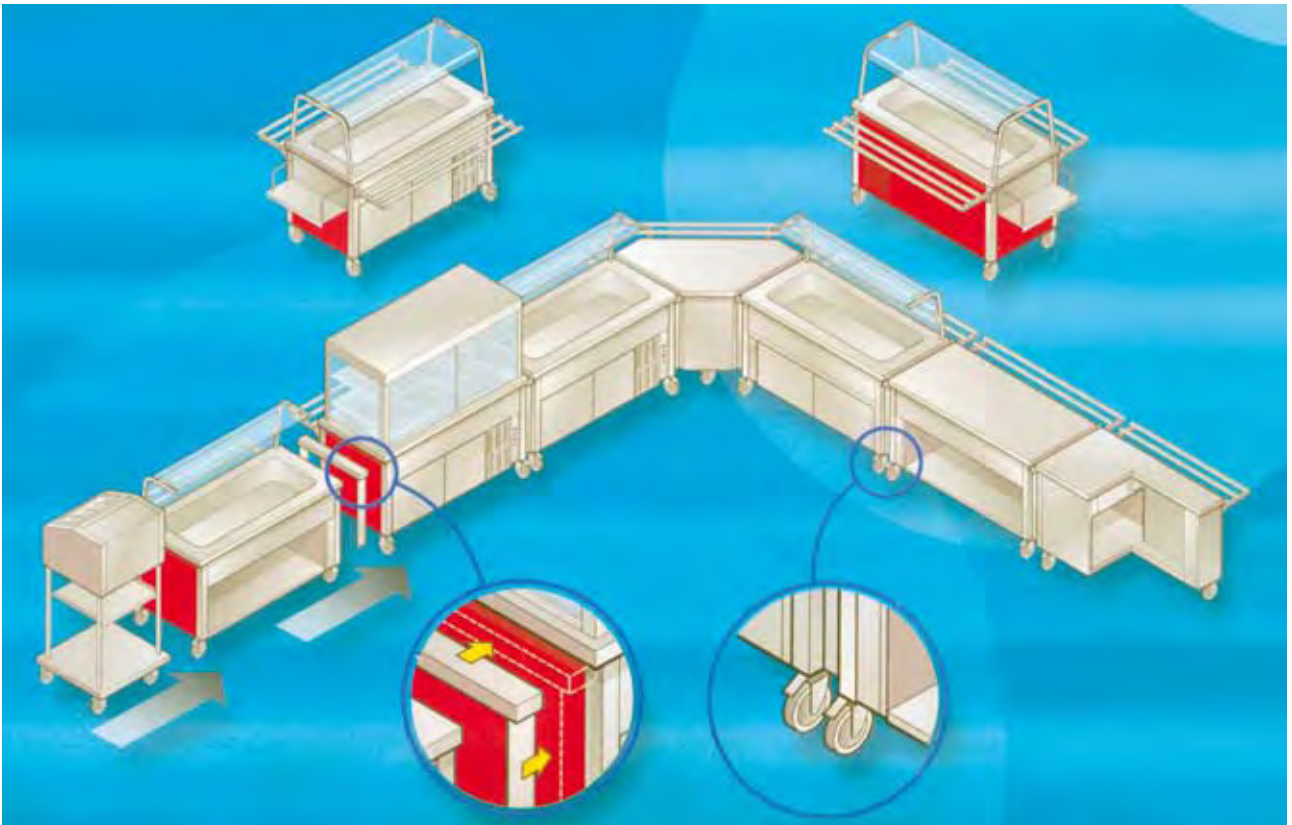
**Code: ADN 492-WP**

**Euro: 1.995,00**





# Self 700



## Self Service Serie 700



### Neutrales Modul

mit offenem Schrankfach

### Neutral module

on open cupboard

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 400 x 700 x 900 mm  | –         | –  | <b>8035091</b> | <b>797,00</b>   |
| 800 x 700 x 900 mm  | –         | –  | <b>8035001</b> | <b>918,00</b>   |
| 1200 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035002</b> | <b>1.031,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035003</b> | <b>1.148,00</b> |



### Neutrales Modul

mit neutralem Schrank

### Neutral module

on neutral cupboard

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 400 x 700 x 900 mm  | –         | –  | <b>8035092</b> | <b>995,00</b>   |
| 800 x 700 x 900 mm  | –         | –  | <b>8035004</b> | <b>1.143,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035005</b> | <b>1.263,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035006</b> | <b>1.387,00</b> |



### Bainmarie Modul

mit offenem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

### Bainmarie module

on open cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 2,4 / 230 | 2x1/1 | <b>8035009</b> | <b>1.908,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 3,6 / 400 | 3x1/1 | <b>8035010</b> | <b>2.385,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 3,6 / 400 | 4x1/1 | <b>8035011</b> | <b>2.506,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 7,2 / 400 | 6x1/1 | <b>8035057</b> | <b>3.279,00</b> |



### Bainmarie Modul

mit geschlossenem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

### Bainmarie module

on closed cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 2,4 / 230 | 2x1/1 | <b>8035093</b> | <b>1.976,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 3,6 / 400 | 3x1/1 | <b>8035013</b> | <b>2.606,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 3,6 / 400 | 4x1/1 | <b>8035014</b> | <b>2.750,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 7,2 / 400 | 6x1/1 | <b>8035058</b> | <b>3.551,00</b> |



### Bainmarie Modul

mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

### Bainmarie module

on closed cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 3,5 / 230 | 2x1/1 | <b>8035094</b> | <b>2.172,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 5,2 / 400 | 3x1/1 | <b>8035015</b> | <b>2.862,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 5,2 / 400 | 4x1/1 | <b>8035016</b> | <b>3.037,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 9,4 / 400 | 6x1/1 | <b>8035059</b> | <b>4.096,00</b> |

## Self Service Serie 700



### Modul mit Warmhalteplatte

aus Glaskeramik mit offenem Schrankfach, Temp.: bis +120°C

### Module with heated top

made of ceramic glass, on open cupboard, temperature: 0/+120°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 1,1 / 230 | –  | <b>8035095</b> | <b>1.881,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 2,2 / 230 | –  | <b>8035060</b> | <b>2.214,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 2,2 / 230 | –  | <b>8035061</b> | <b>2.600,00</b> |



### Modul mit Warmhalteplatte

aus Galskeramik mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +120°C

### Module with heated top

made of ceramic glass, on heated cupboard, temperature: 0/+120°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 1,1 / 230 | –  | <b>8035096</b> | <b>2.305,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 2,2 / 230 | –  | <b>8035007</b> | <b>2.712,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 2,2 / 230 | –  | <b>8035008</b> | <b>3.144,00</b> |



### Modul mit gekühltem Becken

mit offenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +10°C

### Module with refrigerated tank

on open cupboard, temperature: +4/+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 800 x 700 x 900 mm  | 0,5 / 230 | 2x1/1 | <b>8035097</b> | <b>2.906,00</b> |
| 1200 x 700 x 900 mm | 0,5 / 230 | 3x1/1 | <b>8035017</b> | <b>3.180,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,5 / 230 | 4x1/1 | <b>8035018</b> | <b>3.419,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8035098</b> | <b>4.786,00</b> |



### Modul mit gekühltem Becken

mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +2 bis +10°C

### Module with refrigerated tank

on refrigerated cupboard, temperature: +2/+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,5 / 230 | 4x1/1 | <b>8035020</b> | <b>3.849,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8035099</b> | <b>5.364,00</b> |



### Modul mit gekühlter Fläche

und offenem Schrankfach, Temp.: +2°C bis +10°C

### Module with refrigerated top

on open cupboard, temperature: +2°C/+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 1200 x 700 x 900 mm | 5,2 / 400 | 3x1/1 | <b>8035021</b> | <b>2.885,00</b> |
| 1500 x 700 x 900 mm | 5,2 / 400 | 4x1/1 | <b>8035022</b> | <b>3.087,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 9,4 / 400 | 6x1/1 | <b>8035100</b> | <b>4.383,00</b> |

## Self Service Serie 700



**Modul mit gekühlter Fläche**  
und gekühltem Schrankfach, Temp.: +2°C bis +10°C

**Module with refrigerated top**  
on refrigerated cupboard, temperature: +2/+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8035024</b> | <b>3.735,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8035101</b> | <b>5.227,00</b> |



**Kühlvitrine**  
auf gekühltem Becken mit offenem Schrankfach, Temp.: +4°C bis +12°C

**Refrigerated show case**  
on refrigerated tank, on open cupboard, temperature: +4/+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8035025</b> | <b>6.326,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,8 / 230 | –  | <b>8035102</b> | <b>8.855,00</b> |



**Kühlvitrine**  
auf gekühltem Becken mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**Refrigerated show case**  
on refrigerated tank, on refrigerated cupboard, temperature: +4/+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8035026</b> | <b>6.791,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,8 / 230 | –  | <b>8035103</b> | <b>9.509,00</b> |



**Kühlvitrine**  
auf gekühlter Fläche mit offenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +10°C

**Refrigerated show case**  
on refrigerated top, on open cupboard, temperature: +4/+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8035027</b> | <b>6.024,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,8 / 230 | –  | <b>8035104</b> | <b>8.433,00</b> |



**Kühlvitrine**  
auf gekühlter Fläche mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +4 bis +10°C

**Refrigerated show case**  
on refrigerated top, on refrigerated cupboard, temperature: +4/+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8035028</b> | <b>6.688,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,8 / 230 | –  | <b>8035106</b> | <b>9.366,00</b> |

## Self Service Serie 700



### 🇩🇪 **Vitrinen Modul neutral**

ohne Boden

### 🇬🇧 **Neutral show case**

without shelf

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035029</b> | <b>2.172,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035107</b> | <b>2.931,00</b> |



### 🇩🇪 **Kühlvitrine**

ohne Boden, Temp.: +4°C bis +12°C

### 🇬🇧 **Refrigerated show case**

without shelf, temperature: +4/+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 1,2 / 230 | –  | <b>8035108</b> | <b>5.189,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,2 / 230 | –  | <b>8035109</b> | <b>7.264,00</b> |



### 🇩🇪 **Kühlvitrine**

mit Boden, Temp.: +4 bis +12°C

### 🇬🇧 **Refrigerated show case**

with shelf, temperature: +4/+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | 1,2 / 230 | –  | <b>8035110</b> | <b>5.460,00</b> |
| 2300 x 700 x 900 mm | 1,2 / 230 | –  | <b>8035111</b> | <b>7.642,00</b> |



### 🇩🇪 **Vitrinen Modul beheizt**

mit Boden

### 🇬🇧 **Heated show case**

with shelf

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035062</b> | <b>2.461,00</b> |



### 🇩🇪 **Kassenmodul rechts**

mit Schublade, mit Schloss und Steckdose

### 🇬🇧 **Cash-desk right**

with drawer, with lock and socket

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1200 x 700 x 900 mm | –         | –  | <b>8035031</b> | <b>1.189,00</b> |

## Self Service Serie 700

|   | Artikel  | Code              | Euro            |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|---|--|-------------------|-----------------|------|--------------------|----------------|---------------|---------------------|----------------|---------------|---------------------|----------------|-----------------|--|--|
|    | <p><b>Kassenmodul links</b><br/>mit Schublade, Schloss und Steckdose<br/>1200 x 700 x 900 mm</p> <p><b>Cash desk unit, left</b><br/>with drawer, lock and socket<br/>1200 x 700 x 900 mm</p>   | <b>8035032</b>    | <b>1.189,00</b> |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|    | <p><b>Element zum Einführen von Hebewagen</b>, interne Lichte (L) = 380 mm</p> <p><b>Neutral unit for trolley</b>, clear width: 380 mm</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>800 x 700 x 900 mm</td> <td><b>8035119</b></td> <td><b>932,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 x 700 x 900 mm</td> <td><b>8035120</b></td> <td><b>984,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 x 700 x 900 mm</td> <td><b>8035121</b></td> <td><b>1.105,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code            | Euro | 800 x 700 x 900 mm | <b>8035119</b> | <b>932,00</b> | 1200 x 700 x 900 mm | <b>8035120</b> | <b>984,00</b> | 1500 x 700 x 900 mm | <b>8035121</b> | <b>1.105,00</b> |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro              |                 |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
| 800 x 700 x 900 mm  | <b>8035119</b>   | <b>932,00</b>     |                 |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
| 1200 x 700 x 900 mm   | <b>8035120</b>   | <b>984,00</b>     |                 |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
| 1500 x 700 x 900 mm   | <b>8035121</b>   | <b>1.105,00</b>   |                 |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|   | <p><b>Brotausgabe</b><br/>auch für Tablett und Besteck geeignet,<br/>mit Besteckhalter aus PVC<br/>800 x 700 x 1490 mm</p> <p><b>Bread dispenser unit</b><br/>also suitable for trays and cutlery,<br/>with retainer for cutlery made of PVC<br/>800 x 700 x 1490 mm</p>   | <b>8035030</b>    | <b>1.259,00</b> |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tragelement für Tablett und Besteck</b></p> <p><b>Trays and cutlery dispenser</b></p>  | <b>8035122</b>    | <b>665,00</b>   |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tragelement für Brot</b><br/>mit Besteckbehälter aus PVC<br/>720 x 680 x 480 mm</p> <p><b>Dispenser for bread</b><br/>with bin for cutlery made of PVC<br/>720 x 680 x 480 mm</p>  | <b>8035123</b>    | <b>678,00</b>   |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tragelement für Glas</b><br/>620 x 570 x 680 mm</p> <p><b>Dispenser for glasses</b><br/>620 x 570 x 680 mm</p>   | <b>8035124</b>    | <b>467,00</b>   |      |                    |                |               |                     |                |               |                     |                |                 |  |  |

## Self Service Serie 700

|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
|    | <p><b>Seitliche Struktur</b><br/>für Tablett, Besteck und Brotausgabe mit 2 Fächern<br/>500 x 400 x 500 mm</p> <p><b>Lateral structure</b><br/>for trays, cutlery and bread, with 2 cases<br/>500 x 400 x 500 mm</p> | <b>8035051</b> | <b>459,00</b>   |
|    | <p><b>Seitliche Struktur</b><br/>für Teller und Tablettausgabe mit 1 Fach<br/>500 x 400 x 200 mm</p> <p><b>Lateral structure</b><br/>for dishes and trays, with 1 case<br/>500 x 400 x 200 mm</p>                    | <b>8035064</b> | <b>459,00</b>   |
|   | <p><b>Struktur</b><br/>für Backform GN 1/1</p> <p><b>Structure</b><br/>for baking pan GN 1/1</p>   | <b>8035125</b> | <b>187,00</b>   |
|  | <p><b>Unterbau</b><br/>für Kochstelle<br/>1500 x 700 x 900 mm</p> <p><b>Substructure</b><br/>for cooking area<br/>1500 x 700 x 900 mm</p>  | <b>8035065</b> | <b>1.461,00</b> |
|  | <p><b>Außeneck 90°C</b><br/>1450 x 700 x 900 mm</p> <p><b>External corner unit 90°</b><br/>1450 x 700 x 900 mm</p>   | <b>8035036</b> | <b>1.140,00</b> |
|  | <p><b>Inneneck 90°</b><br/>1450 x 700 x 900 mm</p> <p><b>Internal corner unit 90°</b><br/>1450 x 700 x 900 mm</p>  | <b>8035034</b> | <b>1.031,00</b> |

## Self Service Serie 700

|   | Artikel   | Code              | Euro            |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|---|---|-------------------|-----------------|------|-----|----------------|---------------|-----|----------------|---------------|--|--|
|    | <p><b>Außeneck 45°</b><br/>790 x 700 x 900 mm</p> <p><b>External corner unit 45°</b><br/>790 x 700 x 900 mm</p>   | <b>8035127</b>    | <b>1.043,00</b> |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|    | <p><b>Inneneck 45°</b><br/>790 x 700 x 900 mm</p> <p><b>Internal corner unit 45°</b><br/>790 x 700 x 900 mm</p>   | <b>8035126</b>    | <b>979,00</b>   |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|   | <p><b>Tellerspenderwagen</b><br/>unbeheizt</p> <p><b>Trolley with dish dispenser</b><br/>unheated</p>   | <b>8035172</b>    | <b>1.550,00</b> |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|  | <p><b>Tellerspenderwagen</b><br/>beheizt, mit Deckel</p> <p><b>Trolley with dish dispenser</b><br/>heated, with lid</p>   | <b>8035173</b>    | <b>1.882,00</b> |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|  | <p><b>Anschlusselement Außenneck</b><br/><b>Port element external corner</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #0056b3; color: white;"> <th style="width: 60%;">Maße / Dimensions</th> <th style="width: 20%;">Code</th> <th style="width: 20%;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">90°</td> <td style="text-align: center;"><b>8035128</b></td> <td style="text-align: center;"><b>206,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">45°</td> <td style="text-align: center;"><b>8035035</b></td> <td style="text-align: center;"><b>179,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code            | Euro | 90° | <b>8035128</b> | <b>206,00</b> | 45° | <b>8035035</b> | <b>179,00</b> |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
| 90°   | <b>8035128</b>  | <b>206,00</b>     |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
| 45°   | <b>8035035</b>  | <b>179,00</b>     |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
|  | <p><b>Anschlusselement Inneneck</b><br/><b>Port element internal corner</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #0056b3; color: white;"> <th style="width: 60%;">Maße / Dimensions</th> <th style="width: 20%;">Code</th> <th style="width: 20%;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">90°</td> <td style="text-align: center;"><b>8035129</b></td> <td style="text-align: center;"><b>187,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">45°</td> <td style="text-align: center;"><b>8035033</b></td> <td style="text-align: center;"><b>158,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code            | Euro | 90° | <b>8035129</b> | <b>187,00</b> | 45° | <b>8035033</b> | <b>158,00</b> |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
| 90°   | <b>8035129</b>  | <b>187,00</b>     |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |
| 45°   | <b>8035033</b>  | <b>158,00</b>     |                 |      |     |                |               |     |                |               |  |  |

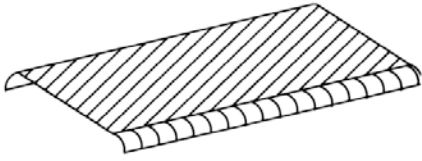
## Self Service Serie 700

|    | <p><b>Tablettrutsche</b>, gerade und neigbar<br/> <b>Tray slide</b>, straight and tiltable</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035040</b></td> <td><b>275,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035041</b></td> <td><b>305,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035042</b></td> <td><b>345,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035066</b></td> <td><b>470,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions | Code | Euro | 800 mm | <b>8035040</b> | <b>275,00</b> | 1200 mm | <b>8035041</b> | <b>305,00</b> | 1500 mm | <b>8035042</b> | <b>345,00</b> | 2300 mm | <b>8035066</b> | <b>470,00</b> |         |                |               |
|---|---|-------------------|------|------|--------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 800 mm  | <b>8035040</b>  | <b>275,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1200 mm   | <b>8035041</b>  | <b>305,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1500 mm   | <b>8035042</b>  | <b>345,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 2300 mm   | <b>8035066</b>  | <b>470,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
|     | <p><b>Tablettrutsche</b>, für Außeneck<br/> <b>Tray slide</b>, for external corner</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90°</td> <td><b>8035067</b></td> <td><b>305,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035130</b></td> <td><b>288,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code | Euro | 90°    | <b>8035067</b> | <b>305,00</b> | 45°     | <b>8035130</b> | <b>288,00</b> |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 90°   | <b>8035067</b>  | <b>305,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 45°   | <b>8035130</b>  | <b>288,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
|   | <p><b>Fixe Tablettrutsche</b>, gerade, in Rohrform<br/> <b>Fixed linear</b>, tray slide in tube</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035131</b></td> <td><b>109,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035132</b></td> <td><b>143,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035133</b></td> <td><b>166,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035134</b></td> <td><b>193,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035135</b></td> <td><b>284,00</b></td> </tr> </tbody> </table>                            | Maße / Dimensions | Code | Euro | 400 mm | <b>8035131</b> | <b>109,00</b> | 800 mm  | <b>8035132</b> | <b>143,00</b> | 1200 mm | <b>8035133</b> | <b>166,00</b> | 1500 mm | <b>8035134</b> | <b>193,00</b> | 2300 mm | <b>8035135</b> | <b>284,00</b> |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 400 mm  | <b>8035131</b>  | <b>109,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 800 mm  | <b>8035132</b>  | <b>143,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1200 mm   | <b>8035133</b>  | <b>166,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1500 mm   | <b>8035134</b>  | <b>193,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 2300 mm   | <b>8035135</b>  | <b>284,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
|  | <p><b>Tablettrutsche</b>, in Rohrform, für Außeneck<br/> <b>Tray slide in tube</b>, for external corner</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90°</td> <td><b>8035137</b></td> <td><b>264,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035136</b></td> <td><b>248,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions | Code | Euro | 90°    | <b>8035137</b> | <b>264,00</b> | 45°     | <b>8035136</b> | <b>248,00</b> |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 90°   | <b>8035137</b>  | <b>264,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 45°   | <b>8035136</b>  | <b>248,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
|  | <p><b>Tablettrutsche in Rohrform</b>, für Inneneck rechts 90°<br/> <b>Tray slide in tube</b>, for right internal corner 90°</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035138</b></td> <td><b>92,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035139</b></td> <td><b>174,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035140</b></td> <td><b>195,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035141</b></td> <td><b>222,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035142</b></td> <td><b>314,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code | Euro | 400 mm | <b>8035138</b> | <b>92,00</b>  | 800 mm  | <b>8035139</b> | <b>174,00</b> | 1200 mm | <b>8035140</b> | <b>195,00</b> | 1500 mm | <b>8035141</b> | <b>222,00</b> | 2300 mm | <b>8035142</b> | <b>314,00</b> |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 400 mm  | <b>8035138</b>  | <b>92,00</b>      |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 800 mm  | <b>8035139</b>  | <b>174,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1200 mm   | <b>8035140</b>  | <b>195,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1500 mm   | <b>8035141</b>  | <b>222,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 2300 mm   | <b>8035142</b>  | <b>314,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
|  | <p><b>Tablettrutsche in Rohrform</b>, für Inneneck links 90°<br/> <b>Tray slide in tube</b>, for left internal corner 90°</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035143</b></td> <td><b>92,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035144</b></td> <td><b>174,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035145</b></td> <td><b>195,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035146</b></td> <td><b>222,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035147</b></td> <td><b>314,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions | Code | Euro | 400 mm | <b>8035143</b> | <b>92,00</b>  | 800 mm  | <b>8035144</b> | <b>174,00</b> | 1200 mm | <b>8035145</b> | <b>195,00</b> | 1500 mm | <b>8035146</b> | <b>222,00</b> | 2300 mm | <b>8035147</b> | <b>314,00</b> |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 400 mm  | <b>8035143</b>  | <b>92,00</b>      |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 800 mm  | <b>8035144</b>  | <b>174,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1200 mm   | <b>8035145</b>  | <b>195,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 1500 mm   | <b>8035146</b>  | <b>222,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |
| 2300 mm   | <b>8035147</b>  | <b>314,00</b>     |      |      |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |

## Self Service Serie 700

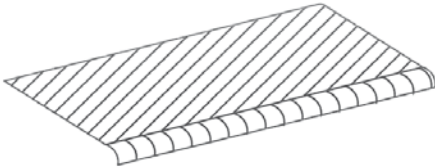
|   | Artikel  | Code              | Euro          |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|---|--|-------------------|---------------|------|--------|----------------|---------------|--------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|---------|----------------|---------------|--|
|    | <b>Tablettrutsche in Rohrform</b> , für Inneneck rechts 45°<br><b>Tray slide in tube</b> , for right internal corner 45°   |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035148</b></td> <td><b>88,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035149</b></td> <td><b>174,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035150</b></td> <td><b>195,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035151</b></td> <td><b>222,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035152</b></td> <td><b>314,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code          | Euro | 400 mm | <b>8035148</b> | <b>88,00</b>  | 800 mm | <b>8035149</b> | <b>174,00</b> | 1200 mm | <b>8035150</b> | <b>195,00</b> | 1500 mm | <b>8035151</b> | <b>222,00</b> | 2300 mm | <b>8035152</b> | <b>314,00</b> |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro              |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 400 mm  | <b>8035148</b>   | <b>88,00</b>      |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 800 mm  | <b>8035149</b>   | <b>174,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1200 mm   | <b>8035150</b>   | <b>195,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1500 mm   | <b>8035151</b>   | <b>222,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 2300 mm   | <b>8035152</b>   | <b>314,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|    | <b>Tablettrutsche in Rohrform</b> , für Inneneck links 45°<br><b>Tray slide in tube</b> , for left internal corner 45°   |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035153</b></td> <td><b>88,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035154</b></td> <td><b>174,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035155</b></td> <td><b>195,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035156</b></td> <td><b>222,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035157</b></td> <td><b>314,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code          | Euro | 400 mm | <b>8035153</b> | <b>88,00</b>  | 800 mm | <b>8035154</b> | <b>174,00</b> | 1200 mm | <b>8035155</b> | <b>195,00</b> | 1500 mm | <b>8035156</b> | <b>222,00</b> | 2300 mm | <b>8035157</b> | <b>314,00</b> |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro              |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 400 mm  | <b>8035153</b>   | <b>88,00</b>      |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 800 mm  | <b>8035154</b>   | <b>174,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1200 mm   | <b>8035155</b>   | <b>195,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1500 mm   | <b>8035156</b>   | <b>222,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 2300 mm   | <b>8035157</b>   | <b>314,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   | <b>Tablettrutsche in Rohrform</b> , gerade und neigbar<br><b>Tray slide in tube</b> , straight and tiltable  |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>400 mm</td> <td><b>8035158</b></td> <td><b>190,00</b></td> </tr> <tr> <td>800 mm</td> <td><b>8035159</b></td> <td><b>235,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035160</b></td> <td><b>261,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035161</b></td> <td><b>295,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035162</b></td> <td><b>400,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code          | Euro | 400 mm | <b>8035158</b> | <b>190,00</b> | 800 mm | <b>8035159</b> | <b>235,00</b> | 1200 mm | <b>8035160</b> | <b>261,00</b> | 1500 mm | <b>8035161</b> | <b>295,00</b> | 2300 mm | <b>8035162</b> | <b>400,00</b> |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro              |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 400 mm  | <b>8035158</b>   | <b>190,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 800 mm  | <b>8035159</b>   | <b>235,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1200 mm   | <b>8035160</b>   | <b>261,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 1500 mm   | <b>8035161</b>   | <b>295,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
| 2300 mm   | <b>8035162</b>   | <b>400,00</b>     |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|  | <b>Unterbau</b><br>für abgerundete Kristallglasfläche 1 Fach<br><br><b>Support</b><br>for curved crystal shelf, 1 level  | <b>8035043</b>    | <b>77,00</b>  |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   |  |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|  | <b>Unterbau</b><br>für abgerundete Kristallglasfläche 2 Fächer<br><br><b>Support</b><br>for curved crystal shelf, 2 levels   | <b>8035044</b>    | <b>119,00</b> |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   |  |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|  | <b>Unterbau</b><br>für abgerundete Kristallglasfläche für Inselemente<br><br><b>Support</b><br>for curved crystal shelf for island units   | <b>8035163</b>    | <b>187,00</b> |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |
|   |  |                   |               |      |        |                |               |        |                |               |         |                |               |         |                |               |         |                |               |  |

## Self Service Serie 700



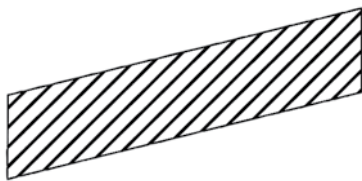
**🇩🇪 Kristallglasfläche doppelt abgerundet**  
**🇬🇧 Double curved crystal shelf**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 1200 mm           | <b>8035164</b> | <b>250,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8035165</b> | <b>288,00</b> |
| 2300 mm           | <b>8035166</b> | <b>499,00</b> |



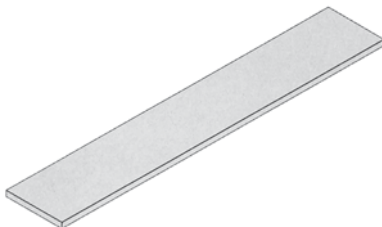
**🇩🇪 Kristallglasfläche abgerundet**  
**🇬🇧 Curved crystal shelf**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 800 mm            | <b>8035045</b> | <b>140,00</b> |
| 1200 mm           | <b>8035046</b> | <b>174,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8035047</b> | <b>183,00</b> |
| 2300 mm           | <b>8035068</b> | <b>335,00</b> |



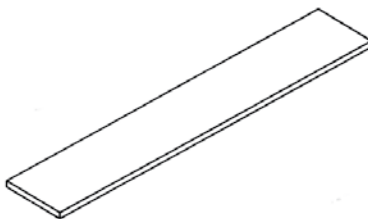
**🇩🇪 Front aus gehärtetem Kristallglas**  
**🇬🇧 Frontal temperate crystal**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 800 mm            | <b>8035048</b> | <b>58,00</b>  |
| 1200 mm           | <b>8035049</b> | <b>79,00</b>  |
| 1500 mm           | <b>8035050</b> | <b>94,00</b>  |
| 2300 mm           | <b>8035069</b> | <b>226,00</b> |



**🇩🇪 Bord für Aufbau**  
**🇬🇧 Shelf for structure**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 800 mm            | <b>8035167</b> | <b>100,00</b> |
| 1200 mm           | <b>8035168</b> | <b>148,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8035169</b> | <b>176,00</b> |
| 2300 mm           | <b>8035170</b> | <b>292,00</b> |



**🇩🇪 Beleuchtungselement für Aufbau**  
**🇬🇧 Lighting element for structure**

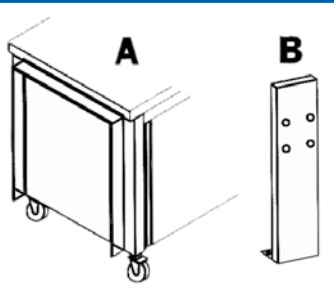
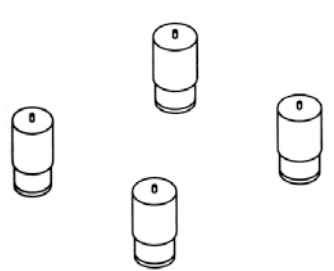
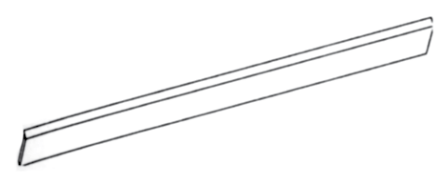
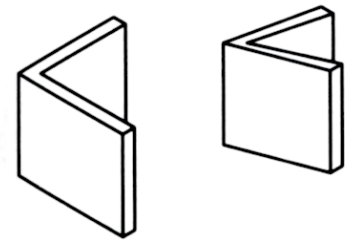

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 800 mm            | <b>8035054</b> | <b>233,00</b> |
| 1200 mm           | <b>8035053</b> | <b>254,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8035055</b> | <b>292,00</b> |
| 2300 mm           | <b>8035056</b> | <b>507,00</b> |



**🇩🇪 Wärmestrahler für Aufbau**  
**🇬🇧 Heating element for structure**

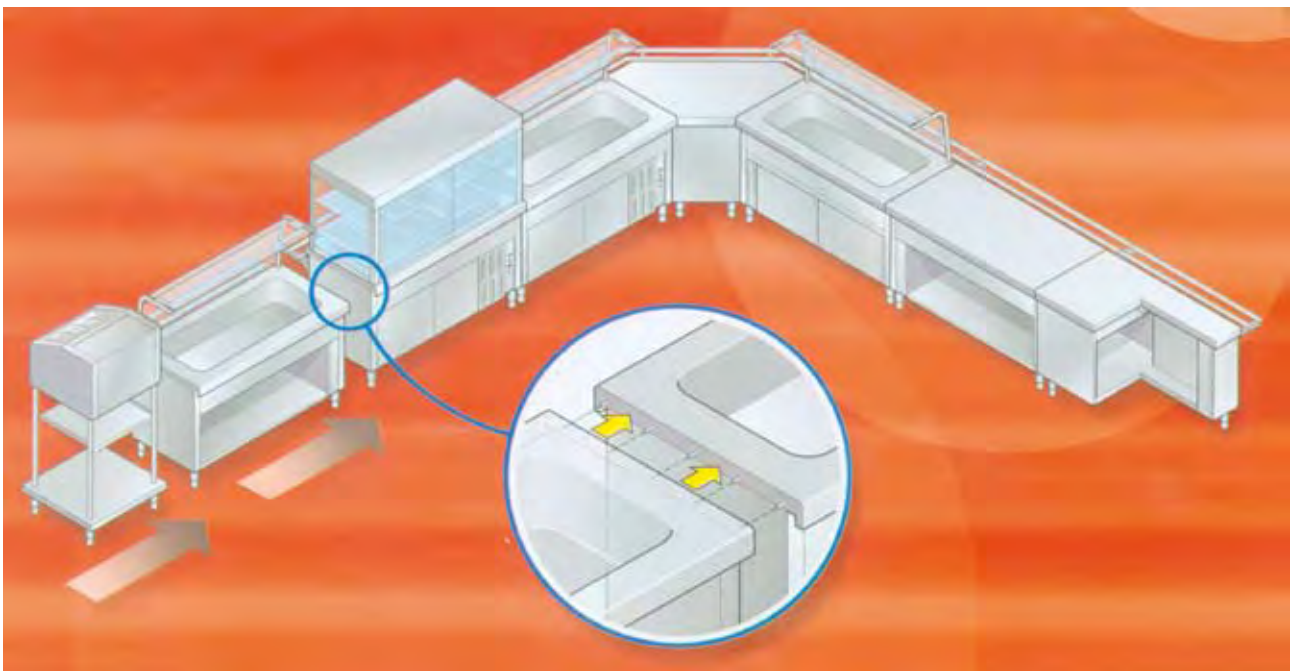
| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 800 mm            | <b>8035070</b> | <b>347,00</b> |
| 1200 mm           | <b>8035071</b> | <b>420,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8035072</b> | <b>501,00</b> |
| 2300 mm           | <b>8035073</b> | <b>834,00</b> |

## Self Service Serie 700

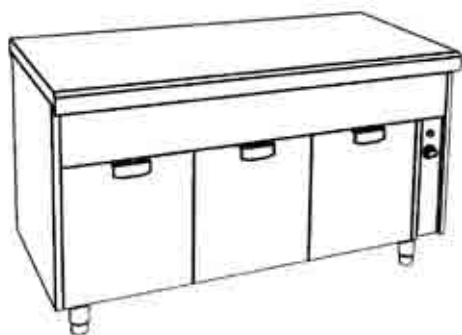
|   | Artikel   | Code              | Euro              |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|---|---|-------------------|-------------------|------|----------|----------|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|--------------|----------|----------------|----------------|--------------|----------------|----------------|--------------|--------|----------------|--------------|---------|----------------|--------------|---------|----------------|--------------|---------|----------------|---------------|--|--|
|    | <p><b>Verbindungselement</b><br/>für nebeneinander angeordnete Schränke</p> <p><b>Joining element</b><br/>for arranged cupboards side by side</p> <p><b>A 79 x 640 x 700 mm</b></p>   | <b>8035074</b>    | <b>124,00</b>     |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | <p><b>B</b></p>   | <b>8035208</b>    | <b>64,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|    | <p><b>Stellfüße</b><br/>4 Stück höhenverstellbar</p> <p><b>Supporting feet</b><br/>height adjustable, 4 pieces</p>  | <b>8035075</b>    | <b>50,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|    | <p><b>Frontsockelblende</b><br/><b>Frontal plinth panel</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 60%;">Maße / Dimensions</th> <th style="width: 15%;">Code</th> <th style="width: 15%;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>A</b></td> <td>800 mm</td> <td><b>8035084</b></td> <td><b>56,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035085</b></td> <td><b>67,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035086</b></td> <td><b>84,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035087</b></td> <td><b>109,00</b></td> </tr> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>B</b></td> <td>800 mm</td> <td><b>8035210</b></td> <td><b>56,00</b></td> </tr> <tr> <td>1200 mm</td> <td><b>8035211</b></td> <td><b>67,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 mm</td> <td><b>8035212</b></td> <td><b>84,00</b></td> </tr> <tr> <td>2300 mm</td> <td><b>8035213</b></td> <td><b>109,00</b></td> </tr> </tbody> </table> |                   | Maße / Dimensions | Code | Euro     | <b>A</b> | 800 mm         | <b>8035084</b> | <b>56,00</b> | 1200 mm        | <b>8035085</b> | <b>67,00</b> | 1500 mm  | <b>8035086</b> | <b>84,00</b>   | 2300 mm      | <b>8035087</b> | <b>109,00</b>  | <b>B</b>     | 800 mm | <b>8035210</b> | <b>56,00</b> | 1200 mm | <b>8035211</b> | <b>67,00</b> | 1500 mm | <b>8035212</b> | <b>84,00</b> | 2300 mm | <b>8035213</b> | <b>109,00</b> |  |  |
|   |   | Maße / Dimensions | Code              | Euro |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>A</b>  | 800 mm  | <b>8035084</b>    | <b>56,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 1200 mm   | <b>8035085</b>    | <b>67,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 1500 mm   | <b>8035086</b>    | <b>84,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 2300 mm   | <b>8035087</b>    | <b>109,00</b>     |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>B</b>  | 800 mm  | <b>8035210</b>    | <b>56,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 1200 mm   | <b>8035211</b>    | <b>67,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 1500 mm   | <b>8035212</b>    | <b>84,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 2300 mm   | <b>8035213</b>    | <b>109,00</b>     |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <p><b>Sockelblende Außeneck 90° - 45°</b><br/><b>Plinth panel external corner 90° - 45°</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 60%;">Maße / Dimensions</th> <th style="width: 15%;">Code</th> <th style="width: 15%;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>A</b></td> <td>90°</td> <td><b>8035076</b></td> <td><b>84,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035105</b></td> <td><b>69,00</b></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>B</b></td> <td>90°</td> <td><b>8035215</b></td> <td><b>84,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035216</b></td> <td><b>69,00</b></td> </tr> </tbody> </table> |   | Maße / Dimensions | Code              | Euro | <b>A</b> | 90°      | <b>8035076</b> | <b>84,00</b>   | 45°          | <b>8035105</b> | <b>69,00</b>   | <b>B</b>     | 90°      | <b>8035215</b> | <b>84,00</b>   | 45°          | <b>8035216</b> | <b>69,00</b>   |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | Maße / Dimensions   | Code              | Euro              |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>A</b>  | 90°   | <b>8035076</b>    | <b>84,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 45°   | <b>8035105</b>    | <b>69,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>B</b>  | 90°   | <b>8035215</b>    | <b>84,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 45°   | <b>8035216</b>    | <b>69,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|    | <p><b>Sockelblende Inneneck 90° - 45°</b><br/><b>Plinth panel internal corner 90° - 45°</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 60%;">Maße / Dimensions</th> <th style="width: 15%;">Code</th> <th style="width: 15%;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>A</b></td> <td>90°</td> <td><b>8035077</b></td> <td><b>31,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035171</b></td> <td><b>24,00</b></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>B</b></td> <td>90°</td> <td><b>8035217</b></td> <td><b>31,00</b></td> </tr> <tr> <td>45°</td> <td><b>8035218</b></td> <td><b>24,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   |                   | Maße / Dimensions | Code | Euro     | <b>A</b> | 90°            | <b>8035077</b> | <b>31,00</b> | 45°            | <b>8035171</b> | <b>24,00</b> | <b>B</b> | 90°            | <b>8035217</b> | <b>31,00</b> | 45°            | <b>8035218</b> | <b>24,00</b> |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | Maße / Dimensions   | Code              | Euro              |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>A</b>  | 90°   | <b>8035077</b>    | <b>31,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 45°   | <b>8035171</b>    | <b>24,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
| <b>B</b>  | 90°   | <b>8035217</b>    | <b>31,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   | 45°   | <b>8035218</b>    | <b>24,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|    | <p><b>Sockelblende, seitlich</b><br/><b>Plinth panel, lateral</b></p> <p><b>A</b></p> <p><b>B</b></p>   | <b>8035088</b>    | <b>52,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |
|   |   | <b>8035214</b>    | <b>52,00</b>      |      |          |          |                |                |              |                |                |              |          |                |                |              |                |                |              |        |                |              |         |                |              |         |                |              |         |                |               |  |  |



# Self 800



## Self Service Serie 800



### Neutrales Modul mit beheiztem Schrankfach

Neutral unit  
on heated cupboard

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 750 x 800 x 900 mm  | –         | –  | <b>8045006</b> | <b>1.422,00</b> |
| 1125 x 800 x 900 mm | –         | –  | <b>8045007</b> | <b>1.762,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | –         | –  | <b>8045008</b> | <b>2.032,00</b> |



### Bainmarie Modul mit offenem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

Neutral unit  
on open cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 750 x 800 x 900 mm  | 2,4 / 230 | 2x1/1 | <b>8045009</b> | <b>1 860,00</b> |
| 1125 x 800 x 900 mm | 3,6 / 400 | 3x1/1 | <b>8045010</b> | <b>2 326,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 3,6 / 400 | 4x1/1 | <b>8045011</b> | <b>2 446,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 7,2 / 400 | 6x1/1 | <b>8045012</b> | <b>3 066,00</b> |



### Bainmarie Modul mit geschlossenem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

Bainmarie module  
on closed cupboard, temperature: max +90°C

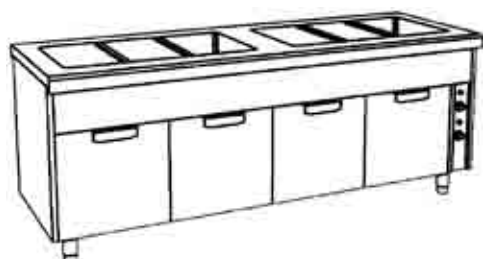
| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 750 x 800 x 900 mm  | 2,4 / 230 | 2x1/1 | <b>8045013</b> | <b>2.315,00</b> |
| 1125 x 800 x 900 mm | 3,6 / 400 | 3x1/1 | <b>8045014</b> | <b>2.620,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 3,6 / 400 | 4x1/1 | <b>8045015</b> | <b>2.957,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 7,2 / 400 | 6x1/1 | <b>8045016</b> | <b>3.359,00</b> |



### Bainmarie Modul mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

Bainmarie module  
on heated cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 750 x 800 x 900 mm  | 3,5 / 230 | 2x1/1 | <b>8045017</b> | <b>2.729,00</b> |
| 1125 x 800 x 900 mm | 5,2 / 400 | 3x1/1 | <b>8045018</b> | <b>2.815,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 5,2 / 400 | 4x1/1 | <b>8045019</b> | <b>3.113,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 9,4 / 400 | 6x1/1 | <b>8045020</b> | <b>4.484,00</b> |



### Bainmarie Modul mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

Bainmarie module  
on heated cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 2250 x 800 x 900 mm | 9,4 / 400 | 6x1/1 | <b>8045021</b> | <b>4.957,00</b> |

## Self Service Serie 800



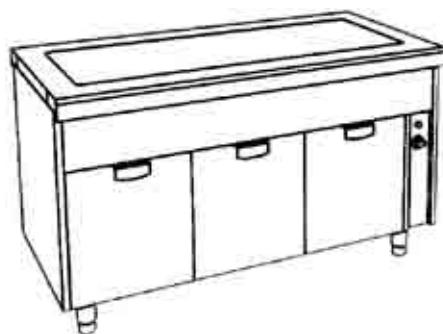
### Modul mit Warmhalteplatte

aus Glaskeramik mit offenem Schrankfach, Temp.: bis +120°C

### Module with hot plate

with heated top made of glass-ceramic on open cupboard, temperature: max +120°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 2,2 / 400 | –  | <b>8045022</b> | <b>2.121,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 2,2 / 400 | –  | <b>8045023</b> | <b>2.499,00</b> |



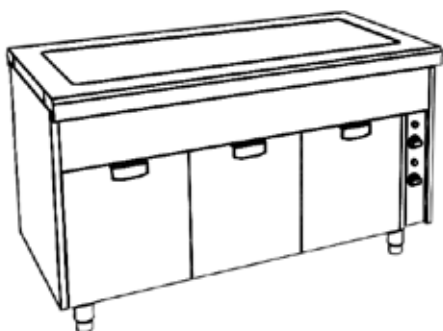
### Modul mit Warmhalteplatte

aus Glaskeramik mit geschlossenem Schrankfach, Temp.: bis +120°C

### Module with hot plate

with heated top made of glass-ceramic on closed cupboard, temperature: max +120°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 2,2 / 400 | –  | <b>8045024</b> | <b>2.340,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 2,2 / 400 | –  | <b>8045025</b> | <b>2.699,00</b> |



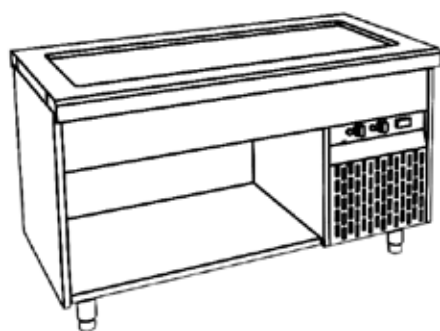
### Modul mit Warmhalteplatte

aus Glaskeramik mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +120°C

### Module with hot plate

with heated top made of glass-ceramic on heated cupboard, temperature: max +120°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 3,3 / 400 | –  | <b>8045026</b> | <b>2.649,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 3,3 / 400 | –  | <b>8045027</b> | <b>2.991,00</b> |



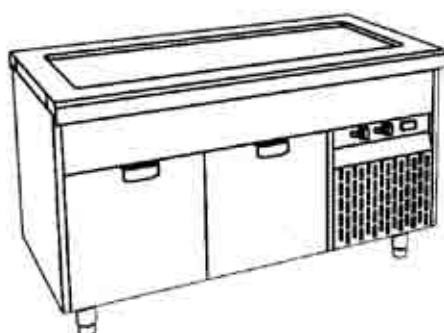
### Modul mit gekühlter Fläche

mit offenem Schrankfach, Temp.: -3 bis -10°C

### Module with refrigerated plate

on open cupboard, temperature: -3 / -10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8045028</b> | <b>2.537,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8045029</b> | <b>2.683,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8045030</b> | <b>4.032,00</b> |



### Bainmarie Modul

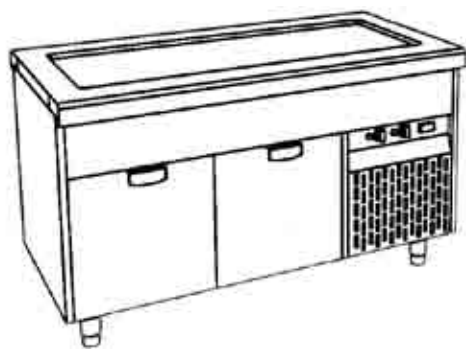
mit beheiztem Schrankfach, Temp.: bis +90°C

### Bainmarie module

on heated cupboard, temperature: max +90°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8045031</b> | <b>2.836,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8045032</b> | <b>2.982,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8045033</b> | <b>4.332,00</b> |

## Self Service Serie 800



**Modul mit gekühlter Fläche**  
und gekühltem Schrankfach, Temp.: +2°C bis +10°C

**Modul with refrigerated top**  
on refrigerated cupboard, temperature: +2 /+10°C

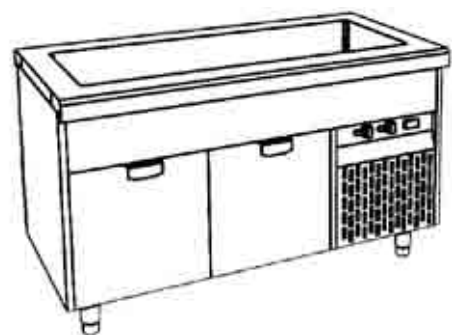
| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|----|----------------|-----------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | –  | <b>8045034</b> | <b>3.855,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | –  | <b>8045035</b> | <b>4.973,00</b> |



**Modul mit gekühltem Becken**  
mit offenem Schrankfach, Temp.: +4°C bis +12°C

**Module with refrigerated tank**  
on open cupboard, temperature: +4 /+12°C

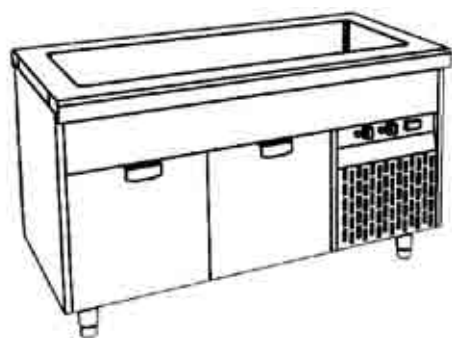
| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | 3x1/1 | <b>8045036</b> | <b>2.836,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | 4x1/1 | <b>8045037</b> | <b>3.047,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045038</b> | <b>4.475,00</b> |



**Modul mit gekühltem Becken,**  
mit geschlossenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +10°C

**Module with refrigerated tank**  
on closed cupboard, temperature: +4 /+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 1125 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | 3x1/1 | <b>8045039</b> | <b>3.137,00</b> |
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | 4x1/1 | <b>8045040</b> | <b>3.348,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045041</b> | <b>4.774,00</b> |



**Modul mit gekühltem Becken**  
mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +2 bis +10°C

**Module with refrigerated tank**  
on refrigerated cupboard, temperature: +2 /+10°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro            |
|---------------------|-----------|-------|----------------|-----------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,5 / 230 | 4x1/1 | <b>8045042</b> | <b>4.377,00</b> |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045043</b> | <b>6.298,00</b> |



**Kühlvitrine auf gekühltem Becken,**  
mit offenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**Refrigerated show case on refrigerated tank**  
on open cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 4x1/1 | <b>8045044</b> | <b>7.562,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045045</b> | <b>10.583,00</b> |



**■ Kühlvitrine auf gekühltem Becken**  
mit geschlossenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**■ Refrigerated show case on refrigerated tank**  
on closed cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 4x1/1 | <b>8045046</b> | <b>7.951,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045047</b> | <b>10.960,00</b> |



**■ Kühlvitrine auf gekühltem Becken,**  
mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**■ Refrigerated show case on refrigerated tank**  
on refrigerated cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 1,8 / 230 | 4x1/1 | <b>8045048</b> | <b>8.134,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 1,8 / 230 | 6x1/1 | <b>8045049</b> | <b>11.364,00</b> |



**■ Kühlvitrine auf gekühlter Fläche,**  
mit offenem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**■ Refrigerated show case on refrigerated top**  
on open cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 4x1/1 | <b>8045050</b> | <b>6.632,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045051</b> | <b>10.084,00</b> |



**■ Kühlvitrine auf gekühlter Fläche,**  
mit geschlossener Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C

**■ Refrigerated show case on refrigerated top**  
on closed cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 4x1/1 | <b>8045052</b> | <b>7.574,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 0,6 / 230 | 6x1/1 | <b>8045053</b> | <b>10.461,00</b> |



**■ Kühlvitrine auf gekühlter Fläche,**  
mit gekühltem Schrankfach, Temp.: +4 bis +12°C







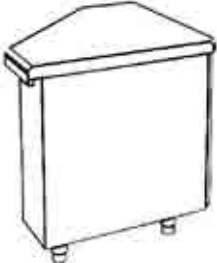





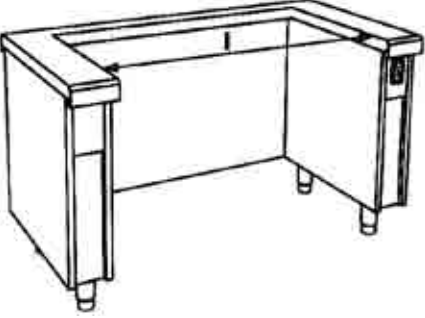


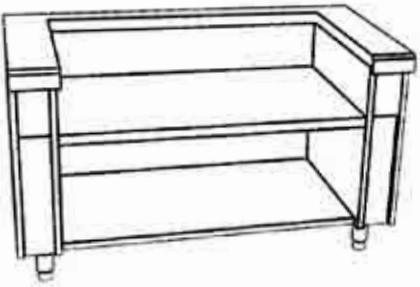


**■ Refrigerated show case on refrigerated top**  
on refrigerated cupboard, temperature: +4 /+12°C

| Maße / Dimensions   | kW / Volt | GN    | Code           | Euro             |
|---------------------|-----------|-------|----------------|------------------|
| 1500 x 800 x 900 mm | 1,8 / 230 | 4x1/1 | <b>8045054</b> | <b>8.022,00</b>  |
| 2250 x 800 x 900 mm | 1,8 / 230 | 6x1/1 | <b>8045055</b> | <b>11.181,00</b> |






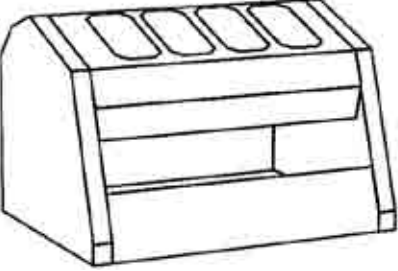
## Self Service Serie 800

|   | Artikel  | Code   | Euro            |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|---|--|--|-----------------|-----------------|------|------|------------------------------------|-----------|---|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---|----------------|-----------------|--------------------------------|--|--|--|--|----------------------|-----------|---|----------------|-----------------|----------------------|-----------|---|----------------|-----------------|--|--|
|    | <b>Deutschland</b> <b>Kühlvitrine ohne Boden</b> , Temp.: +4 bis +12°C<br><b>Frankreich</b> <b>Refrigerated show case without shelf</b> , temperature: +4 /+12°C   |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>kW / Volt</th> <th>GN</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1410 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045056</b></td> <td><b>5.068,00</b></td> </tr> <tr> <td>2160 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045057</b></td> <td><b>6.849,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions  | kW / Volt       | GN              | Code | Euro | 1410 x 730 x 1150 mm               | 1,2 / 230 | – | <b>8045056</b> | <b>5.068,00</b> | 2160 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045057</b> | <b>6.849,00</b> |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| Maße / Dimensions   | kW / Volt  | GN   | Code            | Euro            |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 1410 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045056</b>  | <b>5.068,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 2160 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045057</b>  | <b>6.849,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|    | <b>Deutschland</b> <b>Kühlvitrine mit Boden</b> , Temp.: +4 bis +12°C<br><b>Frankreich</b> <b>Refrigerated show case with shelf</b> , temperature: +4 /+12°C   |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>kW / Volt</th> <th>GN</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1410 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045058</b></td> <td><b>5.355,00</b></td> </tr> <tr> <td>2160 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045059</b></td> <td><b>7.472,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions  | kW / Volt       | GN              | Code | Euro | 1410 x 730 x 1150 mm               | 1,2 / 230 | – | <b>8045058</b> | <b>5.355,00</b> | 2160 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045059</b> | <b>7.472,00</b> |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| Maße / Dimensions   | kW / Volt  | GN   | Code            | Euro            |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 1410 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045058</b>  | <b>5.355,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 2160 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045059</b>  | <b>7.472,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <b>Deutschland</b> <b>Neutrale Vitrine</b> , Temp.: bis +50°C<br><b>Frankreich</b> <b>Neutral show case</b> , Temp.: up to +50°C   |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>kW / Volt</th> <th>GN</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1410 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,3 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045178</b></td> <td><b>3.520,00</b></td> </tr> <tr> <td>2160 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,3 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045179</b></td> <td><b>4.820,00</b></td> </tr> </tbody> </table>   | Maße / Dimensions  | kW / Volt       | GN              | Code | Euro | 1410 x 730 x 1150 mm               | 1,3 / 230 | – | <b>8045178</b> | <b>3.520,00</b> | 2160 x 730 x 1150 mm | 1,3 / 230 | – | <b>8045179</b> | <b>4.820,00</b> |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| Maße / Dimensions   | kW / Volt  | GN   | Code            | Euro            |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 1410 x 730 x 1150 mm  | 1,3 / 230  | –  | <b>8045178</b>  | <b>3.520,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 2160 x 730 x 1150 mm  | 1,3 / 230  | –  | <b>8045179</b>  | <b>4.820,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|  | <b>Deutschland</b> <b>Kühlvitrine</b> / <b>Frankreich</b> <b>Refrigerated show case</b> , (+4 / +12°C)   |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>kW / Volt</th> <th>GN</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5"><b>ohne Böden / without helves</b></td> </tr> <tr> <td>1410 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045222</b></td> <td><b>3.546,00</b></td> </tr> <tr> <td>2160 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045223</b></td> <td><b>7.598,00</b></td> </tr> <tr> <td colspan="5"><b>mit Böden / with helves</b></td> </tr> <tr> <td>1410 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045224</b></td> <td><b>5.842,00</b></td> </tr> <tr> <td>2160 x 730 x 1150 mm</td> <td>1,2 / 230</td> <td>–</td> <td><b>8045225</b></td> <td><b>8.021,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions  | kW / Volt       | GN              | Code | Euro | <b>ohne Böden / without helves</b> |           |   |                |                 | 1410 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045222</b> | <b>3.546,00</b> | 2160 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045223</b> | <b>7.598,00</b> | <b>mit Böden / with helves</b> |  |  |  |  | 1410 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045224</b> | <b>5.842,00</b> | 2160 x 730 x 1150 mm | 1,2 / 230 | – | <b>8045225</b> | <b>8.021,00</b> |  |  |
|   | Maße / Dimensions  | kW / Volt  | GN              | Code            | Euro |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   | <b>ohne Böden / without helves</b>   |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 1410 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045222</b>  | <b>3.546,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 2160 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045223</b>  | <b>7.598,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| <b>mit Böden / with helves</b>  |  |  |                 |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 1410 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045224</b>  | <b>5.842,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
| 2160 x 730 x 1150 mm  | 1,2 / 230  | –  | <b>8045225</b>  | <b>8.021,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|  | <b>Deutschland</b> <b>Kassenmodul rechts abschließend</b><br>mit Schublade, Schloss und Steckdose<br>1500 x 800 x 900 mm<br><br><b>Frankreich</b> <b>Cash desk right</b><br>with drawer,<br>lock and socket<br>1500 x 800 x 900 mm   | <b>8045060</b>   | <b>1.544,00</b> |                 |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |
|   |   | <b>Deutschland</b> <b>Kassenmodul links abschließend</b><br>mit Schublade, Schloss und Steckdose<br>1500 x 800 x 900 mm<br><br><b>Frankreich</b> <b>Cash desk left</b><br>with drawer,<br>lock and socket<br>1500 x 800 x 900 mm | <b>8045061</b>  | <b>1.544,00</b> |      |      |                                    |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |                                |  |  |  |  |                      |           |   |                |                 |                      |           |   |                |                 |  |  |

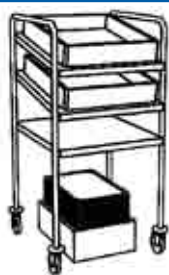
## Self Service Serie 800

|   | Artikel   | Code              | Euro          |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|---|---|-------------------|---------------|------|--------------------|----------------|-----------------|---------------------|----------------|-----------------|---------------------|----------------|-----------------|--|--|
|    | <p> <b>Inneneck 90°</b><br/>800 x 800 x 900 mm</p> <p> <b>Internal corner unit 90°</b><br/>800 x 800 x 900 mm</p>   | <b>8045062</b>    | <b>813,00</b> |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|    | <p> <b>Inneneck 45°</b><br/>800 x 612 x 900 mm</p> <p> <b>Internal corner unit 45°</b><br/>800 x 612 x 900 mm</p>   | <b>8045063</b>    | <b>695,00</b> |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|   | <p> <b>Ausseneck 90°</b><br/>800 x 800 x 900 mm</p> <p> <b>External corner unit 90°</b><br/>800 x 800 x 900 mm</p>  | <b>8045064</b>    | <b>849,00</b> |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p> <b>Ausseneck 45°</b><br/>800 x 612 x 900 mm</p> <p> <b>External corner unit 45°</b><br/>800 x 612 x 900 mm</p>  | <b>8045065</b>    | <b>790,00</b> |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p> <b>Element</b><br/>zum Einführen von Hebewagen<br/>interne Lichte (L) = Länge - 330 mm</p> <p> <b>Neutral unit for trolleys</b><br/>clear width: 330mm (L)</p>  |                   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>750 x 800 x 900 mm</td> <td><b>8045069</b></td> <td><b>874,00</b></td> </tr> <tr> <td>1125 x 800 x 900 mm</td> <td><b>8045070</b></td> <td><b>1.018,00</b></td> </tr> <tr> <td>1500 x 800 x 900 mm</td> <td><b>8045071</b></td> <td><b>1.221,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code          | Euro | 750 x 800 x 900 mm | <b>8045069</b> | <b>874,00</b>   | 1125 x 800 x 900 mm | <b>8045070</b> | <b>1.018,00</b> | 1500 x 800 x 900 mm | <b>8045071</b> | <b>1.221,00</b> |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 750 x 800 x 900 mm  | <b>8045069</b>  | <b>874,00</b>     |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 1125 x 800 x 900 mm   | <b>8045070</b>  | <b>1.018,00</b>   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 1500 x 800 x 900 mm   | <b>8045071</b>  | <b>1.221,00</b>   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p> <b>Unterbau für Kochstelle</b></p> <p> <b>Substructure for cooking area</b></p>   |                   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Maße / Dimensions</th> <th>Code</th> <th>Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>750 x 800 x 900 mm</td> <td><b>8045191</b></td> <td><b>1.169,00</b></td> </tr> <tr> <td>1125 x 800 x 900 mm</td> <td><b>8045192</b></td> <td><b>1.253,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code          | Euro | 750 x 800 x 900 mm | <b>8045191</b> | <b>1.169,00</b> | 1125 x 800 x 900 mm | <b>8045192</b> | <b>1.253,00</b> |                     |                |                 |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code  | Euro              |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 750 x 800 x 900 mm  | <b>8045191</b>  | <b>1.169,00</b>   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 1125 x 800 x 900 mm   | <b>8045192</b>  | <b>1.253,00</b>   |               |      |                    |                |                 |                     |                |                 |                     |                |                 |  |  |

## Self Service Serie 800

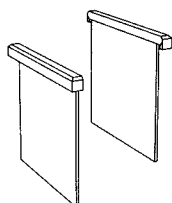
|   | Artikel  | Code              | Euro            |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|---|--|-------------------|-----------------|------|--------------------|----------------|-----------------|---------------------|----------------|-----------------|--|--|
|    | <p><b>Tablett- und Besteckausgabe</b><br/>750 x 700 x 1300 mm</p> <p><b>Dispenser for trays and cutlery</b><br/>750 x 700 x 1300 mm</p>  | <b>8045211</b>    | <b>730,00</b>   |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|    | <p><b>Tragelement für Gläser</b><br/>mit 3 geneigten und mit Rillen versehenen Regalen<br/>620 x 570 x 680 mm</p> <p><b>Dispenser for glasses</b><br/>with 3 tilted shelves provided with furrows<br/>620 x 570 x 680 mm</p>   | <b>8045207</b>    | <b>453,00</b>   |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|   | <p><b>Tragelement für Gläser und Tablett</b><br/>mit 3 geneigten Regalen<br/>750 x 700 x 1580 mm</p> <p><b>Dispenser for glasses and trays with 3 tilted shelves</b><br/>750 x 700 x 1580 mm</p>   | <b>8045206</b>    | <b>906,00</b>   |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tragelement für Gläser</b><br/>mit 6 geneigten und mit Rillen versehenen Regalen<br/>750 x 800 x 1580 mm</p> <p><b>Dispenser for glasses</b><br/>with 6 tilted shelves provided with furrows<br/>750 x 800 x 1580 mm</p>   | <b>8045208</b>    | <b>1.358,00</b> |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tablett-, Besteck- und Brotausgabe, mit Besteckbehälter aus PVC</b></p> <p><b>Dispenser for trays, cutlery and bread, with cutlery bin made of PVC</b></p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Maße / Dimensions</th> <th style="text-align: center;">Code</th> <th style="text-align: center;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">750 x 800 x 900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045066</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1.319,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1125 x 800 x 900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045210</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1.748,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code            | Euro | 750 x 800 x 900 mm | <b>8045066</b> | <b>1.319,00</b> | 1125 x 800 x 900 mm | <b>8045210</b> | <b>1.748,00</b> |  |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro              |                 |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 750 x 800 x 900 mm  | <b>8045066</b>   | <b>1.319,00</b>   |                 |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
| 1125 x 800 x 900 mm   | <b>8045210</b>   | <b>1.748,00</b>   |                 |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |
|  | <p><b>Tragelement für Brot</b><br/>aus PVC<br/>580 x 605 x 500 mm</p> <p><b>Dispenser for bread</b><br/>made of PVC<br/>580 x 605 x 500 mm</p>   | <b>8045067</b>    | <b>721,00</b>   |      |                    |                |                 |                     |                |                 |  |  |

## Self Service Serie 800



**Tablett-, Besteck- und Brotausgabe mit Körben**  
**Dispenser for trays, cutlery and bread with baskets**

| Maße / Dimensions    | Code           | Euro            |
|----------------------|----------------|-----------------|
| 750 x 700 x 1580 mm  | <b>8045212</b> | <b>1.499,00</b> |
| 1125 x 700 x 1580 mm | <b>8045213</b> | <b>1.710,00</b> |



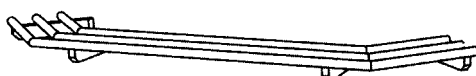
**Seitenpaneel**  
**Side panel**

| Maße / Dimensions                | Code           | Euro          |
|----------------------------------|----------------|---------------|
| rechts / right 65 x 800 x 750 mm | <b>8045072</b> | <b>233,00</b> |
| links / left 65 x 800 x 750 mm   | <b>8045073</b> | <b>233,00</b> |



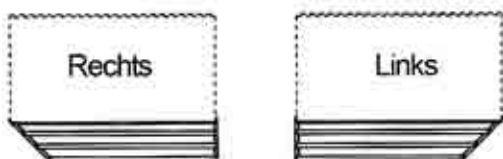
**Rohrtabletrutsche gerade**  
**Linear tray slide in tube**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 750 mm            | <b>8045074</b> | <b>159,00</b> |
| 1125 mm           | <b>8045075</b> | <b>186,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8045076</b> | <b>196,00</b> |
| 2250 mm           | <b>8045077</b> | <b>261,00</b> |



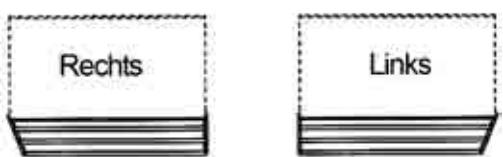
**Rohrtabletrutsche für Außeneck**  
**Tray slide in tube for external corner**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| 90°               | <b>8045078</b> | <b>291,00</b> |
| 45°               | <b>8045079</b> | <b>291,00</b> |



**Rohrtabletrutsche für Inneneck 90°**  
**Tray slide in tube for internal corner 90°**

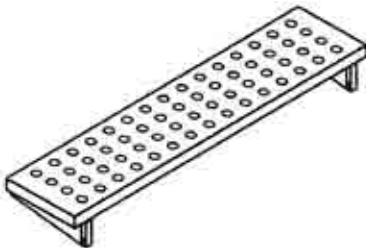
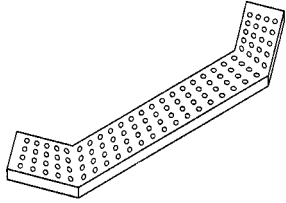
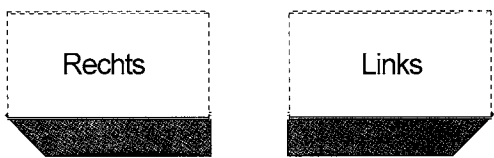
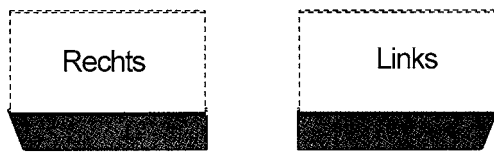
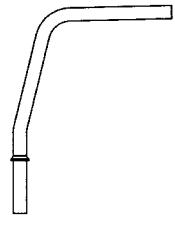
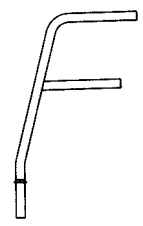
| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| rechts: 750 mm    | <b>8045081</b> | <b>165,00</b> |
| right: 1125 mm    | <b>8045083</b> | <b>190,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8045084</b> | <b>201,00</b> |
| 2250 mm           | <b>8045085</b> | <b>296,00</b> |
| links: 750 mm     | <b>8045087</b> | <b>165,00</b> |
| left: 1125 mm     | <b>8045089</b> | <b>190,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8045090</b> | <b>201,00</b> |
| 2250 mm           | <b>8045091</b> | <b>296,00</b> |



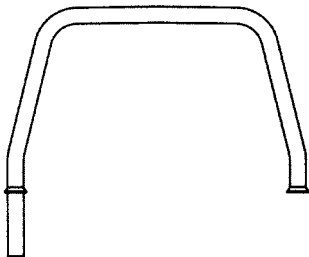


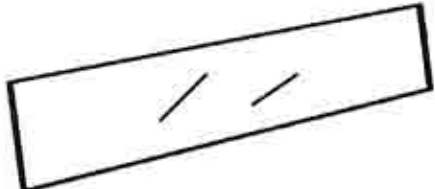
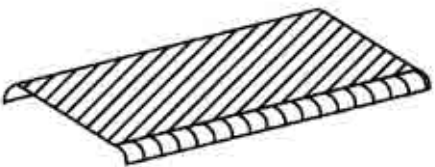

**Rohrtabletrutsche für Inneneck 45°**  
**Tray slide in tube for internal corner 45°**

| Maße / Dimensions | Code           | Euro          |
|-------------------|----------------|---------------|
| rechts: 750 mm    | <b>8045093</b> | <b>165,00</b> |
| right: 1125 mm    | <b>8045095</b> | <b>190,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8045096</b> | <b>201,00</b> |
| 2250 mm           | <b>8045097</b> | <b>296,00</b> |
| links: 750 mm     | <b>8045099</b> | <b>165,00</b> |
| left: 1125 mm     | <b>8045101</b> | <b>190,00</b> |
| 1500 mm           | <b>8045102</b> | <b>201,00</b> |
| 2250 mm           | <b>8045103</b> | <b>296,00</b> |

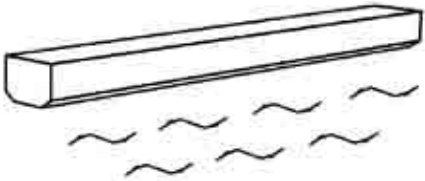

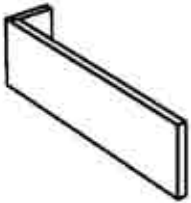

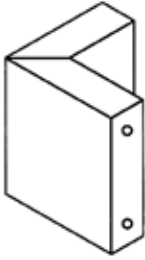

# Self Service Serie 800

|   | Artikel   | Code  | Euro           |
|---|---|---|----------------|
|    | <b>Tablettrutsche gerade</b><br><b>Linear tray slide</b>  |   |                |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  | <b>Code</b>   | <b>Euro</b>    |
|   | 750 mm  | <b>8045104</b>  | <b>301,00</b>  |
|   | 1125 mm   | <b>8045105</b>  | <b>362,00</b>  |
|   | 1500 mm   | <b>8045106</b>  | <b>424,00</b>  |
| 2250 mm   | <b>8045107</b>  | <b>600,00</b>   |                |
|    | <b>Tablettrutsche für Außeneck</b><br><b>Tray slide for external corner</b>                     |   |                |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  | <b>Code</b>   | <b>Euro</b>    |
|   | 90°   | <b>8045108</b>  | <b>612,00</b>  |
| 45°   | <b>8045109</b>  | <b>591,00</b>   |                |
|    | <b>Rohrtablettrutsche für Inneneck 90°</b><br><b>Tray slide in tube for internal corner 90°</b> |   |                |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  | <b>Code</b>   | <b>Euro</b>    |
|   | rechts: 750 mm  | <b>8045111</b>  | <b>322,00</b>  |
|   | right: 1125 mm  | <b>8045113</b>  | <b>383,00</b>  |
|   | 1500 mm   | <b>8045114</b>  | <b>445,00</b>  |
| 2250 mm   | <b>8045115</b>  | <b>621,00</b>   |                |
| links: 750 mm   | <b>8045117</b>  | <b>322,00</b>   |                |
| left: 1125 mm   | <b>8045119</b>  | <b>383,00</b>   |                |
| 1500 mm   | <b>8045120</b>  | <b>445,00</b>   |                |
| 2250 mm   | <b>8045121</b>  | <b>621,00</b>   |                |
|   | <b>Rohrtablettrutsche für Inneneck 45°</b><br><b>Tray slide in tube for internal corner 45°</b> |   |                |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>  | <b>Code</b>   | <b>Euro</b>    |
|   | rechts / 750 mm   | <b>8045123</b>  | <b>322,00</b>  |
|   | right: 1125 mm  | <b>8045125</b>  | <b>383,00</b>  |
|   | 1500 mm   | <b>8045126</b>  | <b>445,00</b>  |
| 2250 mm   | <b>8045127</b>  | <b>621,00</b>   |                |
| links / 750 mm  | <b>8045129</b>  | <b>322,00</b>   |                |
| left: 1125 mm   | <b>8045131</b>  | <b>383,00</b>   |                |
| 1500 mm   | <b>8045132</b>  | <b>445,00</b>   |                |
| 2250 mm   | <b>8045133</b>  | <b>621,00</b>   |                |
|  | <b>Unterbau für 1 Fach</b><br>Höhe: 350 mm<br><b>Support for 1 level</b><br>hieght: 350 mm      | <b>8045134</b>  | <b>85,00</b>   |
|   |              | <b>Unterbau für 2 Fächer</b><br>Höhe: 560 mm<br><b>Support for 2 levels</b><br>hieght: 560 mm | <b>8045135</b> |

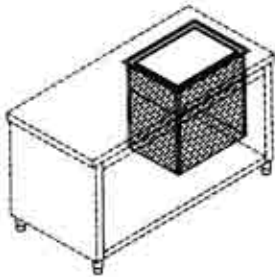
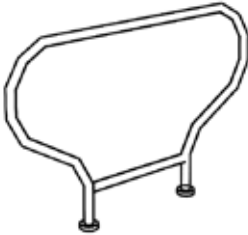
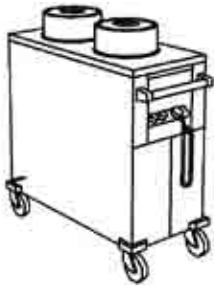
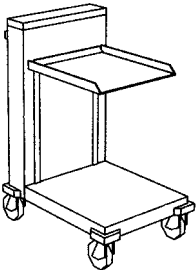


## Self Service Serie 800

|   | Artikel   | Code                     | Euro           |               |
|---|---|--------------------------|----------------|---------------|
|    | <b>Unterbau für Ausgabeinsel</b><br>Höhe: 400 mm<br><b>Support for island units</b><br>height: 400 mm | <b>8045202</b>           | <b>208,00</b>  |               |
|    | <b>Kristallfläche abgerundet</b><br><b>Curved crystal shelf</b>                                       |                          |                |               |
|   |   | <b>Maße / Dimensions</b> | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>   |
|   |   | 750 mm                   | <b>8045136</b> | <b>140,00</b> |
|   |   | 1125 mm                  | <b>8045137</b> | <b>174,00</b> |
|   |   | 1500 mm                  | <b>8045138</b> | <b>183,00</b> |
|   | 2250 mm   | <b>8045139</b>           | <b>335,00</b>  |               |
|    | <b>Bord für Aufbau</b><br><b>Shelf for structur</b>   |                          |                |               |
|   |   | <b>Maße / Dimensions</b> | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>   |
|   |   | 750 mm                   | <b>8045140</b> | <b>226,00</b> |
|   |   | 1125 mm                  | <b>8045141</b> | <b>276,00</b> |
|   |   | 1500 mm                  | <b>8045142</b> | <b>328,00</b> |
|   | 2250 mm   | <b>8045143</b>           | <b>552,00</b>  |               |
|  | <b>Kristallglas Front</b><br><b>Frontal crystal shelf</b>   |                          |                |               |
|   |   | <b>Maße / Dimensions</b> | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>   |
|   |   | 750 mm                   | <b>8045144</b> | <b>58,00</b>  |
|   |   | 1125 mm                  | <b>8045145</b> | <b>79,00</b>  |
|   |   | 1500 mm                  | <b>8045146</b> | <b>94,00</b>  |
|   | 2250 mm   | <b>8045147</b>           | <b>151,00</b>  |               |
|  | <b>Kristallfläche abgerundet für Insel</b><br><b>Curved crystal shelf for island units</b>            |                          |                |               |
|   |   | <b>Maße / Dimensions</b> | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>   |
|   |   | 1125 mm                  | <b>8045216</b> | <b>250,00</b> |
|   |   | 1500 mm                  | <b>8045217</b> | <b>288,00</b> |
|   |   | 2250 mm                  | <b>8045218</b> | <b>499,00</b> |
|  | <b>Beleuchtungselement für Aufbau</b><br><b>Lighting element for structure</b>                        |                          |                |               |
|   |   | <b>Maße / Dimensions</b> | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>   |
|   |   | 750 mm                   | <b>8045148</b> | <b>243,00</b> |
|   |   | 1125 mm                  | <b>8045149</b> | <b>264,00</b> |
|   |   | 1500 mm                  | <b>8045150</b> | <b>306,00</b> |
|   | 2250 mm   | <b>8045151</b>           | <b>517,00</b>  |               |

## Self Service Serie 800

|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
|    | <b>Wärmestrahler für Aufbau</b><br><b>Heating element for structure</b>                      |                |                 |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>   | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>     |
|   | 750 mm   | <b>8045152</b> | <b>359,00</b>   |
|   | 1125 mm  | <b>8045153</b> | <b>422,00</b>   |
|   | 1500 mm  | <b>8045154</b> | <b>507,00</b>   |
|   | 2250 mm  | <b>8045155</b> | <b>839,00</b>   |
|    | <b>Frontsockelblende</b><br><b>Frontal plinth panel</b>                                      |                |                 |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>   | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>     |
|   | 750 mm   | <b>8045156</b> | <b>41,00</b>    |
|   | 1125 mm  | <b>8045157</b> | <b>50,00</b>    |
|   | 1500 mm  | <b>8045158</b> | <b>64,00</b>    |
|   | 2250 mm  | <b>8045159</b> | <b>85,00</b>    |
|   | <b>seitliche Sockelblende</b><br><b>Lateral plinth panel</b>                                 | <b>8045160</b> | <b>53,00</b>    |
|  | <b>Sonnenblende Außeneck</b><br><b>Plinth panel for external corner</b>                      |                |                 |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>   | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>     |
|   | 90°  | <b>8045161</b> | <b>64,00</b>    |
|   | 45°  | <b>8045162</b> | <b>58,00</b>    |
|   |  |                |                 |
|  | <b>Sonnenblende Inneneck</b><br><b>Plinth panel for internal corner</b>                      |                |                 |
|   | <b>Maße / Dimensions</b>   | <b>Code</b>    | <b>Euro</b>     |
|   | 90°  | <b>8045163</b> | <b>31,00</b>    |
|   | 45°  | <b>8045164</b> | <b>24,00</b>    |
|   |  |                |                 |
|  | <b>Tellerheber, für neutrales Modul</b><br><b>Dish lifter, for neutral module</b>            | <b>8045165</b> | <b>921,00</b>   |
|   | <b>Warmtellerheber</b><br>für neutrales Modul<br>(Tellerheber wird ohne Tisch geliefert)     | <b>8045166</b> | <b>1.320,00</b> |
|   | <b>Hot dish lifter</b><br>for neutral module<br>(dish lifter will be delivered without desk) |                |                 |

## Self Service Serie 800

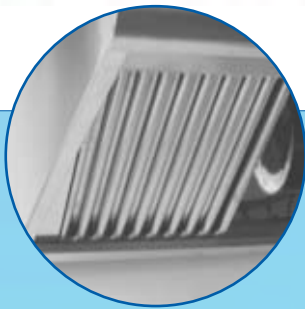
|   | Artikel  | Code  | Euro              |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|---|--|---|-------------------|------|------|--|----------------|-----------------|---------------------------------------|----------------|-----------------|--|
|    | <p><b>🇩🇪 Kistenheber</b><br/>für neutrales Modul<br/>(wird ohne Tisch geliefert)</p> <p><b>🇬🇧 Box lifter</b><br/>for neutral module<br/>(will be delivered without desk)</p> | <b>8045167</b>  | <b>1.179,00</b>   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|    | <p><b>🇩🇪 Schranke</b><br/><b>🇬🇧 Barrier</b></p>  | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Maße / Dimensions</th> <th style="text-align: center;">Code</th> <th style="text-align: center;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">1440 x 900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045168</b></td> <td style="text-align: center;"><b>338,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">2100 x 900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045169</b></td> <td style="text-align: center;"><b>401,00</b></td> </tr> </tbody> </table>  | Maße / Dimensions | Code | Euro | 1440 x 900 mm                            | <b>8045168</b> | <b>338,00</b>   | 2100 x 900 mm                         | <b>8045169</b> | <b>401,00</b>   |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro  |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
| 1440 x 900 mm   | <b>8045168</b>   | <b>338,00</b>   |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
| 2100 x 900 mm   | <b>8045169</b>   | <b>401,00</b>   |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|   | <p><b>🇩🇪 Tellerspenderwagen</b><br/><b>🇬🇧 Dispenser for dishes</b></p>   | <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Maße / Dimensions</th> <th style="text-align: center;">Code</th> <th style="text-align: center;">Euro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">unbeheizt / unheated: 460 x 852 x 900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045171</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1.550,00</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">beheizt / heated: 460 x 932 x 1900 mm</td> <td style="text-align: center;"><b>8045172</b></td> <td style="text-align: center;"><b>1.882,00</b></td> </tr> </tbody> </table> | Maße / Dimensions | Code | Euro | unbeheizt / unheated: 460 x 852 x 900 mm | <b>8045171</b> | <b>1.550,00</b> | beheizt / heated: 460 x 932 x 1900 mm | <b>8045172</b> | <b>1.882,00</b> |  |
| Maße / Dimensions   | Code   | Euro  |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
| unbeheizt / unheated: 460 x 852 x 900 mm  | <b>8045171</b>   | <b>1.550,00</b>   |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
| beheizt / heated: 460 x 932 x 1900 mm   | <b>8045172</b>   | <b>1.882,00</b>   |                   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|  | <p><b>🇩🇪 Tablettspenderwagen</b><br/><b>🇬🇧 Dispenser for trays</b></p>   | <b>8045173</b>  | <b>1.948,00</b>   |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|  | <p><b>🇩🇪 Verkleidung Seitenpaneel</b><br/>rechts und links</p> <p><b>🇬🇧 Panelling for side panel</b><br/>right and left</p>  | <b>8045175</b>  | <b>74,00</b>      |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |
|  | <p><b>🇩🇪 Räder Satz</b><br/>(4 Stück)</p> <p><b>🇬🇧 Kit wheels</b><br/>(4 pieces)</p>   | <b>8045227</b>  | <b>105,00</b>     |      |      |  |                |                 |                                       |                |                 |  |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

## Wandhauben Serie Eco



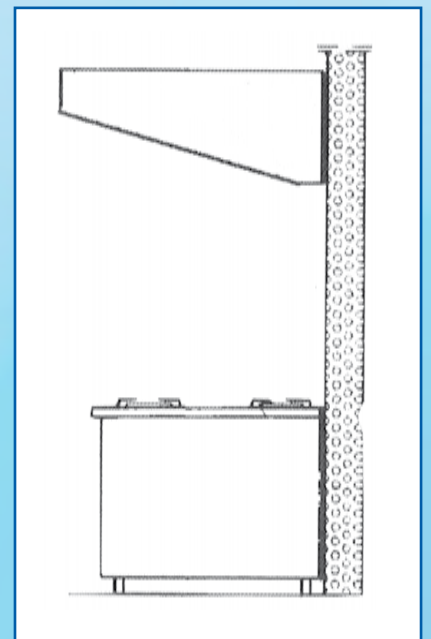
### • Flammschutzfilter

 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammschutzfilter und Fettablasshahn!**

 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter and fat drain tap!**

| Bautiefe 700 mm     |                   |                 |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| Artikel             | Code              | Euro            |
| 800 x 700 x 450 mm  | <b>WHE 80/70</b>  | <b>494,00</b>   |
| 1000 x 700 x 450 mm | <b>WHE 100/70</b> | <b>530,00</b>   |
| 1200 x 700 x 450 mm | <b>WHE 120/70</b> | <b>573,00</b>   |
| 1400 x 700 x 450 mm | <b>WHE 140/70</b> | <b>635,00</b>   |
| 1600 x 700 x 450 mm | <b>WHE 160/70</b> | <b>703,00</b>   |
| 1800 x 700 x 450 mm | <b>WHE 180/70</b> | <b>757,00</b>   |
| 2000 x 700 x 450 mm | <b>WHE 200/70</b> | <b>838,00</b>   |
| 2200 x 700 x 450 mm | <b>WHE 220/70</b> | <b>879,00</b>   |
| 2400 x 700 x 450 mm | <b>WHE 240/70</b> | <b>947,00</b>   |
| 2600 x 700 x 450 mm | <b>WHE 260/70</b> | <b>1.109,00</b> |
| 2800 x 700 x 450 mm | <b>WHE 280/70</b> | <b>1.173,00</b> |
| 3000 x 700 x 450 mm | <b>WHE 300/70</b> | <b>1.255,00</b> |

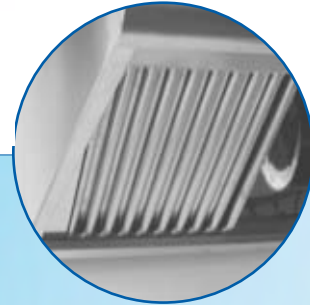
| Bautiefe 900 mm     |                   |                 |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| Artikel             | Code              | Euro            |
| 800 x 900 x 450 mm  | <b>WHE 80/90</b>  | <b>528,00</b>   |
| 1000 x 900 x 450 mm | <b>WHE 100/90</b> | <b>564,00</b>   |
| 1200 x 900 x 450 mm | <b>WHE 120/90</b> | <b>595,00</b>   |
| 1400 x 900 x 450 mm | <b>WHE 140/90</b> | <b>663,00</b>   |
| 1600 x 900 x 450 mm | <b>WHE 160/90</b> | <b>730,00</b>   |
| 1800 x 900 x 450 mm | <b>WHE 180/90</b> | <b>798,00</b>   |
| 2000 x 900 x 450 mm | <b>WHE 200/90</b> | <b>865,00</b>   |
| 2200 x 900 x 450 mm | <b>WHE 220/90</b> | <b>906,00</b>   |
| 2400 x 900 x 450 mm | <b>WHE 240/90</b> | <b>976,00</b>   |
| 2600 x 900 x 450 mm | <b>WHE 260/90</b> | <b>1.140,00</b> |
| 2800 x 900 x 450 mm | <b>WHE 280/90</b> | <b>1.228,00</b> |
| 3000 x 900 x 450 mm | <b>WHE 300/90</b> | <b>1.309,00</b> |



## Wandhauben mit Motor Serie Eco





• **Kompakt-Gebläse**

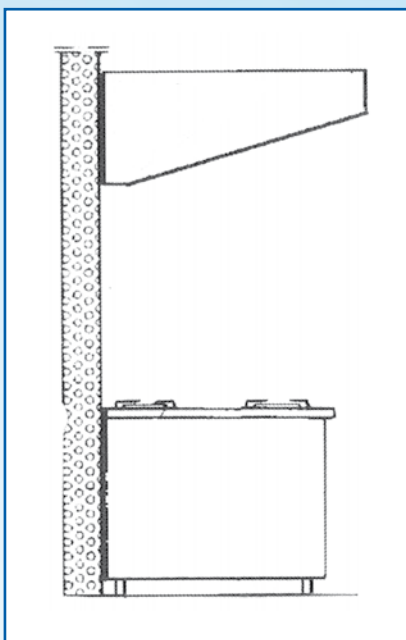


• **Flammschutzfilter**

| Bautiefe 700 mm     |                  |                 |
|---------------------|------------------|-----------------|
| Artikel             | Code             | Euro            |
| 800 x 700 x 450 mm  | <b>WM 80/70</b>  | <b>883,00</b>   |
| 1000 x 700 x 450 mm | <b>WM 100/70</b> | <b>923,00</b>   |
| 1200 x 700 x 450 mm | <b>WM 120/70</b> | <b>973,00</b>   |
| 1400 x 700 x 450 mm | <b>WM 140/70</b> | <b>1.025,00</b> |
| 1600 x 700 x 450 mm | <b>WM 160/70</b> | <b>1.078,00</b> |
| 1800 x 700 x 450 mm | <b>WM 180/70</b> | <b>1.146,00</b> |
| 2000 x 700 x 450 mm | <b>WM 200/70</b> | <b>1.205,00</b> |
| 2200 x 700 x 450 mm | <b>WM 220/70</b> | <b>1.261,00</b> |
| 2400 x 700 x 450 mm | <b>WM 240/70</b> | <b>1.313,00</b> |
| 2600 x 700 x 450 mm | <b>WM 260/70</b> | <b>1.378,00</b> |
| 2800 x 700 x 450 mm | <b>WM 280/70</b> | <b>1.505,00</b> |
| 3000 x 700 x 450 mm | <b>WM 300/70</b> | <b>1.561,00</b> |

 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammschutzfilter, Fettablasshahn und Motor!**

 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter, fat drain tap and motor!**



| Bautiefe 900 mm     |                  |                 |
|---------------------|------------------|-----------------|
| Artikel             | Code             | Euro            |
| 800 x 900 x 450 mm  | <b>WM 80/90</b>  | <b>905,00</b>   |
| 1000 x 900 x 450 mm | <b>WM 100/90</b> | <b>948,00</b>   |
| 1200 x 900 x 450 mm | <b>WM 120/90</b> | <b>1.004,00</b> |
| 1400 x 900 x 450 mm | <b>WM 140/90</b> | <b>1.056,00</b> |
| 1600 x 900 x 450 mm | <b>WM 160/90</b> | <b>1.112,00</b> |
| 1800 x 900 x 450 mm | <b>WM 180/90</b> | <b>1.183,00</b> |
| 2000 x 900 x 450 mm | <b>WM 200/90</b> | <b>1.313,00</b> |
| 2200 x 900 x 450 mm | <b>WM 220/90</b> | <b>1.369,00</b> |
| 2400 x 900 x 450 mm | <b>WM 240/90</b> | <b>1.422,00</b> |
| 2600 x 900 x 450 mm | <b>WM 260/90</b> | <b>1.490,00</b> |
| 2800 x 900 x 450 mm | <b>WM 280/90</b> | <b>1.561,00</b> |
| 3000 x 900 x 450 mm | <b>WM 300/90</b> | <b>1.617,00</b> |

## Wandhauben mit Motor und Regler Serie Eco




• **Kompakt-Gebläse**




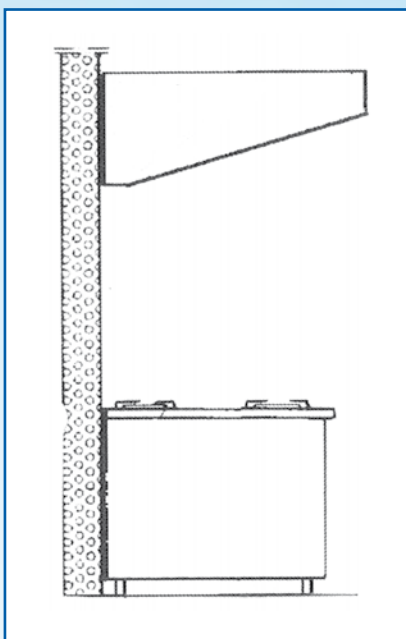
• **Regler (analog)**

### Bautiefe 700 mm

| Artikel             | Code              | Euro            |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| 800 x 700 x 450 mm  | <b>WMR 80/70</b>  | <b>980,00</b>   |
| 1000 x 700 x 450 mm | <b>WMR 100/70</b> | <b>1.012,00</b> |
| 1200 x 700 x 450 mm | <b>WMR 120/70</b> | <b>1.065,00</b> |
| 1400 x 700 x 450 mm | <b>WMR 140/70</b> | <b>1.121,00</b> |
| 1600 x 700 x 450 mm | <b>WMR 160/70</b> | <b>1.185,00</b> |
| 1800 x 700 x 450 mm | <b>WMR 180/70</b> | <b>1.259,00</b> |
| 2000 x 700 x 450 mm | <b>WMR 200/70</b> | <b>1.315,00</b> |
| 2200 x 700 x 450 mm | <b>WMR 220/70</b> | <b>1.371,00</b> |
| 2400 x 700 x 450 mm | <b>WMR 240/70</b> | <b>1.427,00</b> |
| 2600 x 700 x 450 mm | <b>WMR 260/70</b> | <b>1.547,00</b> |
| 2800 x 700 x 450 mm | <b>WMR 280/70</b> | <b>1.733,00</b> |
| 3000 x 700 x 450 mm | <b>WMR 300/70</b> | <b>1.811,00</b> |

 **Komplett aus Edelstahl, inkl. Beleuchtung, Flammenschutzfilter, Fettablasshahn Motor und Regler!**

 **Completely made of stainless steel, including lighting, labyrinth anti-fat filter, fat drain tap, motor and control unit!**



### Bautiefe 900 mm

| Artikel             | Code              | Euro            |
|---------------------|-------------------|-----------------|
| 800 x 900 x 450 mm  | <b>WMR 80/90</b>  | <b>1.115,00</b> |
| 1000 x 900 x 450 mm | <b>WMR 100/90</b> | <b>1.158,00</b> |
| 1200 x 900 x 450 mm | <b>WMR 120/90</b> | <b>1.211,00</b> |
| 1400 x 900 x 450 mm | <b>WMR 140/90</b> | <b>1.280,00</b> |
| 1600 x 900 x 450 mm | <b>WMR 160/90</b> | <b>1.352,00</b> |
| 1800 x 900 x 450 mm | <b>WMR 180/90</b> | <b>1.494,00</b> |
| 2000 x 900 x 450 mm | <b>WMR 200/90</b> | <b>1.537,00</b> |
| 2200 x 900 x 450 mm | <b>WMR 220/90</b> | <b>1.591,00</b> |
| 2400 x 900 x 450 mm | <b>WMR 240/90</b> | <b>1.647,00</b> |
| 2600 x 900 x 450 mm | <b>WMR 260/90</b> | <b>1.729,00</b> |
| 2800 x 900 x 450 mm | <b>WMR 280/90</b> | <b>1.811,00</b> |
| 3000 x 900 x 450 mm | <b>WMR 300/90</b> | <b>1.874,00</b> |

## Canopies

made of CNS 18/10,  
inclusive motor and lighting,  
three fan power levels  
best possible extraction performance effected by strong suction at  
the four outer edges  
noise insulates and heat insulating shield plate in front of the fan  
dishwasher proof metal filters

## Abzugshauben

Hauben aus CNS 18/10,  
mit Motor und Beleuchtung,  
drei Gebläsestufen,  
bestmögliche Absaugleistung durch hervorragende Saugleistung  
an den vier Außenkanten  
geräuschdämmendes und hitzeisolierendes Abschirmblech vor den  
Gebläsemotoren  
Spülmaschinen geeignete Metallfilter



**598 x 518 x 170 mm**

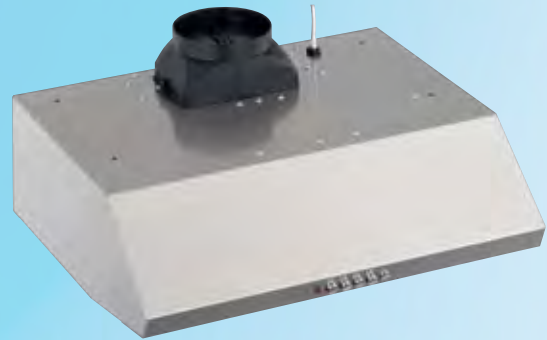
🇩🇪 Höhe mit Stützen: 250 mm  
1 Gebläse / fan, 0,08 kW, 540 m³/h

**Code: Luffti-60**

🇬🇧 height with exhaust connection : 250 mm  
1 fan, 0,08 kW, 540 m³/h

**Code: Luffti-60**

**634,-**



**Lieferung komplett  
inklusive Stützen Ø 145 mm!  
Delivery complete with  
exhaust connection Ø 145 mm**



**898 x 518 x 170 mm**

🇩🇪 Höhe mit Stützen: 250 mm  
2 Gebläse / fan, 0,16 kW, 700 m³/h

**Code: Luffti-90**

🇬🇧 height with exhaust connection : 250 mm  
2 fan, 0,16 kW, 700 m³/h

**Code: Luffti-90**

**947,-**



**998 x 518 x 170 mm**

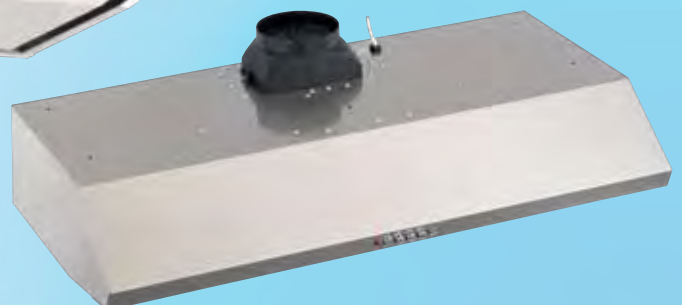
🇩🇪 Höhe mit Stützen: 250 mm  
2 Gebläse / fan, 0,16 kW, 700 m³/h

**Code: Luffti-100**

🇬🇧 height with exhaust connection : 250 mm  
2 fan, 0,16 kW, 700 m³/h

**Code: Luffti-100**

**987,-**






## Wandhauben Tiefe 700 mm ohne Motor Serie Variabel


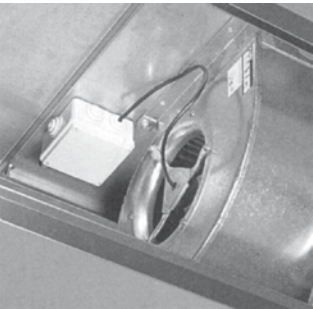


 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  
 incl. lighting and fat drain trap



 Alle Sondermaße möglich!  All dimensions possible!

|  | Artikel   | Code          | Euro            |
|--|---|---------------|-----------------|
|  |  <b>Wandhaube ohne Motor</b><br>komplett aus Edelstahl,<br>mit Flammenschutzfiltern,               |               |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood without motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter |               |                 |
|  | 800 x 700 x 450 mm  | <b>WH 80</b>  | <b>536,00</b>   |
|  | 1000 x 700 x 450 mm   | <b>WH 100</b> | <b>572,00</b>   |
|  | 1200 x 700 x 450 mm   | <b>WH 120</b> | <b>618,00</b>   |
|  | 1400 x 700 x 450 mm   | <b>WH 140</b> | <b>672,00</b>   |
|  | 1600 x 700 x 450 mm   | <b>WH 160</b> | <b>718,00</b>   |
|  | 1800 x 700 x 450 mm   | <b>WH 180</b> | <b>775,00</b>   |
|  | 2000 x 700 x 450 mm   | <b>WH 200</b> | <b>829,00</b>   |
|  | 2200 x 700 x 450 mm   | <b>WH 220</b> | <b>883,00</b>   |
|  | 2400 x 700 x 450 mm   | <b>WH 240</b> | <b>903,00</b>   |
|  | 2600 x 700 x 450 mm   | <b>WH 260</b> | <b>993,00</b>   |
|  | 2800 x 700 x 450 mm   | <b>WH 280</b> | <b>1.106,00</b> |
|  | 3000 x 700 x 450 mm   | <b>WH 300</b> | <b>1.216,00</b> |


## Wandhauben Tiefe 700 mm mit Motor Serie Variabel




|  | Artikel  | Code           | Euro            |
|--|--|----------------|-----------------|
| <br> |  <b>Wandhaube mit Motor</b><br>komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,<br>Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler              |                |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood with motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter,<br>lighting and motor, 230 V, without control unit |                |                 |
|  | 800 x 700 x 450 mm   | <b>WHM 80</b>  | <b>929,00</b>   |
|  | 1000 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 100</b> | <b>962,00</b>   |
|  | 1200 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 120</b> | <b>1.013,00</b> |
|  | 1400 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 140</b> | <b>1.059,00</b> |
|  | 1600 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 160</b> | <b>1.108,00</b> |
|  | 1800 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 180</b> | <b>1.167,00</b> |
|  | 2000 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 200</b> | <b>1.224,00</b> |
|  | 2200 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 220</b> | <b>1.272,00</b> |
|  | 2400 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 240</b> | <b>1.321,00</b> |
|  | 2600 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 260</b> | <b>1.383,00</b> |
|  | 2800 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 280</b> | <b>1.606,00</b> |
|  | 3000 x 700 x 450 mm  | <b>WHM 300</b> | <b>1.716,00</b> |

## Wandhauben Tiefe 800 mm ohne Motor Serie Variabel


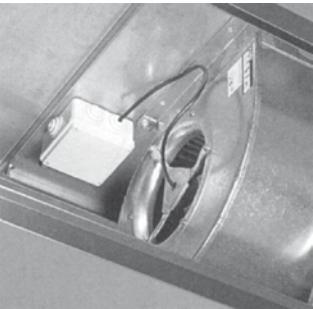


 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  
 incl. lighting and fat drain trap



 Alle Sondermaße möglich!  All dimensions possible!

|  | Artikel   | Code             | Euro            |
|--|---|------------------|-----------------|
|  |  <b>Wandhaube ohne Motor</b><br>komplett aus Edelstahl,<br>mit Flammenschutzfiltern,               |                  |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood without motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter |                  |                 |
|  | 800 x 800 x 450 mm  | <b>WH 80/80</b>  | <b>541,00</b>   |
|  | 1000 x 800 x 450 mm   | <b>WH 100/80</b> | <b>575,00</b>   |
|  | 1200 x 800 x 450 mm   | <b>WH 120/80</b> | <b>624,00</b>   |
|  | 1400 x 800 x 450 mm   | <b>WH 140/80</b> | <b>680,00</b>   |
|  | 1600 x 800 x 450 mm   | <b>WH 160/80</b> | <b>729,00</b>   |
|  | 1800 x 800 x 450 mm   | <b>WH 180/80</b> | <b>788,00</b>   |
|  | 2000 x 800 x 450 mm   | <b>WH 200/80</b> | <b>847,00</b>   |
|  | 2200 x 800 x 450 mm   | <b>WH 220/80</b> | <b>898,00</b>   |
|  | 2400 x 800 x 450 mm   | <b>WH 240/80</b> | <b>952,00</b>   |
|  | 2600 x 800 x 450 mm   | <b>WH 260/80</b> | <b>1.013,00</b> |
|  | 2800 x 800 x 450 mm   | <b>WH 280/80</b> | <b>1.129,00</b> |
|  | 3000 x 800 x 450 mm   | <b>WH 300/80</b> | <b>1.242,00</b> |

## Wandhauben Tiefe 800 mm mit Motor Serie Variabel




|  | Artikel  | Code              | Euro            |
|--|--|-------------------|-----------------|
| <br> |  <b>Wandhaube mit Motor</b><br>komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,<br>Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler              |                   |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood with motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter,<br>lighting and motor, 230 V, without control unit |                   |                 |
|  | 800 x 800 x 450 mm   | <b>WHM 80/80</b>  | <b>793,00</b>   |
|  | 1000 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 100/80</b> | <b>965,00</b>   |
|  | 1200 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 120/80</b> | <b>1.018,00</b> |
|  | 1400 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 140/80</b> | <b>1.067,00</b> |
|  | 1600 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 160/80</b> | <b>1.118,00</b> |
|  | 1800 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 180/80</b> | <b>1.175,00</b> |
|  | 2000 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 200/80</b> | <b>1.303,00</b> |
|  | 2200 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 220/80</b> | <b>1.359,00</b> |
|  | 2400 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 240/80</b> | <b>1.413,00</b> |
|  | 2600 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 260/80</b> | <b>1.470,00</b> |
|  | 2800 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 280/80</b> | <b>1.621,00</b> |
|  | 3000 x 800 x 450 mm  | <b>WHM 300/80</b> | <b>1.734,00</b> |

## Wandhauben Tiefe 900 mm ohne Motor Serie Variabel


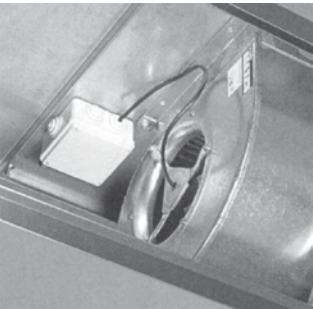


 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  
 incl. lighting and fat drain trap



 Alle Sondermaße möglich!  All dimensions possible!

|  | Artikel   | Code             | Euro            |
|--|---|------------------|-----------------|
|  |  <b>Wandhaube ohne Motor</b><br>komplett aus Edelstahl,<br>mit Flammenschutzfiltern,               |                  |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood without motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter |                  |                 |
|  | 800 x 900 x 450 mm  | <b>WH 80/90</b>  | <b>547,00</b>   |
|  | 1000 x 900 x 450 mm   | <b>WH 100/90</b> | <b>580,00</b>   |
|  | 1200 x 900 x 450 mm   | <b>WH 120/90</b> | <b>634,00</b>   |
|  | 1400 x 900 x 450 mm   | <b>WH 140/90</b> | <b>685,00</b>   |
|  | 1600 x 900 x 450 mm   | <b>WH 160/90</b> | <b>736,00</b>   |
|  | 1900 x 900 x 450 mm   | <b>WH 180/90</b> | <b>795,00</b>   |
|  | 2000 x 900 x 450 mm   | <b>WH 200/90</b> | <b>854,00</b>   |
|  | 2200 x 900 x 450 mm   | <b>WH 220/90</b> | <b>911,00</b>   |
|  | 2400 x 900 x 450 mm   | <b>WH 240/90</b> | <b>962,00</b>   |
|  | 2600 x 900 x 450 mm   | <b>WH 260/90</b> | <b>1.026,00</b> |
|  | 2900 x 900 x 450 mm   | <b>WH 280/90</b> | <b>1.142,00</b> |
|  | 3000 x 900 x 450 mm   | <b>WH 300/90</b> | <b>1.257,00</b> |


## Wandhauben Tiefe 900 mm mit Motor Serie Variabel




|  | Artikel  | Code              | Euro            |
|--|--|-------------------|-----------------|
| <br> |  <b>Wandhaube mit Motor</b><br>komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,<br>Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler              |                   |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood with motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter,<br>lighting and motor, 230 V, without control unit |                   |                 |
|  | 800 x 900 x 450 mm   | <b>WHM 80/90</b>  | <b>934,00</b>   |
|  | 1000 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 100/90</b> | <b>967,00</b>   |
|  | 1200 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 120/90</b> | <b>1.021,00</b> |
|  | 1400 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 140/90</b> | <b>1.042,00</b> |
|  | 1600 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 160/90</b> | <b>1.126,00</b> |
|  | 1900 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 180/90</b> | <b>1.183,00</b> |
|  | 2000 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 200/90</b> | <b>1.349,00</b> |
|  | 2200 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 220/90</b> | <b>1.403,00</b> |
|  | 2400 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 240/90</b> | <b>1.454,00</b> |
|  | 2600 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 260/90</b> | <b>1.518,00</b> |
|  | 2900 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 280/90</b> | <b>1.652,00</b> |
|  | 3000 x 900 x 450 mm  | <b>WHM 300/90</b> | <b>1.752,00</b> |

## Wandhauben Tiefe 1100 mm ohne Motor Serie Variabel


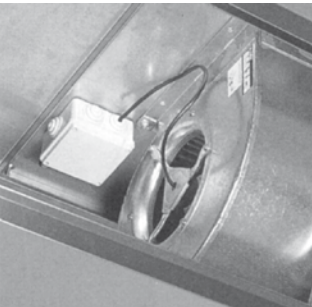


 inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn  
 incl. lighting and fat drain trap



 Alle Sondermaße möglich!  All dimensions possible!

|  | Artikel   | Code              | Euro            |
|--|---|-------------------|-----------------|
|  |  <b>Wandhaube ohne Motor</b><br>komplett aus Edelstahl,<br>mit Flammenschutzfiltern,               |                   |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood without motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter |                   |                 |
|  | 800 x 1100 x 450 mm   | <b>WH 80/110</b>  | <b>565,00</b>   |
|  | 1000 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 100/110</b> | <b>598,00</b>   |
|  | 1200 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 120/110</b> | <b>649,00</b>   |
|  | 1400 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 140/110</b> | <b>703,00</b>   |
|  | 1600 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 160/110</b> | <b>759,00</b>   |
|  | 1900 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 180/110</b> | <b>813,00</b>   |
|  | 2000 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 200/110</b> | <b>875,00</b>   |
|  | 2200 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 220/110</b> | <b>925,00</b>   |
|  | 2400 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 240/110</b> | <b>980,00</b>   |
|  | 2600 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 260/110</b> | <b>1.042,00</b> |
|  | 2900 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 280/110</b> | <b>1.162,00</b> |
|  | 3000 x 1100 x 450 mm  | <b>WH 300/110</b> | <b>1.272,00</b> |

## Wandhauben Tiefe 1100 mm mit Motor Serie Variabel

|  | Artikel  | Code               | Euro            |
|--|--|--------------------|-----------------|
| <br> |  <b>Wandhaube mit Motor</b><br>komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern,<br>Beleuchtung und Abluftmotor, 230 Volt, ohne Regler              |                    |                 |
|  |  <b>Wall mounted hood with motor</b><br>made of stainless steel, with labyrinth anti-fat filter,<br>lighting and motor, 230 V, without control unit |                    |                 |
|  | 800 x 1100 x 450 mm  | <b>WHM 80/110</b>  | <b>950,00</b>   |
|  | 1000 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 100/110</b> | <b>985,00</b>   |
|  | 1200 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 120/110</b> | <b>1.036,00</b> |
|  | 1400 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 140/110</b> | <b>1.090,00</b> |
|  | 1600 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 160/110</b> | <b>1.142,00</b> |
|  | 1900 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 180/110</b> | <b>1.203,00</b> |
|  | 2000 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 200/110</b> | <b>1.365,00</b> |
|  | 2200 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 220/110</b> | <b>1.418,00</b> |
|  | 2400 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 240/110</b> | <b>1.480,00</b> |
|  | 2600 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 260/110</b> | <b>1.536,00</b> |
|  | 2900 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 280/110</b> | <b>1.752,00</b> |
|  | 3000 x 1100 x 450 mm   | <b>WHM 300/110</b> | <b>1.839,00</b> |

## Wandhauben mit Motor und Regler Serie Variabel



**!!! Warnhinweis !!!**  
Keine Gyros- oder Dönergeräte  
unmittelbar unter dem  
Haubenregler platzieren!

**!!! Warning notice !!!**  
Don't place gyros units directly  
under control unit!

**🇩🇪 Komplett mit Motor, Regler und Beleuchtung!**

Preise einschließlich:

- Kompakt-Gebälse
- Regler (analog)
- Beleuchtung
- Flammenschutzfilter
- Fettablasshahn
- komplette Aufhängevorrichtung

**🇬🇧 Complete with Motor, and control unit and lighting!**

prices including:

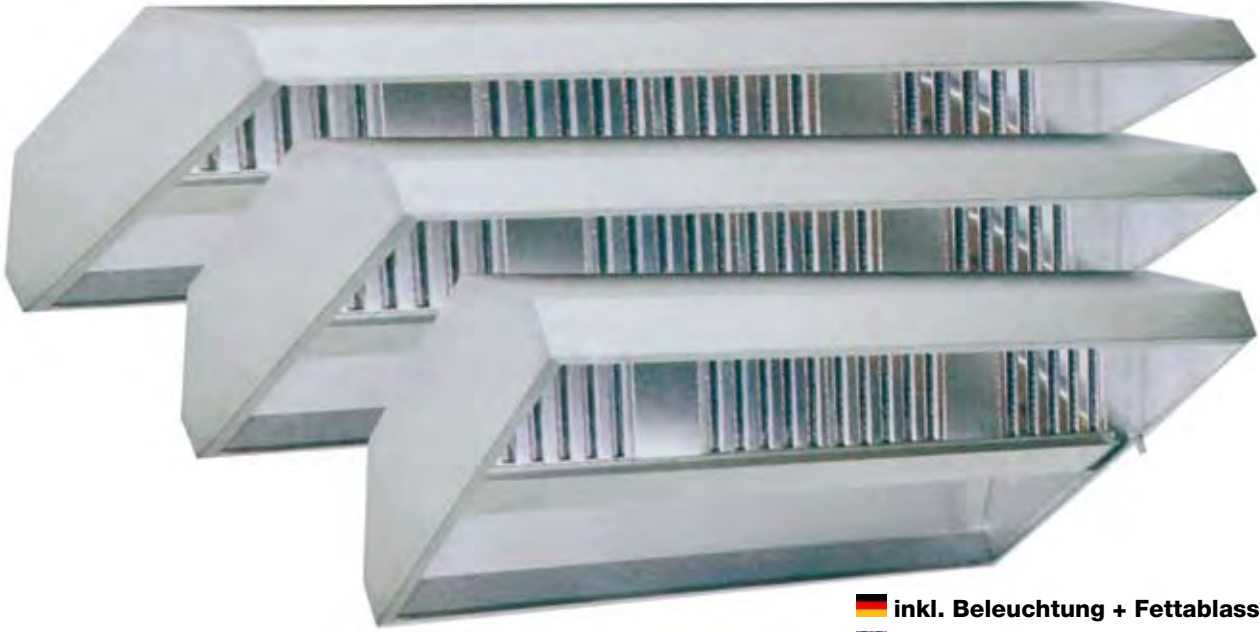
- compact-fan
- analog control unit
- lighting
- labyrinth filter
- outlet
- complete fixing kit

(montagefertig, bauseits ist nur eine Steckdose erforderlich)  
(complete fit, only 1 socket necessary)

**🇩🇪 Alle Sondermaße möglich! 🇬🇧 All dimensions possible!**

|  | Artikel             | Code               | Euro            |
|--|---------------------|--------------------|-----------------|
|  | <b>700 Bautiefe</b> |                    |                 |
|  | 800 x 700 x 450 mm  | <b>WHMR 80/70</b>  | <b>1.111,00</b> |
|  | 1000 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 100/70</b> | <b>1.144,00</b> |
|  | 1200 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 120/70</b> | <b>1.195,00</b> |
|  | 1400 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 140/70</b> | <b>1.242,00</b> |
|  | 1600 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 160/70</b> | <b>1.290,00</b> |
|  | 1800 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 180/70</b> | <b>1.349,00</b> |
|  | 2000 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 200/70</b> | <b>1.406,00</b> |
|  | 2200 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 220/70</b> | <b>1.454,00</b> |
|  | 2400 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 240/70</b> | <b>1.503,00</b> |
|  | 2600 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 260/70</b> | <b>1.565,00</b> |
|  | 2800 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 280/70</b> | <b>1.788,00</b> |
|  | 3000 x 700 x 450 mm | <b>WHMR 300/70</b> | <b>1.898,00</b> |
|  | <b>900 Bautiefe</b> |                    |                 |
|  | 800 x 900 x 450 mm  | <b>WHMR 80/90</b>  | <b>1.116,00</b> |
|  | 1000 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 100/90</b> | <b>1.149,00</b> |
|  | 1200 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 120/90</b> | <b>1.203,00</b> |
|  | 1400 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 140/90</b> | <b>1.254,00</b> |
|  | 1600 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 160/90</b> | <b>1.308,00</b> |
|  | 1800 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 180/90</b> | <b>1.365,00</b> |
|  | 2000 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 200/90</b> | <b>1.531,00</b> |
|  | 2200 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 220/90</b> | <b>1.585,00</b> |
|  | 2400 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 240/90</b> | <b>1.636,00</b> |
|  | 2600 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 260/90</b> | <b>1.700,00</b> |
|  | 2800 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 280/90</b> | <b>1.834,00</b> |
|  | 3000 x 900 x 450 mm | <b>WHMR 300/90</b> | <b>1.934,00</b> |

## Deckenhauben Serie Variabel



inkl. Beleuchtung + Fettablasshahn

lighting and outlet included

Construction stainless steel 18/10.  
Hoods are partially welded and are bevelled inside.  
Labyrinth filter made of stainless steel,  
fat channel, circular channel condensed  
water catching

Ausführung in Edelstahl 18/10.  
Die Hauben sind teilverschweißt und an den  
Innenseiten gerandet.  
Flammschutzfilter aus Edelstahl, Fettfangrinne,  
kondenswasser-auffangende umlaufende Rinne

Alle Sondermaße möglich! All dimensions possible!

|  | Artikel              | kg | Code | Euro     |
|--|----------------------|----|------|----------|
|  | <b>1300 Bautiefe</b> |    |      |          |
|  | 1400 x 1300 x 450 mm | 42 | 1413 | 1.390,00 |
|  | 1900 x 1300 x 450 mm | 52 | 1913 | 1.570,00 |
|  | 2400 x 1300 x 450 mm | 55 | 2413 | 1.844,00 |
|  | 2900 x 1300 x 450 mm | 57 | 2913 | 2.077,00 |
|  | 3400 x 1300 x 450 mm | 63 | 3413 | 2.342,00 |
|  | <b>1500 Bautiefe</b> |    |      |          |
|  | 1600 x 1500 x 450 mm | 42 | 1615 | 1.524,00 |
|  | 2000 x 1500 x 450 mm | 52 | 2015 | 1.775,00 |
|  | 2400 x 1500 x 450 mm | 55 | 2415 | 1.913,00 |
|  | 3000 x 1500 x 450 mm | 57 | 3015 | 2.208,00 |
|  | 3200 x 1500 x 450 mm | 63 | 3215 | 2.329,00 |
|  | <b>2200 Bautiefe</b> |    |      |          |
|  | 2000 x 2200 x 450 mm | 42 | 2022 | 2.231,00 |
|  | 2400 x 2200 x 450 mm | 55 | 2422 | 2.354,00 |
|  | 3000 x 2200 x 450 mm | 63 | 3022 | 2.544,00 |
|  | 3600 x 2200 x 450 mm | 66 | 3622 | 2.826,00 |
|  | 4000 x 2200 x 450 mm | 66 | 4022 | 3.013,00 |

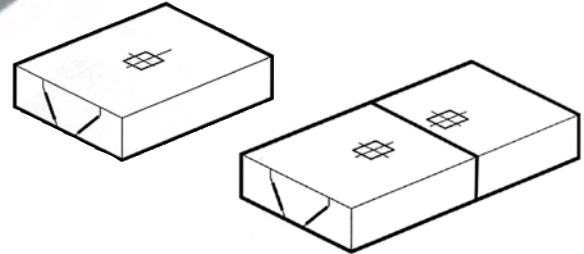
## Deckenhauben (Kastenform) Serie Variabel



### Kastenform box form

inkl. Beleuchtung + Fettablasshahn

lighting and outlet included



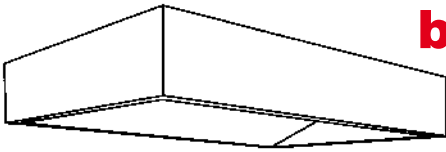
**Deckenhaube ohne Motor, 1200 / 1400 / 1800 / 2200 mm Tiefe**  
komplett aus Edelstahl, mit Flammenschutzfiltern

**Wall mounted hood without motor, 1200 / 1400 / 1800 / 2200 mm depth**  
completely made of stainless steel, with labyrinth filter

**Alle Sondermaße möglich!** **All dimensions possible!**

|  | Artikel                     | kg         | Code             | Euro            |
|--|-----------------------------|------------|------------------|-----------------|
|  | 1600 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>61</b>  | <b>ANC 12/16</b> | <b>1.724,00</b> |
|  | 1800 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>65</b>  | <b>ANC 12/18</b> | <b>1.847,00</b> |
|  | 2000 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>72</b>  | <b>ANC 12/20</b> | <b>1.970,00</b> |
|  | 2200 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>78</b>  | <b>ANC 12/22</b> | <b>2.093,00</b> |
|  | 2400 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>85</b>  | <b>ANC 12/24</b> | <b>2.216,00</b> |
|  | 2600 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>90</b>  | <b>ANC 12/26</b> | <b>2.339,00</b> |
|  | 2800 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>96</b>  | <b>ANC 12/28</b> | <b>2.402,00</b> |
|  | 3000 x <b>1200</b> x 480 mm | <b>103</b> | <b>ANC 12/30</b> | <b>2.585,00</b> |
|  | 1600 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>72</b>  | <b>ANC 14/16</b> | <b>1.847,00</b> |
|  | 1800 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>78</b>  | <b>ANC 14/18</b> | <b>1.970,00</b> |
|  | 2000 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>85</b>  | <b>ANC 14/20</b> | <b>2.093,00</b> |
|  | 2200 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>90</b>  | <b>ANC 14/22</b> | <b>2.216,00</b> |
|  | 2400 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>96</b>  | <b>ANC 14/24</b> | <b>2.339,00</b> |
|  | 2600 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>103</b> | <b>ANC 14/26</b> | <b>2.462,00</b> |
|  | 2800 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>110</b> | <b>ANC 14/28</b> | <b>2.585,00</b> |
|  | 3000 x <b>1400</b> x 480 mm | <b>118</b> | <b>ANC 14/30</b> | <b>2.708,00</b> |
|  | 1600 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>85</b>  | <b>ANC 18/16</b> | <b>2.093,00</b> |
|  | 1800 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>90</b>  | <b>ANC 18/18</b> | <b>2.216,00</b> |
|  | 2000 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>96</b>  | <b>ANC 18/20</b> | <b>2.339,00</b> |
|  | 2200 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>103</b> | <b>ANC 18/22</b> | <b>2.462,00</b> |
|  | 2400 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>110</b> | <b>ANC 18/24</b> | <b>2.585,00</b> |
|  | 2600 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>118</b> | <b>ANC 18/26</b> | <b>2.707,00</b> |
|  | 2800 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>125</b> | <b>ANC 18/28</b> | <b>2.831,00</b> |
|  | 3000 x <b>1800</b> x 480 mm | <b>130</b> | <b>ANC 18/30</b> | <b>2.954,00</b> |
|  | 1600 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>103</b> | <b>ANC 22/16</b> | <b>2.339,00</b> |
|  | 1800 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>110</b> | <b>ANC 22/18</b> | <b>2.462,00</b> |
|  | 2000 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>118</b> | <b>ANC 22/20</b> | <b>2.600,00</b> |
|  | 2200 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>125</b> | <b>ANC 22/22</b> | <b>2.708,00</b> |
|  | 2400 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>130</b> | <b>ANC 22/24</b> | <b>2.829,00</b> |
|  | 2600 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>140</b> | <b>ANC 22/26</b> | <b>2.954,00</b> |
|  | 2800 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>150</b> | <b>ANC 22/28</b> | <b>3.077,00</b> |
|  | 3000 x <b>2200</b> x 480 mm | <b>160</b> | <b>ANC 22/30</b> | <b>3.149,00</b> |

## Kastenform box form



Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter).

**Ausführung:**

komplett aus CNS 18/10.  
Inkl. Beleuchtung

Hoods for wall-standing cooking equipment with one filter line (labyrinth filter).

**Construction:**

completely made of CNS 18/10.  
Lighting included.



**Wandhaube ohne Motor,**

900 / 1200 mm Tiefe komplett aus Edelstahl, mit Flammschutzfiltern

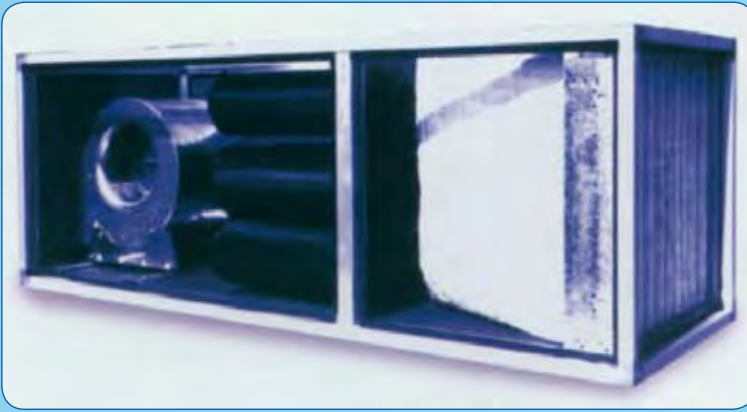
**Wall mounted hood without motor,**

depth: 900 / 1200 mm completely made of stainless steel, with labyrinth filter

**Alle Sondermaße möglich! All dimensions possible!**

|  | Breite / Tiefe / Höhe<br>latitude / depth / height | Code               | Euro            |
|--|--|--------------------|-----------------|
|  | 800 x 900 x 450 mm                                 | <b>WHK 80/90</b>   | <b>821,00</b>   |
|  | 1000 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 100/90</b>  | <b>911,00</b>   |
|  | 1200 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 120/90</b>  | <b>998,00</b>   |
|  | 1400 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 140/90</b>  | <b>1.083,00</b> |
|  | 1600 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 160/90</b>  | <b>1.152,00</b> |
|  | 1800 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 180/90</b>  | <b>1.247,00</b> |
|  | 2000 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 200/90</b>  | <b>1.344,00</b> |
|  | 2200 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 220/90</b>  | <b>1.436,00</b> |
|  | 2400 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 240/90</b>  | <b>1.511,00</b> |
|  | 2600 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 260/90</b>  | <b>1.621,00</b> |
|  | 2800 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 280/90</b>  | <b>1.718,00</b> |
|  | 3000 x 900 x 450 mm                                | <b>WHK 300/90</b>  | <b>1.816,00</b> |
|  | 800 x 1200 x 450 mm                                | <b>WHK 80/120</b>  | <b>959,00</b>   |
|  | 1000 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 100/120</b> | <b>1.031,00</b> |
|  | 1200 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 120/120</b> | <b>1.090,00</b> |
|  | 1400 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 140/120</b> | <b>1.177,00</b> |
|  | 1600 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 160/120</b> | <b>1.259,00</b> |
|  | 1800 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 180/120</b> | <b>1.367,00</b> |
|  | 2000 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 200/120</b> | <b>1.454,00</b> |
|  | 2200 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 220/120</b> | <b>1.552,00</b> |
|  | 2400 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 240/120</b> | <b>1.647,00</b> |
|  | 2600 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 260/120</b> | <b>1.754,00</b> |
|  | 2800 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 280/120</b> | <b>1.852,00</b> |
|  | 3000 x 1200 x 450 mm                               | <b>WHK 300/120</b> | <b>1.995,00</b> |

## Abluftreinigungsanlagen



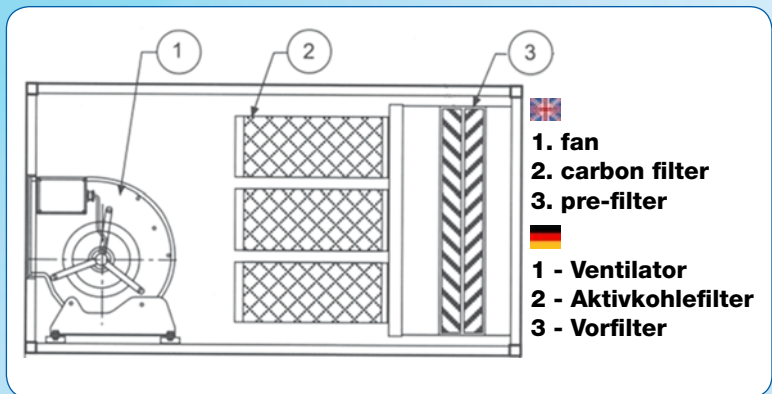
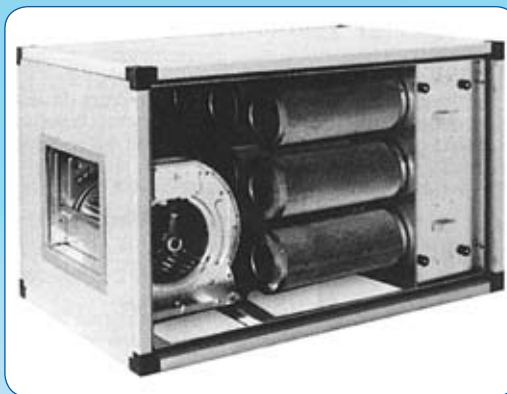
### 🇩🇪 Abluftreinigungsanlage mit Motor-Ventilator

bestens geeignet für Restaurantküchen, Imbissbetriebe, Metzgereien und Fabrikationsbetriebe

### 🇬🇧 Air cleaner with fan,

optimally qualified for restaurants, diners, butcher, etc.

| Code         | Außenmaße          | Volt  | kW  | m³/m  | U/min | kg  | m³  | Euro            |
|--------------|--------------------|-------|-----|-------|-------|-----|-----|-----------------|
| <b>A 130</b> | 670 x 1750 x 670   | 400 V | 1,1 | 3000  | 1560  | 155 | 1,2 | <b>2.630,00</b> |
| <b>A 145</b> | 980 x 1850 x 750   | 400 V | 1,5 | 4500  | 1260  | 200 | 1,3 | <b>3.606,00</b> |
| <b>A 160</b> | 1280 x 1750 x 800  | 400 V | 2,2 | 6000  | 1100  | 290 | 1,5 | <b>4.522,00</b> |
| <b>A 175</b> | 1590 x 1750 x 800  | 400 V | 3,0 | 7500  | 1100  | 330 | 1,5 | <b>5.279,00</b> |
| <b>A 190</b> | 1280 x 1850 x 980  | 400 V | 3,0 | 9000  | 860   | 360 | 1,5 | <b>6.225,00</b> |
| <b>A1120</b> | 1280 x 1850 x 1280 | 400 V | 4,0 | 12000 | 840   | 420 | 1,5 | <b>7.341,00</b> |



| Code        | Außenmaße           | Volt  | kW   | m³/m | U/min | kg  | m³  | Euro            |
|-------------|---------------------|-------|------|------|-------|-----|-----|-----------------|
| <b>ECL5</b> | 670 x 1100 x 430 mm | 230 V | 0,42 | 1500 | 1400  | 100 | 0,8 | <b>1.584,00</b> |
| <b>ECL9</b> | 670 x 1200 x 670 mm | 230 V | 0,55 | 3000 | 1400  | 120 | 1,0 | <b>2.192,00</b> |

## Abluftreinigungsanlage mit Gebläse



### 🇩🇪 Abluftmotor mit Gebläse

doppelseitig ansaugender Radialventilator, im schallgedämmten Gehäuse

### 🇬🇧 Air cleaner with fan















Radial fan with double sided suction, noise reduced box

| Maße               | kW   | Volt | kg | m³/h | Code                   | Euro            |
|--------------------|------|------|----|------|------------------------|-----------------|
| 600 x 600 x 600 mm | 0,42 | 230  | 33 | 2000 | <b>ACC 9/ 9-4</b>      | <b>686,00</b>   |
| 600 x 600 x 600 mm | 0,55 | 230  | 36 | 3000 | <b>ACC 10/10</b>       | <b>730,00</b>   |
| 750 x 750 x 750 mm | 0,73 | 230  | 67 | 4000 | <b>ACC 12/12 230 V</b> | <b>985,00</b>   |
| 750 x 750 x 750 mm | 1,1  | 400  | 67 | 6000 | <b>ACC 12/12 400 V</b> | <b>1.006,00</b> |
| 900 x 900 x 900 mm | 2,2  | 400  | 80 | 8000 | <b>ACC 15/15</b>       | <b>2.154,00</b> |

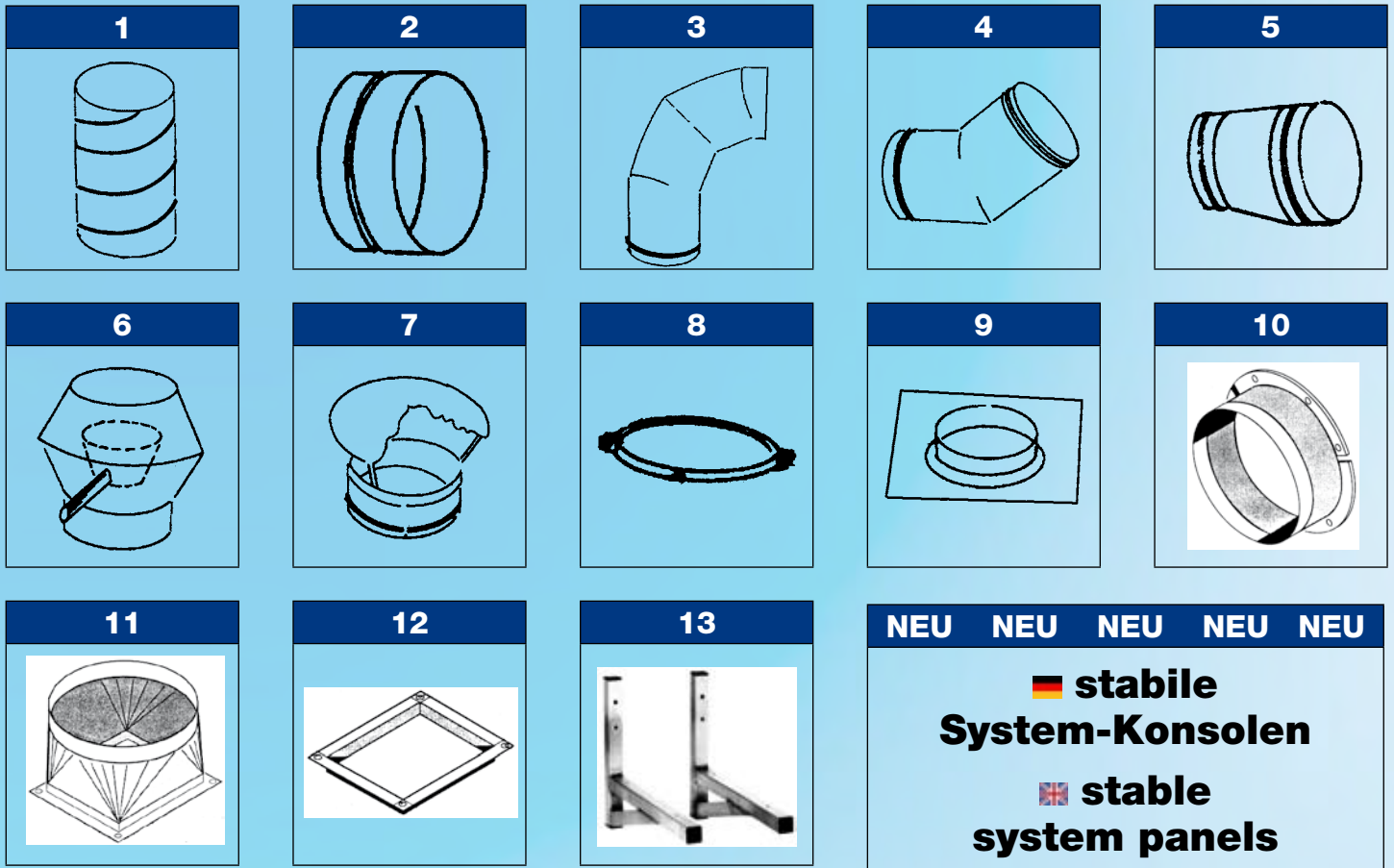
## Radial Ventilatoren

|  | Artikel  | Code                  | Euro          |
|--|--|-----------------------|---------------|
|   | <p> <b>Radial-Ventilator</b><br/>doppelseitig ansaugend,<br/>232 x 314 x 325 mm, 230 Volt,<br/>184 W, 1300 m3/h, frei ausblasend</p> <p> <b>Radial fan</b><br/>double sided suction,<br/>232 x 314 x 325 mm, 230 Volt,<br/>184 W, 1300 m3/h, free air cleaning</p> | <b>Typ CM 7/7-4</b>   | <b>357,00</b> |
|   | <p> <b>Radial-Ventilator</b><br/>doppelseitig ansaugend,<br/>298 x 378 x 387 mm, 230 Volt,<br/>420 W, 2200 m3/h, frei ausblasend</p> <p> <b>Radial fan</b><br/>double sided suction,<br/>298 x 378 x 387 mm, 230 Volt,<br/>420 W, 2200 m3/h, free air cleaning</p> | <b>Typ CM 9/9-4</b>   | <b>371,00</b> |
|  | <p> <b>Radial-Ventilator</b><br/>doppelseitig ansaugend,<br/>331 x 424 x 443 mm, 230 Volt,<br/>550 W, 3600 m3/h, frei ausblasend</p> <p> <b>Radial fan</b><br/>double sided suction,<br/>331 x 424 x 443 mm, 230 Volt,<br/>550 W, 3600 m3/h, free air cleaning</p> | <b>Typ CM 10/10-4</b> | <b>424,00</b> |

## Drehzahlregler

|   | Artikel   | Code              | Euro          |
|---|---|-------------------|---------------|
|  | <p> <b>Drehzahlregler, 5A, 230 V, 50 Hz, mit Magnetventilanschluss</b></p> <p> <b>Speed governor, 5A, 230 V, 50 Hz, with valve connection</b></p>                                 | <b>5A EHR / Z</b> | <b>174,00</b> |
|  | <p> <b>wie vor, jedoch mit 7A, 230 V, 50 Hz, mit Magnetventilanschluss</b></p> <p> <b>as aforementioned but with 7A, 230 V, 50 Hz, with valve connection</b></p>                  | <b>7A EHR / Z</b> | <b>225,00</b> |
|   | <p> <b>Drehzahlregler, 8A, 230 V, 50 Hz, elektronisch, mit Schalter für Beleuchtung</b></p> <p> <b>Speed governor, 8A, 230 V, 50 Hz, electronic, with switch for lighting</b></p> | <b>RES 8A / B</b> | <b>92,00</b>  |
|  | <p> <b>Drehzahlregler, 5A, 400 V, 50 Hz, transformatorisch</b></p> <p> <b>Speed governor, 5A, 400 V, 50 Hz, transformer</b></p>   | <b>TSD 05</b>     | <b>447,00</b> |
|  | <p> <b>Drehzahlregler, 10A, 400 V, 50 Hz, transformatorisch</b></p> <p> <b>Speed governor, 10A, 400 V, 50 Hz, transformer effect</b></p>  | <b>TSD 10</b>     | <b>658,00</b> |

# Lüftungszubehör



**NEU NEU NEU NEU NEU**

**🇩🇪 stabile System-Konsolen**

**🇬🇧 stable system panels**

|    | Artikel  | 250 mm Ø Euro | 315 mm Ø Euro |
|----|--|---------------|---------------|
| 1  | 🇩🇪 Wickelfalzrohr, 3,00 m Stücke, Preis pro Meter<br>🇬🇧 Folded spiral seam pipe, 3 m pieces, price per meter   | 25,00         | 38,00         |
| 2  | 🇩🇪 Rohrverbinder / Muffe / 🇬🇧 pipe connector / pipe coupling   | 15,00         | 19,00         |
| 3  | 🇩🇪 90° Bogen / 🇬🇧 90° bend   | 64,00         | 85,00         |
| 4  | 🇩🇪 45° Bogen / 🇬🇧 45° bend   | 41,00         | 55,00         |
| 5  | 🇩🇪 Reduzierung, asymmetrisch, von 250 Ø auf 315 Ø mm<br>🇬🇧 reduction, asymmetric, from 250 Ø to 315 Ø mm   | 63,00         | 63,00         |
| 6  | 🇩🇪 Deflektorhaube mit Ablauf / 🇬🇧 deflector hood with drain  | 265,00        | 291,00        |
| 7  | 🇩🇪 Regendachhaube / 🇬🇧 rain shield   | 159,00        | 239,00        |
| 8  | 🇩🇪 Rohrschelle / 🇬🇧 pipe clamp   | 6,00          | 8,00          |
| 9  | 🇩🇪 Bundkragen mit Platte / 🇬🇧 manifold with disk   | 31,00         | 38,00         |
| 10 | 🇩🇪 Bundkragen lose / 🇬🇧 manifold not fixed   | 26,00         | 33,00         |
| 11 | 🇩🇪 Ausblasstutzen / 🇬🇧 outlet stub   | 88,00         | 88,00         |
| 12 | 🇩🇪 Winkelrahmen / 🇬🇧 bracket frame   |               |               |
|    | 300/300 mm   | 41,00         | 41,00         |
|    | 400/400 mm   | 41,00         | 41,00         |
| 13 | 🇩🇪 Systemkonsolen mit Verstrebung aus Edelstahl - rostfrei - für Schwerlasten<br>🇬🇧 System panels with strutting made of stainless steel - rustless - for heavy weight |               |               |
|    | Auflagelänge / support length 500 mm 1 Paar / pair <b>SK 500</b>   |               | 188,00        |
|    | Auflagelänge / support length 600 mm 1 Paar / pair <b>SK 600</b>   |               | 227,00        |
|    | Auflagelänge / support length 750 mm 1 Paar / pair <b>SK 750</b>   |               | 256,00        |
|    | Auflagelänge / support length 900 mm 1 Paar / pair <b>SK 900</b>   |               | 286,00        |
|    | Auflagelänge / support length 1000 mm 1 Paar / pair <b>SK 1000</b>   |               | 324,00        |

**🇩🇪 Andere Montageteile auf Anfrage! / 🇬🇧 Other mounting parts on request!**

# Fettfangfilter



|   | Artikel  | Code-Nr.   | Euro   |  |
|---|--|--|--|--|
|   | <b>Flammschutzfilter Eco Basic</b><br>495 x 495 x 37 mm,<br>aus Edelstahl,<br>inkl. Griffen  | 50x50  | 29,00  |  |
|   | <b>Labyrinth anti-fat filter Eco Basic</b><br>495 x 495 x 37 mm,<br>made of stainless steel,<br>incl. handles  |   |  |  |
|  | <b>Fettfangfilter aus Aluminium</b><br>aus kreuzweise gelegtem<br>Aluminium Streckgitter   |  |  | <b>Breite x Höhe x Dicke</b><br><b>latitude x height x thickness</b> |
|   | <b>Fat filter aluminium</b><br>made of aluminium grid,<br>put crosswise  | 250 x 500 x 20 mm <b>54,00</b><br>300 x 500 x 20 mm <b>58,00</b><br>350 x 500 x 20 mm <b>60,00</b><br>400 x 500 x 20 mm <b>61,00</b><br>400 x 450 x 20 mm <b>60,00</b><br>400 x 400 x 20 mm <b>58,00</b><br>494 x 494 x 20 mm <b>62,00</b><br>500 x 500 x 20 mm <b>62,00</b> |  |  |
|   | <b>Flammschutzfilter aus Edelstahl</b>   | <b>Breite x Höhe x Dicke</b><br><b>latitude x height x thickness</b>   |  |  |
|   | <b>Labyrinth anti-fat filter made of stainless steel</b>   | 250 x 500 x 20 mm <b>56,00</b><br>300 x 500 x 20 mm <b>62,00</b><br>350 x 500 x 20 mm <b>68,00</b><br>400 x 500 x 20 mm <b>68,00</b><br>400 x 450 x 20 mm <b>68,00</b>   |  |  |
|   |   |   | 400 x 400 x 20 mm <b>59,00</b><br>500 x 500 x 20 mm <b>69,00</b> |  |
|   |  |  |  |  |
|   | <b>Edelstahl-Muschelgriffe (pro Filter werden 2 Griffe benötigt)</b><br><b>shell ear made of stainless steel (2 handles necessary for each filter)</b> |  |  | <b>0,83</b><br>p.Stück /<br>per piece                                |

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**

**Topfset  
4 Töpfe mit Deckel**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1**

**Euro: 169,00**



**Cookware Set  
4 Pots with lid**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 11 kg

**Code: TS1**

**Euro: 169,00**

**Topfset –  
9 Teile**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion, Gewicht: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**Cookware Set –  
9 pieces**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**



**starke Ausführung**

**geeignet für Induktion!**



2,8 Liter/litres  
Ø 24 x 5 cm

2 Liter/litres  
Ø 16 x 9,5 cm

2,7 Liter/litres  
Ø 18 x 10,5 cm

5,1 Liter/litres  
Ø 24 x 11 cm

6,1 Liter/litres  
Ø 20 x 20 cm

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

# Induktionskocher

## Induction cooker

plastic body,  
5 power levels 500-1800 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min (5 min intervall)  
dimensions: 320 x 340 x 70 mm,  
glass hob: 12-26 cm

**Code: ID-180K**

**Euro: 39,00**



**1800 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Kunststoff-Gehäuse,  
5 Leistungsstufen 500-1800 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min (5 min Intervall)  
Maße: 320 x 340 x 70 mm  
Kochfeld Glas: 12-26 cm

**Code: ID-180K**

**Euro: 39,00**

**DAUER TIEFPREIS**

## Induction cooker

stainless steel body  
10 power levels 500-2700 W,  
with LED display,  
230 V, 50 Hz,  
35-240 °C, (5°C intervall)  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min,  
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,  
dimensions: 320 x 370 x 105 mm,  
glass hob: 12-26 cm

**Code: ID-270B**

**Euro: 139,00**



**2700 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse  
10 Leistungsstufen 500-2700 W,  
mit digitaler Leistungsanzeige,  
230 V, 50 Hz,  
35-240 °C, (5°C Intervall)  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 5 min,  
Maße: 320 x 370 x 105 mm  
Kochfeld Glas: 12-26 cm

**Code: ID-270B**

**Euro: 139,00**

**DAUER TIEFPREIS**

## Induction cooker

stainless steel body  
13 power levels 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min,  
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,  
dimensions: 325 x 420 x 105 mm,  
glass hob: 12-26 cm

**Code: ID-350K**

**Euro: 135,00**



**3500 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse  
13 Leistungsstufen 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,  
Maße: 325 x 420 x 105 mm  
Kochfeld Glas: 12-26 cm

**Code: ID-350K**

**Euro: 135,00**

**DAUER TIEFPREIS**

# Induktionskocher

## Induction cooker

stainless steel body  
13 power levels 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min,  
intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,  
340 x 440 x 125 mm,  
glass hob: 12-26 cm  
**Code: ID-350A**

**Euro: 140,00**



**3500 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse  
13 Leistungsstufen 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 0-30 / 1 min, 30-180 / 10 min,  
Maße: 340 x 440 x 125 mm  
Kochfeld Glas: 12-26 cm  
**Code: ID-350A**

**Euro: 140,00**

**DAUER TIEFPREIS**

## Induction cooker

stainless steel body  
10 power levels 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min, intervall: 5 min,  
340 x 440 x 125 mm,  
glass hob: 12-26 cm  
**Code: ID-350C**

**Euro: 177,00**



**3500 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse  
10 Leistungsstufen 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 5 min,  
Maße: 340 x 440 x 125 mm,  
Kochfeld Glas: 12-26 cm  
**Code: ID-350C**

**Euro: 177,00**

**DAUER TIEFPREIS**

## Induction cooker

stainless steel body mit Griffen,  
manually rotary control,  
13 power levels 500-3500 W,  
with LED display in glass hob,  
230 V, 50 Hz,  
electronic overheating protection,  
410 x 330 x 105 mm,  
glass hob: 12-26 cm  
**Code: ID-350Q**

**Euro: 177,00**



**3500 Watt**

## Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse mit Griffen,  
manuelle Drehschalterkontrolle,  
13 Leistungsstufen 500-3500 W,  
digitale Leistungsanzeige im Kochfeld,  
230 V, 50 Hz,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Maße: 410 x 330 x 105 mm  
Kochfeld Glas: 12-26 cm  
**Code: ID-350Q**

**Euro: 177,00**

**DAUER TIEFPREIS**

## Induktionskocher / Warmhalteplatte

### Induction cooker

stainless steel body,  
manually rotary control,  
13 power levels 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min, intervall: 5 min,  
335 x 380 x 120 mm,  
glass hob: 12-26 cm

**Code: ID-500B**

**Euro: 199,00**



**3500 Watt**

### Induktions-Kochfeld

Edelstahl-Gehäuse,  
manuelle Drehschalterkontrolle,  
13 Leistungsstufen 500-3500 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 5 min,  
Maße: 335 x 380 x 120 mm,  
Kochfeld Glas: 12-26 cm

**Code: ID-500B**

**Euro: 199,00**

**DAUER  
TIEFPREIS**

### Induction wok-range

stainless steel body,  
manually rotary control,  
10 power levels 500-3100 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 level temperature setting,  
temperature range 60-240 °C,  
electronic overheating protection,  
timer 0-180 min, intervall: 5 min,  
suitable for 360 mm wok pans  
335 x 380 x 120 mm

**Code: ID-500D**

**Euro: 210,00**



**3100 Watt**

### Induktions-Wokherd

Edelstahl-Gehäuse,  
manuelle Drehschalterkontrolle,  
10 Leistungsstufen 500-3100 W,  
230 V, 50 Hz,  
10 Temperaturstufen 60-240 °C,  
elektronischer Überhitzungs-Schutz,  
Zeitschaltuhr 0-180 min,  
Intervall: 5 min,  
passend für 360 mm Wok-Pfannen,  
Maße: 335 x 380 x 120 mm

**Code: ID-500D**

**Euro: 210,00**

**DAUER  
TIEFPREIS**

### Heating top

aluminium body,  
hob made of reinforced glass,  
on/off switch,  
power 0-230 W manually adjustable,  
230 V, 50 Hz,  
610 x 335 x 45 mm

**Code: ID-WP250B**

**Euro: 99,00**



### Warmhalteplatte

Aluminium-Gehäuse,  
Platte aus verstärktem Glas,  
Ein- und Ausschalter,  
Leistung 0-230 W manuell regelbar,  
230 V, 50 Hz,  
Maße: 610 x 335 x 45 mm

**Code: ID-WP250B**

**Euro: 99,00**

**DAUER  
TIEFPREIS**

**Table top induction wok**

400 x 455 x 180 mm,  
ceran cuvette: Ø 300 mm,  
coil: Ø 300, 3,5 kW, 230 V,  
LED display for power,  
infinitely variable control,  
pot detection,  
electronic overheating protection,  
chromium nickel steel 18/10  
**Code: AIW35**

**Euro: 2.445,00**



**3,5 kW**

**Auftisch Induktions-Wok**

400 x 455 x 180 mm,  
Cerancuvette Ø 300 mm,  
Spule Ø 300, 3,5 kW, 230 V,  
digitale Anzeige der  
gewählten Leistung,  
stufenlose Regelung,  
Topferkennung,  
elektronische Überhitzungsschutz,  
Chromnickelstahl 18/10  
**Code: AIW35**

**Euro: 2.445,00**

**Table top induction wok**

400 x 455 x 180 mm,  
ceran cuvette: Ø 300 mm,  
coil: Ø 300, 5 kW, 230 V,  
LED display for power,  
infinitely variable control,  
pot detection,  
electronic overheating protection,  
chromium nickel steel 18/10  
**Code: AIW5**

**Euro: 2.867,00**



**5 kW**

**Auftisch Induktions-Wok**

400 x 455 x 180 mm,  
Cerancuvette Ø 300 mm,  
Spule Ø 300, 5 kW, 230 V,  
digitale Anzeige der  
gewählten Leistung,  
stufenlose Regelung,  
Topferkennung,  
elektronische Überhitzungsschutz,  
Chromnickelstahl 18/10  
**Code: AIW5**

**Euro: 2.867,00**



**Wok pan**

steel  
Ø 360 mm, 1,45 kg  
**Code: WP1**  
**Euro: 92,00**

**Wok Pfanne**

Stahl  
Ø 360 mm, 1,45 kg  
**Code: WP1**  
**Euro: 92,00**



**Wok pan**

stainless steel  
Ø 390 mm, 1,8 kg  
**Code: WP2**  
**Euro: 195,00 €**

**Wok Pfanne**

Edelstahl  
Ø 390 mm, 1,8 kg  
**Code: WP2**  
**Euro: 195,00 €**

# Auftisch Induktionsgeräte Serie Kraft

## Induction cooker

- infinitely variable control
- pot detection
- electronical control of the energy supply
- power function
- chrome nickel steel 18/10

## Auftisch Induktionsherde

- stufenlose Regelung
- Topferkennung
- elektronische Überwachung der Energiezufuhr
- Power Funktion
- Chromnickelstahl 18/10

|   | Artikel   | Code   | Euro     |
|---|---|--------|----------|
|  <p><b>3,0 kW</b></p>      | <p><b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>1 Kochstelle,</b><br/>                     340 x 420 x 100 mm,<br/>                     Ceranglas 290 x 290 x 4 mm,<br/>                     Spule Ø 220 mm, 3,0 kW, 230 V</p> <p><b>Des top induction cooker</b><br/> <b>1 cooking zone,</b><br/>                     340 x 420 x 100 mm,<br/>                     ceran hob 290 x 290 x 4 mm,<br/>                     coil Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V</p>  <p><b>Wokaufsatz</b><br/> <b>Wok frame</b><br/>                     340 x 340 x 60 mm</p>   | ISL3   | 890,00   |
|  <p><b>3,5 kW</b></p>    | <p><b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>1 Kochstelle,</b><br/>                     340 x 420 x 100 mm,<br/>                     Ceranglas 290 x 290 x 4 mm,<br/>                     Spule Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V</p> <p><b>Des top induction cooker</b><br/> <b>1 cooking zone,</b><br/>                     340 x 420 x 100 mm,<br/>                     ceran hob 290 x 290 x 4 mm,<br/>                     coil Ø 220 mm, 3,5 kW, 230 V</p>  <p><b>Wokaufsatz</b><br/> <b>Wok frame</b><br/>                     340 x 340 x 60 mm</p> | ISL35  | 1.089,00 |
|  <p><b>2x 1,7 kW</b></p> | <p><b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>2 Kochstellen,</b> 330 x 575 x 100 mm,<br/>                     Ceranglas 320 x 510 x 4 mm,<br/>                     Spule vorne Ø 210 mm 1,7 kW,<br/>                     Spule hinten Ø 160 mm 1,7 kW,<br/>                     oder nur vorne 3,5 kW, 230V</p> <p><b>Des top induction cooker</b><br/> <b>2 cooking zones,</b> 330 x 575 x 100 mm,<br/>                     ceran hob 320 x 510 x 4 mm,<br/>                     coil front Ø 210 mm 1,7 kW,<br/>                     coil back Ø 160 mm 1,7 kW,<br/>                     or only front 3,5 kW, 230V</p>             | ISL235 | 1.467,00 |

## Auftisch Induktionsgeräte Serie Kraft

|   | Artikel   | Code         | Euro            |
|---|---|--------------|-----------------|
| <br><br><b style="font-size: 1.2em; color: #0056b3;">3,5 kW</b>      | <p> <b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>1 Kochstelle,</b><br/>                     400 x 455 x 120 mm,<br/>                     Ceranglas 350 x 350 x 4 mm,<br/>                     Spule Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V</p> <p> <b>Des top induction cooker</b><br/> <b>1 cooking zone,</b><br/>                     400 x 455 x 120 mm,<br/>                     ceran hob 350 x 350 x 4 mm,<br/>                     coil Ø 230 mm, 3,5 kW, 230 V</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div> <p> <b>Wokaufsatz</b><br/> <b>Wok frame</b><br/>                     400 x 400 x 60 mm</p> </div> </div> | <b>ISK35</b> | <b>1.867,00</b> |
| <br><br><b style="font-size: 1.2em; color: #0056b3;">5 kW</b>       | <p> <b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>1 Kochstelle,</b> 400 x 455 x 120 mm,<br/>                     Ceranglas 350 x 350 x 4 mm,<br/>                     Spule Ø 230 mm, 5 kW, 400 V</p> <p> <b>Des top induction cooker</b><br/> <b>1 cooking zone,</b> 400 x 455 x 120 mm,<br/>                     ceran hob 350 x 350 x 4 mm,<br/>                     coil Ø 230 mm, 5 kW, 400 V</p> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  <div> <p> <b>Wokaufsatz</b><br/> <b>Wok frame</b><br/>                     400 x 400 x 60 mm</p> </div> </div>   | <b>ISK5</b>  | <b>2.312,00</b> |
| <br><br><b style="font-size: 1.2em; color: #0056b3;">2x 3,5 kW</b> | <p> <b>Auftisch Induktionsherd</b><br/> <b>2 Kochstellen,</b> 400 x 665 x 120 mm,<br/>                     Ceranglas 350 x 560 x 6 mm,<br/>                     Spule Ø 2x 230 mm,<br/>                     2x 3,5 kW, 400 V</p> <p> <b>Des top induction cooker</b><br/> <b>2 cooking zones,</b> 400 x 665 x 120 mm,<br/>                     ceran hob 350 x 560 x 6 mm,<br/>                     coil Ø 2x 230 mm,<br/>                     2x 3,5 kW, 400 V</p>   | <b>ISK7</b>  | <b>3.778,00</b> |

## Friteusen / Nudelkocher



|   | Artikel  | Code             | Euro            |
|---|--|------------------|-----------------|
|   | <p><b>Elektro Friteuse</b><br/>330 x 600 x 290 mm, 8-Liter-Becken, einphasig, Korbabmessung: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>330 x 600 x 290 mm, tank capacity: 8 litres, monophasic, basket: 210 x 235 x 100 mm, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>FE-30 EL</b>  | <b>552,00</b>   |
|   | <p><b>6 kW, 400 V, 50 Hz</b></p>   | <b>FE-30 ELT</b> | <b>631,00</b>   |
|  | <p><b>Elektro Friteuse</b><br/>660 x 600 x 290 mm, 2x 8-Liter-Becken, einphasig, Korbabmessungen: 210 x 235 x 100 mm, 2x3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>660 x 600 x 290 mm, tank capacity: 2x 8 litres, monophasic, basket: 210 x 235 x 100 mm, 2x3 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>FE-60 EL</b>  | <b>1.001,00</b> |
|   | <p><b>2x6 kW, 400 V, 50 Hz</b></p>   | <b>FE-60 ELT</b> | <b>1.158,00</b> |
|  | <p><b>Elektro Nudelkocher mit Fettablasshahn</b><br/>330 x 600 x 290 mm, inkl. 4 kleine Körbe á 135 x 98 x 135 mm, 30°C bis 100 °C, Sicherheitsthermostat: 130 °C, GN 1/2 - 200, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Pasta cooker, electric with outlet</b><br/>330 x 600 x 290 mm, incl. 4 small baskets each 135x98x135 mm, 30°C bis 100 °C, safety valve: 130 °C, GN 1/2 - 200, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> | <b>VT-30 EL</b>  | <b>682,00</b>   |

## Nudelkocher / Bain Marie

|   | Artikel  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|    | <p><b>Elektro Nudelkocher mit Fettablasshahn</b></p> <p>660 x 600 x 290 mm, inkl. 8 kleine Körbe á 135 x 98 x 135 mm, 30°C bis 100 °C, Sicherheitsthermostat: 130 °C, GN 2x1/2 - 200, 6 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p><b>Pasta cooker, electric with outlet</b></p> <p>660 x 600 x 290 mm, incl. 8 small baskets each 135x98x135 mm, 30°C bis 100 °C, safety valve: 130 °C, GN 2x1/2 - 200, 6 kW, 400 V, 50 Hz</p> | <b>VT-60 EL</b> | <b>989,00</b> |
|   | <p><b>Elektro Bain Marie</b></p> <p>mit Fettablasshahn, 330 x 600 x 290 mm, GN 1/1 - 150, Temp.: 30°C bis 90°C, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Bainmarie, electric</b></p> <p>with outlet, 330 x 600 x 290 mm, GN 1/1 - 150, temp. range: 30°C bis 90°C, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>BM-30 EL</b> | <b>398,00</b> |
|  | <p><b>Elektro Bain Marie</b></p> <p>mit Fettablasshahn, 660 x 600 x 290 mm, GN 2x1/1 - 150, Temp.: 30°C bis 90°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Bainmarie, electric</b></p> <p>with outlet, 660 x 600 x 290 mm, GN 2x1/1 - 150, temp. range: 30°C bis 90°C, 3 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>BM-60 EL</b> | <b>644,00</b> |

## Griddleplatten / Herde

|   | Artikel   | Code   | Euro                                      |
|---|---|--|---|
|    | <p><b>Elektro Griddleplatte</b><br/>glatt, 330 x 600 x 290 mm,<br/>aus Edelstahl, Thermostat: 50°C bis 300°C,<br/>3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/>smooth, 330 x 600 x 290 mm,<br/>stainless steel, temp. range: 50°C bis 300°C,<br/>3 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p>gerillt / grooved</p>  | <p><b>FTH-30 EL</b></p> <p><b>FTR-30 EL</b></p>  | <p><b>388,00</b></p> <p><b>483,00</b></p> |
|   | <p><b>Elektro Griddleplatte</b><br/>glatt, 660 x 600 x 290 mm,<br/>aus Edelstahl, Thermostat: 50°C bis 300°C,<br/>6 kW, 400 V, 50 Hz, 2 Hälften unabhängig regelbar</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/>smooth, 660 x 600 x 290 mm,<br/>stainless steel, 50°C - 300°C, 6 kW, 400 V, 50 Hz,<br/>each half independent adjustable</p> <p>1/2 glatt, 1/2 gerillt / 1/2 smooth, 1/2 grooved</p> | <p><b>FTH-60 EL</b></p> <p><b>FTHR-60 EL</b></p> | <p><b>594,00</b></p> <p><b>720,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektro Kochfeld</b><br/>330 x 600 x 290 mm, 2 Kochplatten,<br/>2x 1,5 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p><b>Oven, electric</b><br/>330 x 600 x 290 mm, 2 plates,<br/>2x 1,5 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p>2x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p>   | <p><b>SP-30 EL</b></p> <p><b>SP-30 ELS</b></p>   | <p><b>332,00</b></p> <p><b>339,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektro Kochfeld</b><br/>660 x 600 x 290 mm, 4 Kochplatten,<br/>4x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p><b>Oven, electric</b><br/>660 x 600 x 290 mm, 4 plates,<br/>4x 2 kW, 400 V, 50 Hz</p>  | <p><b>SP-60 ELS</b></p>                          | <p><b>568,00</b></p>                      |

## Griddleplatten / Rostgrill

|   | Artikel   | Code      | Euro     |
|---|---|-----------|----------|
|    | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/>glatt, 330 x 600 x 290 mm,<br/>4 kW, aus Edelstahl</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>smooth, 330 x 600 x 290 mm,<br/>4 kW, stainless steel</p> <p>gerillt / grooved</p>  | FTH-30 GL | 498,00   |
|   | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/>glatt, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW,<br/>jede Hälfte unabhängig regelbar,<br/>aus Edelstahl</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>smooth, 660 x 600 x 290 mm, 8 kW<br/>each half independent adjustable,<br/>stainless steel</p> <p>1/2 glatt, 1/2 gerillt / 1/2 smooth, 1/2 grooved</p> | FTH-60 GL | 825,00   |
|  | <p><b>Gas Lavasteingrill</b><br/>330 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl,<br/>Gas-Sicherheitsventil, 2 Rostarten wählbar,<br/>Rost in 2 Positionen verstellbar, 4 kW</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>330 x 600 x 290 mm, stainless steel,<br/>gas safety valve, 2 kinds of grids selectable,<br/>4 kW</p>    | GL-30 GL  | 618,00   |
|   | <p><b>Gas Lavasteingrill</b><br/>660 x 600 x 290 mm, aus Edelstahl,<br/>Gas-Sicherheitsventil, 2 Rostarten wählbar,<br/>Rost in 2 Positionen verstellbar, 8 kW</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>660 x 600 x 290 mm, stainless steel,<br/>gas safety valve, 2 kinds of grids selectable,<br/>8 kW</p>    | GL-60 GL  | 1.082,00 |

## Arbeitsplatten / Gaskocher

|  | Artikel   | Code           | Euro          |
|--|---|----------------|---------------|
|   | <p> <b>Arbeitsplatte, neutral</b></p> <p> <b>Work top</b></p> <p>330 x 600 x 290 mm</p>   | <b>PP-30 L</b> | <b>185,00</b> |
|  | <p><b>660 x 600 x 290 mm</b></p>  | <b>PP-60 L</b> | <b>260,00</b> |
|  | <p> <b>2 Flammen-Gaskocher</b></p> <p>gepresste Kochmulde,<br/>stabiles Edelstahl-Gitterrost,<br/>1 x 3 kW, 1 x 3,6 kW, Piezzozündung,<br/>330 x 600 x 290 mm</p> <p> <b>Gas cooker, 2 burners</b></p> <p>pressed cooking zone,<br/>stable grid made of stainless steel,<br/>1 x 3 kW, 1 x 3,6 kW, pilot burner,<br/>330 x 600 x 290 mm</p>   | <b>SP-30GL</b> | <b>487,00</b> |
|  | <p> <b>4 Flammen-Gaskocher</b></p> <p>gepresste Kochmulde,<br/>stabiles Edelstahl-Gitterrost,<br/>2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, Piezzozündung,<br/>660 x 600 x 290 mm</p> <p> <b>Gas cooker, 4 burners</b></p> <p>pressed cooking zone,<br/>stable grid made of stainless steel,<br/>2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, pilot burner,<br/>660 x 600 x 290 mm</p> | <b>SP-60GL</b> | <b>814,00</b> |

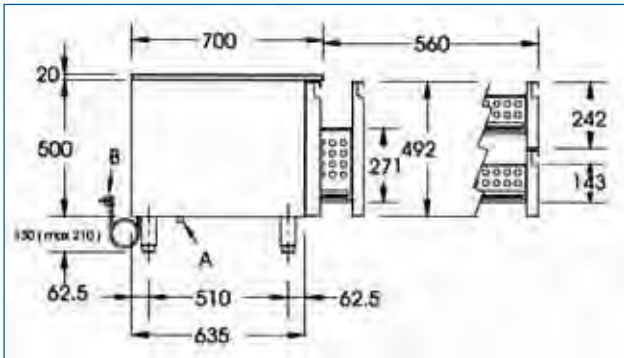
## Untergestelle

|   | Artikel  | Code           | Euro          |
|---|--|----------------|---------------|
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     offen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     open, with shelf, rounded feet Ø 60mm,<br/>                     height adjustable</p>  | <b>PO-30L</b>  | <b>220,00</b> |
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     offen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     open, with shelf, rounded feet Ø 60mm,<br/>                     height adjustable</p>  | <b>PO-60L</b>  | <b>272,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>990 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     offen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>990 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     open, with shelf, rounded feet Ø 60mm,<br/>                     height adjustable</p>  | <b>PO-90L</b>  | <b>323,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>1320 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     offen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>1320 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     open, with shelf, rounded feet Ø 60mm,<br/>                     height adjustable</p>  | <b>PO-120L</b> | <b>377,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     3 seitig geschlossen,<br/>                     mit Grundboden, abgerundete<br/>                     FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     closed 3 sided,<br/>                     with shelf, rounded feet Ø 60mm,<br/>                     height adjustable</p> | <b>P-30L</b>   | <b>239,00</b> |

## Untergestelle

|   | Artikel  | Code          | Euro          |
|---|--|---------------|---------------|
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     3 seitig geschlossen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     closed 3 sided, with shelf,<br/>                     rounded feet Ø 60mm, height adjustable</p> | <b>P-60L</b>  | <b>324,00</b> |
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     1 Tür, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     1 door, with shelf,<br/>                     rounded feet Ø 60mm, height adjustable</p>                        | <b>PD-30L</b> | <b>298,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 Türen, mit Grundboden,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 doors, with shelf,<br/>                     rounded feet Ø 60mm, height adjustable</p>                     | <b>PD-60L</b> | <b>442,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 Schubladen,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>330 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 drawers,<br/>                     rounded feet Ø 60mm, height adjustable</p>  | <b>PZ-30L</b> | <b>568,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 Schubladen,<br/>                     abgerundete FüÙe Ø 60 mm, höhenverstellbar</p> <p><b>Stand</b><br/> <b>660 x 510 x 570 - 630 mm</b><br/>                     2 drawers,<br/>                     rounded feet Ø 60mm, height adjustable</p>  | <b>PZ-60L</b> | <b>657,00</b> |

# Unterbaukühltische



## Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation
- automatic defrosting
- drawers GN 1/1 on telescopic guides
- temperature range +2°C / +10°C

**Achtung nur Schubladen!**  
**Attention only drawers!**

## Unterbaukühltische

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer
- Aubtauautomatik
- Schubladen GN 1/1 mit Teleskopschienen
- Temperaturbereich +2°C / +10°C

## Body counter

1200 x 700 x 650 mm,  
2 drawers GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201**

**Euro: 1.833,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
2 Schubladen GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201**

**Euro: 1.833,00**

## Body counter

1200 x 700 x 650 mm,  
3 drawers GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201A**

**Euro: 1.978,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
3 Schubladen GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201A**

**Euro: 1.978,00**

## Body counter

1600 x 700 x 650 mm,  
3 drawers GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202**

**Euro: 2.383,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
3 Schubladen GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202**

**Euro: 2.383,00**

## Body counter

1600 x 700 x 650 mm,  
4 drawers GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202A**

**Euro: 2.525,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
4 Schubladen GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202A**

**Euro: 2.525,00**

## Serie 600 Plus



|   | Artikel   | Code                                       | Euro                                      |
|---|---|--|---|
|    | <p><b>🇩🇪 Doppelfriteuse Elektro</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>2 x 10-Liter-Becken,<br/>12 kW / 400 V, 39 kg</p> <p><b>🇬🇧 Double fryer, electric</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>tank capacity: 2x 10 litres,<br/>12 kW, 400 V, 39 kg</p>        | <b>E6F10-6B</b>                            | <b>1.792,00</b>                           |
|    | <p><b>🇩🇪 Friteuse Elektro</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>10-Liter-Becken,<br/>6 kW / 400 V, 22 kg</p> <p><b>🇬🇧 Fryer, electric</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>tank capacity: 10 litres,<br/>6 kW, 400 V, 22 kg</p>                              | <b>E6F10-3B</b>                            | <b>1.102,00</b>                           |
|  | <p><b>🇩🇪 Bain-Marie Elektro</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>Becken GN 1 + 1/2,<br/>1,5 kW / 230 V, 30 kg</p> <p><b>🇬🇧 Bainmarie, electric</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>tank GN 1 + 1/2<br/>1,5 kW, 230 V, 30 kg</p>                            | <b>E6BM-6B</b>                             | <b>739,00</b>                             |
|  | <p><b>🇩🇪 Bain-Marie Elektro</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>Becken GN 3/4,<br/>1 kW / 230 V, 22 kg</p> <p><b>🇬🇧 Bainmarie, electric</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>tank GN 3/4<br/>1 kW, 230 V, 22 kg</p>  | <b>E6BM-3B</b>                             | <b>654,00</b>                             |
|  | <p><b>🇩🇪 Griddleplatte Elektro</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/><b>glatt</b>, 3,75 kW / 400 V, 31 kg</p> <p><b>🇬🇧 Fry top, electric</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/><b>smooth</b>, 3,75 kW, 400 V, 31 kg</p> <p><b>🇩🇪 gerillt / 🇬🇧 grooved</b></p> | <p><b>E6FL3BP</b></p> <p><b>E6FR3B</b></p> | <p><b>902,00</b></p> <p><b>982,00</b></p> |

## Serie 600 Plus



|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <b>Griddleplatte Elektro</b><br>600 x 600 x 290 mm<br><b>glatt</b> , 5,4 kW / 400 V, 52 kg           | <b>E6FL6B-2</b> | <b>1.252,00</b> |
|   | <b>Fry top, electric</b><br>600 x 600 x 290 mm,<br><b>smooth</b> , 5,4 kW, 400 V, 52 kg              |                 |                 |
|   | <b>½ gerillt / ½ glatt / ½ grooved, ½ smooth</b>   | <b>E6FM6B-2</b> | <b>1.368,00</b> |
|   | <b>gerillt / grooved</b>   | <b>E6FR6B-2</b> | <b>1.400,00</b> |
|    | <b>Kombibräter</b><br>Elektro, Tischgerät<br>600 x 600 x 290 mm,<br>30 Liter, 5 kW, 400 V, 40 kg     | <b>E6BR6B</b>   | <b>2.231,00</b> |
|   | <b>Roasting tray, electric</b><br>Table top,<br>600 x 600 x 290 mm,<br>30 litres, 5 kW, 400 V, 40 kg |                 |                 |
|  | <b>Frittenwanne Elektro</b><br>600 x 600 x 290 mm,<br>1 kW, 230 V, 32 kg                             | <b>E6SP6B</b>   | <b>691,00</b>   |
|   | <b>Chip warmer, electric</b><br>600 x 600 x 290 mm,<br>1 kW, 230 V, 32 kg                            |                 |                 |
|  | <b>Wassergrill, Tischgerät</b><br>600 x 600 x 290 mm,<br>7 kW, 400 V, 38 kg                          | <b>E6PL60B</b>  | <b>1.190,00</b> |
|   | <b>Water grill, table top</b><br>600 x 600 x 290 mm,<br>7 kW, 400 V, 38 kg                           |                 |                 |
|  | <b>Arbeitsplatte</b><br>300 x 600 x 290 mm, 16 kg  | <b>N6-3B</b>    | <b>252,00</b>   |
|   | <b>Work top</b><br>300 x 600 x 290 mm, 16 kg<br><br>600 x 600 x 290 mm, 32 kg                        | <b>N6-6B</b>    | <b>504,00</b>   |

## Serie 600 Plus



|   | Artikel   | Code              | Euro            |
|---|---|-------------------|-----------------|
|    | <p><b>Kochfeld Elektro</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>2 Platten, 4 kW, 400 V, 21 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>table top,<br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>2 plates, 4 kW, 21 kg</p>   | <b>E6P2B</b>      | <b>551,00</b>   |
|    | <p><b>Kochfeld Elektro</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>4 Platten, 8 kW, 400 V, 29 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>table top,<br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>4 plates, 8 kW, 400 V, 29 kg</p>  | <b>E6P4B</b>      | <b>728,00</b>   |
|   | <p><b>Nudelkocher Elektro</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>25-Liter-Becken, 8,25 kW, 400 V, 38 kg</p> <p><b>Pasta cooker, electric</b><br/>table top,<br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>tank capacity: 25 litres, 8,25 kW, 400 V, 38 kg</p>  | <b>E6CP6B</b>     | <b>1.475,00</b> |
|  | <p><b>Elektroherd, Tischgerät</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>quadratische Platten (220 x 220 mm),<br/>Gußeisen, 5,2 kW, 400 V, 32 kg</p> <p><b>Range, electric,</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm,<br/>square plates (220 x 220 mm),<br/>cast iron, 5,2 kW, 400 V, 32 kg</p> | <b>E6PQ2BH6</b>   | <b>1.088,00</b> |
|  | <p><b>Elektroherd, Tischgerät</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>quadratische Platten (220 x 220 mm),<br/>Gußeisen, 5,2 kW, 400 V, 33 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm,<br/>square plates (220 x 220 mm),<br/>cast iron, 5,2 kW, 400 V, 33 kg</p>  | <b>E6PQ2BH6+T</b> | <b>1.161,00</b> |
|  | <p><b>Elektroherd, Tischgerät</b><br/>900 x 600 x 290 mm,<br/>quadratische Platten (300 x 300 mm),<br/>8 kW, 400 V, 41 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>table top, 600 x 600 x 290mm,<br/>square plates (300 x 300mm),<br/>8 kW, 400 V, 41 kg</p>                             | <b>E6PQ2BP9</b>   | <b>1.540,00</b> |

## Serie 600 Plus

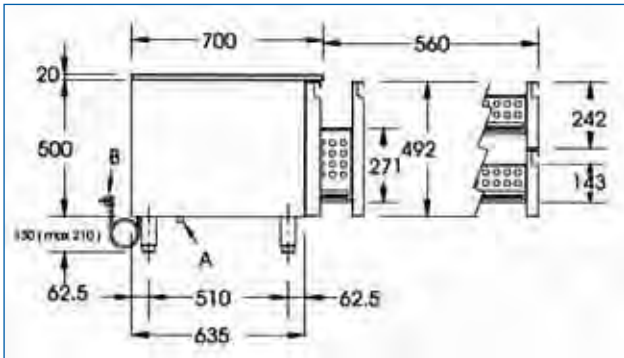


|   | Artikel  | Code          | Euro            |
|---|--|---------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Doppelfriteuse Gas</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>2 x 8-Liter-Becken,<br/>13,2 kW, 47 kg</p> <p><b>🇬🇧 Double fryer, gas</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm<br/>tank capacity: 2 x 8 litres,<br/>13,2 kW, 47 kg</p>          | <b>GL8+8B</b> | <b>1.892,00</b> |
|    | <p><b>🇩🇪 Friteuse Gas</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>8-Liter-Becken, 6,6 kW, 25 kg</p> <p><b>🇬🇧 Fryer, gas</b><br/>table top, 300 x 600 x 290 mm,<br/>tank capacity: 8 litres, 6,6 kW, 25 kg</p>  | <b>GL8B</b>   | <b>1.088,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Friteuse, Gas, Tischgerät</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>18 Liter, 16 kW, Piezzozündung, 57 kg</p> <p><b>🇬🇧 Fryer, gas</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm,<br/>tank capacity: 18 litres,<br/>16 kW, pilot burner, 57 kg</p> | <b>6GL18B</b> | <b>2.053,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Griddleplatte Gas</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/><b>glatt</b>, 4 kW, 30 kg</p>   | <b>G6FL3B</b> | <b>825,00</b>   |
|   | <p><b>🇬🇧 Fry top, gas</b><br/>table top,<br/>300x600x290mm,<br/><b>smooth</b>, 4 kW, 30 kg</p> <p><b>🇩🇪 gerillt / 🇬🇧 grooved</b></p>   | <b>G6FR3B</b> | <b>916,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Griddleplatte Gas</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/><b>glatt</b>, 8 kW, 54 kg</p>   | <b>G6FL6B</b> | <b>1.256,00</b> |
|   | <p><b>🇬🇧 Fry top, gas</b><br/>table top, 600x600x290mm,<br/><b>smooth</b>, 8 kW, 54 kg</p>   | <b>G6FM6B</b> | <b>1.314,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 ½ gerillt, ½ glatt / 🇬🇧 ½ grooved, ½ smooth</b></p> <p><b>🇩🇪 gerillt / 🇬🇧 grooved</b></p>   | <b>G6FR6B</b> | <b>1.351,00</b> |



|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Rost-Lavastein-Grill Gas</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>8 kW, 57 kg</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>table top, 600x600x290mm,<br/>8 kW, 57 kg</p>  | <b>G6PL60B</b>  | <b>1.223,00</b> |
|    | <p><b>Kochfeld Gas</b><br/>300 x 600 x 290 mm,<br/>2 Flammen<br/>6,6 kW: 1 x 3,6 kW, 1 x 3 kW, 30 kg</p> <p><b>Range, gas</b><br/>table top, 300 x 600 x 290 mm,<br/>2 burners,<br/>6,6 kW: 1 x 3,6 kW + 1 x 3 kW, 30 kg</p>                     | <b>G6F2B</b>    | <b>618,00</b>   |
|  | <p><b>Kochfeld Gas</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>4 Flammen<br/>13,2 kW: 2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, 35 kg</p> <p><b>Range, gas</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm,<br/>4 burners,<br/>13,2 kW: 2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW, 35 kg</p>                   | <b>G6F4B</b>    | <b>970,00</b>   |
|  | <p><b>Gasherd, Tischgerät</b><br/>600 x 600 x 290 mm,<br/>9,5 kW: 1 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>mit Zündflamme, 36 kg</p> <p><b>Range, gas</b><br/>table top, 600 x 600 x 290 mm,<br/>9,5 kW: 1 x 6 kW + 1 x 3,5 kW,<br/>with pilot flame, 36 kg</p> | <b>G6F2BH6</b>  | <b>968,00</b>   |
|   | <p><b>Gasherd, Tischgerät</b><br/>1200 x 600 x 290 mm,<br/>24 kW: 2 x 9 kW, 1 x 6 kW<br/>mit Zündflamme, 75 kg</p> <p><b>Range, gas</b><br/>table top, 1200 x 600 x 290 mm,<br/>24 kW: 2 x 9 kW + 1 x 6 kW,<br/>with pilot flame, 75 kg</p>      | <b>G6F3BH12</b> | <b>1.307,00</b> |

# Unterbaukühltische



## Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation
- automatic defrosting
- drawers GN 1/1 on telescopic guides
- temperature range +2°C / +10°C

**Achtung nur Schubladen!**  
**Attention only drawers!**

## Unterbaukühltische

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer
- Aubtauautomatik
- Schubladen GN 1/1 mit Teleskopschienen
- Temperaturbereich +2°C / +10°C

## Body counter

1200 x 700 x 650 mm,  
2 drawers GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201**

**Euro: 1.833,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
2 Schubladen GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201**

**Euro: 1.833,00**

## Body counter

1200 x 700 x 650 mm,  
3 drawers GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201A**

**Euro: 1.978,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
3 Schubladen GN 1/1,  
207 W, 230 V, 120 kg  
**Code: 10113201A**

**Euro: 1.978,00**

## Body counter

1600 x 700 x 650 mm,  
3 drawers GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202**

**Euro: 2.383,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
3 Schubladen GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202**

**Euro: 2.383,00**

## Body counter

1600 x 700 x 650 mm,  
4 drawers GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202A**

**Euro: 2.525,00**



## Unterbaukühltisch

1200 x 700 x 650 mm,  
4 Schubladen GN 1/1,  
262 W, 230 V, 170 kg  
**Code: 10113202A**

**Euro: 2.525,00**

## Untergestelle Serie 600

|   | Artikel  | Code                                  | Euro                                      |
|---|--|---------------------------------------|---|
|     | <p><b>Untergestell</b><br/>offen,</p> <p><b>Stand</b><br/>open,</p> <p>300 x 500 x 600 mm</p> <p>600 x 500 x 600 mm</p>  | <p><b>S-61</b></p> <p><b>S-62</b></p> | <p><b>134,00</b></p> <p><b>152,00</b></p> |
|    | <p><b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen<br/>300 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>300 x 530 x 570 mm</p>  | <b>M-3</b>                            | <b>277,00</b>                             |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen,<br/>mit 1 Flügeltür<br/>300 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>with 1 swinging door,<br/>300 x 530 x 570 mm</p>   | <b>MP-3</b>                           | <b>429,00</b>                             |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen<br/>mit Grundboden<br/>600 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>with shelf,<br/>600 x 530 x 570 mm</p>               | <b>M-6</b>                            | <b>293,00</b>                             |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen<br/>mit 2 Flügeltüren<br/>600 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>with 2 swinging doors,<br/>600 x 530 x 570 mm</p> | <b>MP-6</b>                           | <b>524,00</b>                             |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/>dreiseitig geschlossen<br/>mit 2 Schubladen<br/>600 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>with 2 drawers,<br/>600 x 530 x 570 mm</p>         | <b>MC-6</b>                           | <b>677,00</b>                             |

## Untergestelle Serie 600

|   | Artikel   | Code          | Euro            |
|---|---|---------------|-----------------|
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> dreiseitig geschlossen<br/> mit Grundboden<br/> 900 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> with shelf,<br/> 900x530x570mm</p>  | <b>M-9</b>    | <b>360,00</b>   |
|    | <p><b>Untergestell</b><br/> dreiseitig geschlossen<br/> mit 2 Flügeltüren<br/> 900 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> with 2 doors,<br/> 900 x 530 x 570 mm</p>  | <b>MP-9</b>   | <b>708,00</b>   |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/> dreiseitig geschlossen mit 2 Schubladen,<br/> 1 Flügeltür und einem Grundboden<br/> 900 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> with 2 drawers, 1 door and shelf,<br/> 900 x 530 x 570 mm</p> | <b>MCP-9</b>  | <b>898,00</b>   |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/> dreiseitig geschlossen, vorne offen,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> open,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p>   | <b>M-64</b>   | <b>424,00</b>   |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/> mit 3 Türen,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> with 3 swinging doors,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p>  | <b>MP-64</b>  | <b>867,00</b>   |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/> mit 2 Türen und 2 Schubladen,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p> <p><b>Stand</b><br/> with 2 doors and 2 drawers,<br/> 1200 x 530 x 570 mm</p>  | <b>MCP-64</b> | <b>1.038,00</b> |

## Edelstahl-Herde Light

### Stainless steel-gas oven 4 burners with electric-convection-oven\*

600 x 600 x 900 mm,  
1 x 3 kW, 2 x 1,80 kW, 1 x 1 kW,  
automatic pilot,  
thermoelectric safety pilot, 2 space-grids,  
electric-convection-oven:  
2,2 kW, 220 - 240 V, 4 operating methods,  
temperature range: 50-260°C,

**Code: SCD60EMX5**

**Euro: 898,00**



### Edelstahl-Gasherd 4 Flammen mit Heißluftofen\*

600 x 600 x 900 mm,  
1 x 3 kW, 2 x 1,80 kW, 1 x 1 kW,  
automatische Zündung,  
thermoelektrische Zündsicherung,  
2 Abstellroste,  
Heißluftofen:  
2,2 kW, 220 - 240 V, 4 Beheizungsarten,  
Temperaturbereich: 50-260°C,

**Code: SCD60EMX5**

**Euro: 898,00**

### Stainless steel-gas oven 5 burners with electric-convection-oven\*

900 x 600 x 900 mm,  
1 x 3,5 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,8 kW, 1 x 1 kW,  
automatic pilot 220/240 V,  
thermoelectric safety pilot, 3 space-grids,  
electric-convection-oven:  
4,1 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,  
temperature range: 50-260°C,  
LED operation-display, digital timer

**Code: SCD90MFX7**

**Euro: 1.295,00**



### Edelstahl-Gasherd 5 Flammen mit Heißluftofen\*

900 x 600 x 900 mm,  
1 x 3,5 kW, 2 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 1 kW,  
automatische Zündung 220/240 V,  
thermoelektrische Zündsicherung,  
3 Abstellroste,  
Heißluftofen:  
4,1 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,  
Temperaturbereich: 50-260°C,  
LED Betriebsanzeige, Digitaluhr

**Code: SCD90MFX7**

**Euro: 1.295,00**

### Stainless steel glass-ceramic oven 4 cooking-sections with electric-convection-oven\*

600 x 600 x 850 mm,  
cooking-sections: Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 180mm / 1,8 kW,  
Ø 120/210 mm / 0,7/2,1 kW,  
Ø 170 x 265 mm / 1,4/2,2 kW,

electric-convection-oven:  
10,2 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,  
temperature range: 50-260°C,  
LED operation-display, digital timer

**Code: SCB66MFX5**

**Euro: 1.597,00**



### Edelstahl-Glaskeramikerd 4 Kochzonen mit Heißluftofen\*

600 x 600 x 850 mm,  
Kochzonen: Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 180 mm / 1,8 kW,  
Ø 120/210 mm / 0,7/2,1 kW,  
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,

Heißluftofen:  
10,2 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,  
Temperaturbereich: 50-260°C,  
LED Betriebsanzeige, Digitaluhr

**Code: SCB66MFX5**

**Euro: 1.597,00**

### Stainless steel glass-ceramic oven 5 cooking-sections with electric-convection-oven\*

900 x 600 x 900 mm,  
cooking-sections: Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 195mm / 2 kW,  
Ø 140/210 mm / 0,75/2,2 kW,  
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,

electric-convection-oven:  
12,9 kW, 380 - 415 V, 5 operating methods,  
temperature range: 50-260°C,  
LED operation-display, digital timer

**Code: SCD90CMX5**

**Euro: 1.996,00**



### Edelstahl-Glaskeramikerd 5 Kochzonen mit Heißluftofen\*

900 x 600 x 900 mm,  
Kochzonen: Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 140 mm / 1,2 kW,  
Ø 195mm / 2 kW,  
Ø 140/210 mm / 0,75/2,2 kW,  
Ø 170x265 mm / 1,4/2,2 kW,

Heißluftofen:  
12,9 kW, 380 - 415 V, 5 Beheizungsarten,  
Temperaturbereich: 50-260°C,  
LED Betriebsanzeige, Digitaluhr

**Code: SCD90CMX5**

**Euro: 1.996,00**

\*Gerät ist nicht für den dauerhaft gewerblichen Einsatz geeignet.

\*Unit is not suited for permanent commercial use.



|   | Artikel   | Code   | Euro                   |
|---|---|--|------------------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Tisch-Gasherd mit 6 Brennern</b><br/>                     900 x 600 x 290 mm,<br/>                     3 x 3 kW, 3 x 3,6 kW, 43 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, gas table top with 6 burners</b><br/>                     900 x 600 x 290 mm,<br/>                     3x 3 kW + 3x 3,6 kW, 43 kg</p>   | <p><b>G6F6B</b></p>   | <p><b>1.205,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Gasherd mit 4 Brennern und Gasbackofen</b><br/>                     für 4 x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm,<br/>                     2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 79 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, gas with 4 burners and gas-oven</b><br/>                     for 4x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm,<br/>                     2x 3 kW + 2x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 79 kg</p>   | <p><b>G6F4 + FG1</b></p>    | <p><b>1.677,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Gasherd mit 4 Brennern und Elektro-Heißluftofen</b><br/>                     für 4 x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm,<br/>                     2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 73 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, gas with 4 burners and multifunction-electric oven</b><br/>                     for 4x GN 1/1, 600 x 600 x 900 mm,<br/>                     2x 3 kW + 2x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 73 kg</p>   | <p><b>G6F4 + FE1</b></p>   | <p><b>1.769,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Gasherd mit 6 Brennern und Gasbackofen</b><br/>                     für 4 x GN 1/1, offener Unterbau,<br/>                     900 x 600 x 900 mm,<br/>                     3 x 3 kW, 3 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 93 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, gas with 6 burners and gas-oven</b><br/>                     for 4x GN 1/1, on open stand,<br/>                     900x600x900mm,<br/>                     3x 3 kW + 3x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 93 kg</p> | <p><b>G6F6 + FG1</b></p>    | <p><b>1.917,00</b></p> |

## Serie 600 Plus



|   | Artikel   | Code  | Euro                   |
|---|---|---|------------------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Gasherd mit 6 Brennern und Elektro-Heißluftbackofen</b><br/>für 4 x GN 1/1, offener Unterbau,<br/>900 x 600 x 900 mm,<br/>3 x 3 kW, 3 x 3,6 kW, Backofen: 3,5 kW, 93 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, gas with 6 burners and multifunction-electric-oven</b><br/>for 4x GN 1/1, open stand,<br/>900 x 600 x 900mm,<br/>3x 3 kW, 3x 3,6 kW, oven: 3,5 kW, 93 kg</p> | <p><b>G6F6 + FE1</b></p>   | <p><b>1.992,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Tisch-Elektroherd mit 6 runden Kochplatten,</b><br/>180 mm Ø,<br/>900 x 600 x 290 mm, 12 kW, 50 kg</p> <p><b>🇬🇧 Range, electric table top, with 6 round plates,</b><br/>180mm Ø,<br/>900 x 600 x 290 mm, 12 kW, 50 kg</p>  | <p><b>E6P6B</b></p>    | <p><b>955,00</b></p>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Elektroherd mit 4 runden Kochplatten,</b><br/>180 mm Ø, 600 x 600 x 900 mm, 4 x 2 kW, 68 kg,<br/>Elektro-Heißluftofen: 3,5 kW, für 4 x GN 1/1</p> <p><b>🇬🇧 Range, electric with 4 round plates,</b><br/>180mm Ø, 600 x 600 x 900 mm, 4 x 2 kW, 68 kg<br/>electric-convection-oven: 3,5 kW, for 4 x GN 1/1,</p>   | <p><b>E6P4 + FE1</b></p>   | <p><b>1.596,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Elektroherd mit 6 runden Kochplatten,</b><br/>180 mm Ø, 900 x 600 x 900 mm, 6 x 2 kW, 87 kg<br/>Elektro-Heißluftofen: 3,5 kW, für 4 x GN 1/1,<br/>offener Unterbau,</p> <p><b>🇬🇧 Range, electric with 6 round plates</b><br/>180mm Ø, 900 x 600 x 900 mm, 6x 2 kW, 87 kg<br/>with electric-convection-oven: 3,5 kW, for 4x GN 1/1,<br/>open stand,</p>   | <p><b>E6P6 + FE1</b></p>   | <p><b>1.846,00</b></p> |

## 🇬🇧 Cooker, gas with 5 burners

900 x 600 x 280 mm,  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
safety thermocouples,  
electronic ignition, 26 kg

**Code: KPP 96**  
**Euro: 859,00**



## 🇩🇪 Kochfeld, gas mit 5 Brenner

900 x 600 x 280 mm,  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
Sicherheits-Thermoelemente,  
Elektronikzündung, 26 kg

**Code: KPP 96**  
**Euro: 859,00**

## 🇬🇧 Cooker, gas with 5 burners

900 x 600 x 850 mm,  
stand made of stainless steel,  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
safety thermocouples,  
electronic ignition, 45 kg

**Code: KTPP 96**  
**Euro: 950,00**



## 🇩🇪 Kochfeld, gas mit 5 Brenner

900 x 600 x 850 mm,  
Untergestell aus Edelstahl,  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
Sicherheits-Thermoelemente,  
Elektronikzündung, 45 kg

**Code: KTPP 96**  
**Euro: 950,00**

## 🇬🇧 Cooker, gas with 5 burners and electric convection oven

900 x 600 x 850 mm  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
safety thermocouples,  
electronic ignition,  
oven: 2,6 kW, 100-275°C, 230 V,  
cooking chamber made of enamelled steel,  
4 tray for GN 1/1 or 600 x 400 mm grid,  
equipped with lateral supports,  
chamber lighting, 78 kg

**Code: KCV 96P**  
**Euro: 1.628,00**



## 🇩🇪 Gasherde mit 5 Brenner und Elektroluftofen

900 x 600 x 850 mm  
14,3 kW: 3 x 3,0 kW,  
1 x 3,5 kW, 1 x 1,8 kW,  
Sicherheits-Thermoelemente,  
Elektronikzündung,  
Ofen: 2,6 kW, 100-275°C, 230 V,  
Ofen innen aus emailliertem Stahl,  
4 Einschübe für GN 1/1  
oder Bleche 600 x 400 mm,  
Zubehör: seitliche Führungen,  
Innenbeleuchtung, 78 kg

**Code: KCV 96P**  
**Euro: 1.628,00**

## Frittenausgaben / Wärmebrücke

### 🇬🇧 French fries warmer

270 x 330 x 240 mm,  
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,  
temp. range: 50 bis 100°C,  
für GN 1/2-150, stainless steel

**Code: UH-12**

**Euro: 189,00**



### 🇩🇪 Frittenausgabe

270 x 330 x 240 mm,  
0,35 kW, 230 V / 50 Hz,  
Temp.: 50 bis 100°C,  
für GN 1/2-150, Edelstahl

**Code: UH-12**

**Euro: 189,00**

### 🇬🇧 Overhead dish warmer

330 x 550 x 380 mm,  
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,  
für GN 1/1-65,  
stainless steel,  
with main-switch

**Code: UHL-11**

**Euro: 293,00**



### 🇩🇪 Wärmebrücke

330 x 550 x 380 mm,  
0,5 kW, 230 V / 50 Hz,  
für GN 1/1-65,  
Edelstahl,  
mit Hauptschalter

**Code: UHL-11**

**Euro: 293,00**

### 🇬🇧 French fries warmer

painted steel / black  
0,62 kW, 230 V, 50 Hz,  
329 x 643 x 438 mm

**Code: GMFFL**

**Euro: 300,00**



### 🇩🇪 Frittenwanne

Stahlblech lackiert / schwarz  
0,62 kW, 230 V, 50 Hz,  
329 x 643 x 438 mm

**Code: GMFFL**

**Euro: 300,00**

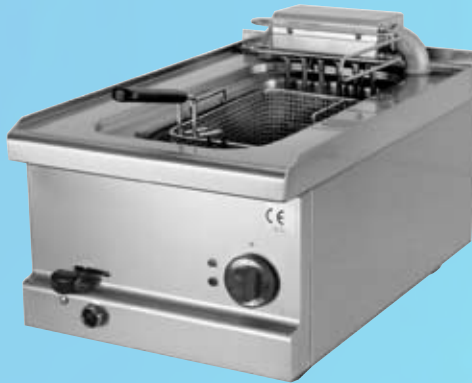
## Snack Serie Kraft 600 elektro

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### Fryer, electric

400 x 600 x 290 mm, 10 litres,  
fat drain cock, basket, with swivelling  
heating element,  
6 kW, 400 V, 19,8 kg  
**FR-40E / 1.038,00 €**

9 kW  
**FR-40EP / 1.135,00 €**



### Friteuse, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
10 Liter, Fettablasshahn,  
Korb, herauschwenkbarer Heizkörper,  
6 kW, 400 V, 19,8 kg  
**FR-40E / 1.038,00 €**

9 kW  
**FR-40EP / 1.135,00 €**

### Fryer, electric

600 x 600 x 290 mm, 2 x 10 Liter,  
2 x fat drain cock,  
2 baskets, with swivelling  
heating element,  
2 x 6 kW, 400 V, 38,5 kg  
**FR-60E / 1.732,00 €**

2 x 9 kW  
**FR-60EP / 1.869,00 €**



### Friteuse, elektro

600 x 600 x 290 mm,  
2 x 10 Liter, 2 x Fettablasshahn,  
2 Körbe, herauschwenkbarer  
Heizkörper,  
2 x 6 kW, 400 V, 38,5 kg  
**FR-60E / 1.732,00 €**

2 x 9 kW  
**FR-60EP / 1.869,00 €**

### Bain-Marie, electric

400 x 600 x 290 mm,  
GN 1/1,  
2 kW, 230 V, 16,5 kg  
**BM-40E / 745,00 €**



### Bain-Marie, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
GN 1/1,  
2 kW, 230 V, 16,5 kg  
**BM-40E / 745,00 €**

### Bain-Marie, electric

600 x 600 x 290 mm,  
GN 1/1 + 2 x 1/4  
3 kW, 230 V, 20,9 kg  
**BM-60E / 1.014,00 €**

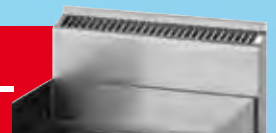


### Bain-Marie, elektro

600 x 600 x 290 mm,  
GN 1/1 + 2x 1/4  
3 kW, 230 V, 20,9 kg  
**BM-60E / 1.014,00 €**



Abzugskamin  
Funnel  
**€ 56,-**



## Snack Serie Kraft 600 elektro

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### 🇬🇧 Warmer for fries, electric

400 x 600 x 290 mm,  
1 kW, 230 V, 23,1 kg  
**FW-40E / 877,00 €**



### 🇩🇪 Frittenwanne, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
1 kW, 230 V, 23,1 kg  
**FW-40E / 877,00 €**

### 🇬🇧 Griddle plate, electric

400 x 600 x 290 mm,  
smooth,  
3,9 kW, 400 V, 33,0 kg  
**GR-40EG / 1.003,00 €**

smooth - hard chromiumplated  
**GR-40EGC / 1.336,00 €**



### 🇩🇪 Griddleplatte, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
glatt,  
3,9 kW, 400 V, 33,0 kg  
**GR-40EG / 1.003,00 €**

glatt-hartverchromt  
**GR-40EGC / 1.336,00 €**

### 🇬🇧 Griddle plate, electric

600 x 600 x 290 mm,  
smooth,  
7,8 kW, 400 V, 56,1 kg  
**GR-60EG / 1.365,00 €**

1/2 smooth / 1/2 grooved  
**GR-60EGR / 1.425,00 €**

smooth - hard chromiumplated  
**GR-60EGC / 1.801,00 €**



### 🇩🇪 Griddleplatte, elektro

600 x 600 x 290 mm,  
glatt,  
7,8 kW, 400 V, 56,1 kg  
**GR-60EG / 1.365,00 €**

1/2 glatt / 1/2 gerillt  
**GR-60EGR / 1.425,00 €**

glatt - hartverchromt  
**GR-60EGC / 1.801,00 €**

### 🇬🇧 Rost fryer, electric

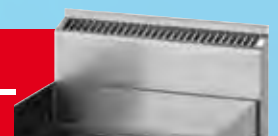
400 x 600 x 290 mm,  
5,4 kW, 400 V, 26,8 kg,  
heights cast iron grid,  
box for water  
**WU-40E / 1.117,00 €**



### 🇩🇪 Wurstbräter, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
5,4 kW, 400 V, 26,8 kg,  
Gusseisenrost in zwei Höhen  
verstellbar, Fach für Wasser  
**WU-40E / 1.117,00 €**

Abzugskamin  
Funnel  
**€ 56,-**



## Snack Serie Kraft 600 elektro

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### Rost fryer, electric

600 x 600 x 290 mm,  
7,5 kW, 400 V, 36,6 kg,  
heights cast iron grid,  
box for water  
**WU-60E / 1.459,00 €**



### Wurstbräter, elektro

600 x 600 x 290 mm,  
7,5 kW, 400 V, 36,6 kg,  
Gusseisenrost in zwei Höhen  
verstellbar, Fach für Wasser  
**WU-60E / 1.459,00 €**

### Pasta cooker, electric

600 x 600 x 290 mm,  
28 litres, inkl. 4 baskets  
(100 x 280 x 115 mm)  
9 kW, 400 V, 30,8 kg  
**NU-60E / 1.653,00 €**



### Nudelkocher, elektro

600 x 600 x 290 mm,  
28 Liter, inkl. 4 Körbe  
(100 x 280 x 115 mm)  
9 kW, 400 V, 30,8 kg  
**NU-60E / 1.653,00 €**

### Frying pan, electric

400 x 600 x 290 mm,  
12,5 litres,  
3,9 kW, 400 V, 22 kg  
**BR-40E / 1.162,00 €**



### Bratpfanne, elektro

400 x 600 x 290 mm,  
12,5 Liter,  
3,9 kW, 400 V, 22 kg  
**BR-40E / 1.162,00 €**

### Multi fryer, electric

400 x 600 x 850 mm,  
13 litres, 1 heating zone,  
4,05 kW, 400 V, 50 Hz, 29,7 kg  
**MU-40E / 1.573,00 €**

600 x 600 x 850 mm,  
21 Liter, 2 heating zone,  
8,1 kW, 400 V, 50 Hz, 49,5 kg  
**MU-60E / 2.017,00 €**



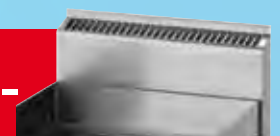
### Multibräter, elektro

400 x 600 x 850 mm,  
13 Liter, 1 Heizzone,  
4,05 kW, 400 V, 50 Hz, 29,7 kg  
**MU-40E / 1.573,00 €**

600 x 600 x 850 mm,  
21 Liter, 2 Heizzonen,  
8,1 kW, 400 V, 50 Hz, 49,5 kg  
**MU-60E / 2.017,00 €**



Abzugskamin  
Funnel  
€ 56,-



## Snack Serie Kraft 600 elektro

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### **Cooker, 2 plates**

400 x 600 x 290 mm,  
4,1 kW, 400 V, 19,8 kg,  
1 plate 2,6 kW Ø 22 cm,  
1 plate 1,5 kW Ø 18 cm  
**KO-40E / 547,00 €**



### **Kochfeld, 2 Platten**

400 x 600 x 290 mm,  
4,1 kW, 400 V, 19,8 kg,  
1 Platte 2,6 kW Ø 22 cm,  
1 Platte 1,5 kW Ø 18 cm  
**KO-40E / 547,00 €**

### **Cooker, 4 plates**

600 x 600 x 290 mm,  
8,2 kW, 400 V, 27,5 kg,  
2 plates 2,6 kW Ø 22 cm,  
2 plates 1,5 kW Ø 18 cm  
**KO-60E / 848,00 €**



### **Kochfeld, 4 Platten**

600 x 600 x 290 mm,  
8,2 kW, 400 V, 27,5 kg,  
2 Platten 2,6 kW Ø 22 cm,  
2 Platten 1,5 kW Ø 18 cm  
**KO-60E / 848,00 €**



### **Work top, neutral**

400 x 600 x 290 mm, 13,2 kg,  
with drawer  
**AR-40 / 444,00 €**



### **Arbeitsplatte, neutral**

400 x 600 x 290 mm, 13,2 kg,  
mit Schublade  
**AR-40 / 444,00 €**

### **Work top, neutral**

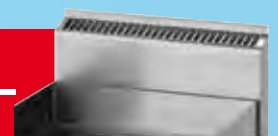
600 x 600 x 290 mm, 23,1 kg,  
with drawer  
**AR-60 / 478,00 €**



### **Arbeitsplatte, neutral**

600 x 600 x 290 mm, 23,1 kg,  
mit Schublade  
**AR-60 / 478,00 €**

Abzugskamin  
Funnel € 56,-



## Snack Serie Kraft 650 gas

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### Fryer, gas

400 x 650 x 290 mm,  
fat drain cock, basket,  
8 litres, 7 kW, 28,6 kg  
**FR-40G / 1.402,00 €**



### Friteuse, gas

400 x 650 x 290 mm,  
Fettablasshahn, Korb,  
8 Liter, 7 kW, 28,6 kg  
**FR-40G / 1.402,00 €**

**Alle Geräte auf Flüssiggas  
eingestellt.  
All devices are preset to  
liquefied gas.**



### Fryer, gas

600 x 650 x 290 mm,  
2 x fat drain cock, 2 baskets,  
2 x 8 litres, 14 kW, 48,4 kg  
**FR-60G / 2.394,00 €**



### Friteuse, gas

600 x 650 x 290 mm,  
2x Fettablasshahn, 2 Körbe,  
2x 8 Liter, 14 kW, 48,4 kg  
**FR-60G / 2.394,00 €**

### Griddle plate, gas

400 x 650 x 290 mm,  
smooth,  
6 kW, 41,8 kg  
**GR-40GG / 1.071,00 €**



### Griddleplatte, gas

400 x 650 x 290 mm,  
glatt,  
6 kW, 41,8 kg  
**GR-40GG / 1.071,00 €**

grooved  
**GR-40GR / 1.117,00 €**

gerillt  
**GR-40GR / 1.117,00 €**

**auch erhältlich gerillt  
also available grooved**

### Griddle plate, gas

600 x 650 x 290 mm,  
smooth,  
1 heating zone separate adjustable,  
12 kW, 61,6 kg  
**GR-60GG / 1.333,00 €**



### Griddleplatte, gas

600 x 650 x 290 mm,  
glatt,  
1 Heizzone,  
12 kW, 61,6 kg  
**GR-60GG / 1.333,00 €**

1/2 smooth, 1/2 grooved  
**GR-60GGR / 1.402,00 €**

1/2 glatt, 1/2 gerillt  
**GR-60GGR / 1.402,00 €**

**auch erhältlich 1/2 glatt, 1/2 gerillt  
also available 1/2 smooth, 1/2 grooved**

## Snack Serie Kraft 650 gas

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### Lava rock grill, gas

400 x 650 x 290 mm,  
7 kW, 41,8 kg,  
**LA-40G / 1.299,00 €**



### Lavasteingrill, gas

400 x 650 x 290 mm,  
7 kW, 41,8 kg,  
**LA-40G / 1.299,00 €**

**Alle Geräte auf Flüssiggas  
eingestellt.  
All devices are preset to  
liquefied gas.**

### Lava rock grill, gas

800 x 650 x 290 mm,  
14 kW, 77 kg,  
**LA-80G / 1.969,00 €**



### Lavasteingrill, gas

800 x 650 x 290 mm,  
14 kW, 77 kg,  
**LA-80G / 1.969,00 €**

### Cooker gas, 2 burners

400 x 650 x 290 mm,  
9 kW, 20,9 kg,  
1 x 3,5 kW,  
1 x 5,5 kW  
**KO-40G / 729,00 €**



### Gaskochfeld, 2 Brenner

400 x 650 x 290 mm,  
9 kW, 20,9 kg,  
1 x 3,5 kW,  
1 x 5,5 kW  
**KO-40G / 729,00 €**

### Cooker gas, 4 burners

600 x 650 x 290 mm,  
18 kW, 29,7 kg,  
2 x 3,5 kW,  
2 x 5,5 kW  
**KO-60G / 1.128,00 €**



### Gaskochfeld, 4 Brenner

600 x 650 x 290 mm,  
18 kW, 29,7 kg,  
2 x 3,5 kW,  
2 x 5,5 kW  
**KO-60G / 1.128,00 €**

## Untergestelle Snack Serie Kraft

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

### Stand, open

without door, shelves und drawers  
400 x 535 x 580 mm

**UG-40 / 273,00 €**

600 x 535 x 580 mm

**UG-60 / 307,00 €**



### Unterbau, offen

ohne Tür, Zwischenböden  
und Schubladen,  
400 x 535 x 580 mm

**UG-40 / 273,00 €**

600 x 535 x 580 mm

**UG-60 / 307,00 €**

### Stand, open

without door, shelves und drawers  
800 x 535 x 580 mm  
(2 x 400 mm)

**UG-80 / 387,00 €**

1000 x 535 x 580 mm  
(400 mm right / 600 mm left)

**UG-100 / 421,00 €**

1200 x 535 x 580 mm  
(3 x 400 mm)

**UG-120 / 444,00 €**



### Unterbau, offen

ohne Tür, Zwischenböden  
und Schubladen  
800 x 535 x 580 mm  
(2 x 400 mm)

**UG-80 / 387,00 €**

1000 x 535 x 580 mm  
(400 mm rechts / 600 mm links)

**UG-100 / 421,00 €**

1200 x 535 x 580 mm  
(3 x 400 mm)

**UG-120 / 444,00 €**

### Door

400 mm, left

**TU-40 L / 95,00 €**

400 mm, right

**TU-40 R / 95,00 €**

600 mm, left

**TU-60 L / 118,00 €**

600 mm, right

**TU-60 R / 118,00 €**



### Tür

400 mm, links

**TU-40 L / 95,00 €**

400 mm, rechts

**TU-40 R / 95,00 €**

600 mm, links

**TU-60 L / 118,00 €**

600 mm, rechts

**TU-60 R / 118,00 €**

### Set of drawers

400 mm

**SL-40 / 296,00 €**

600 mm

**SL-60 / 371,00 €**



### Schubladen-Paar

400 mm

**SL-40 / 296,00 €**

600 mm

**SL-60 / 371,00 €**

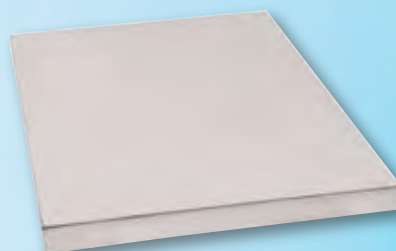
### Shelf

400 mm

**BO-40 / 66,00 €**

600 mm

**BO-60 / 82,00 €**



### Boden

400 mm

**BO-40 / 66,00 €**

600 mm

**BO-60 / 82,00 €**

**Eine der besten Imbissserien Deutschlands!**

**Gas stove with 4 burner with electric convection oven**

600 x 650 x 850 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW,  
with pilot flame,  
Electric convection oven  
420 x 460 x 335 mm,  
2,5 kW, 220-240 V, 50-270° C,  
Weight: 68 kg,  
incl.: 1 grid, 1 baking tray  
**Code: OCFGE-61 / 1.835,00 €**



**Gasherd 4 Flammen mit Elektro-Heißluftbackofen**

600 x 650 x 850 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW,  
mit Zündflamme,  
Elektro-Heißluftbackofen  
420 x 460 x 335 mm,  
2,5 kW, 220-240 V, 50-270° C,  
Gewicht: 68 kg,  
inkl.: 1 Rost, 1 Backblech  
**Code: OCFGE-61 / 1.835,00 €**



**Electric oven with 4 hot-plates with electric convection oven**

600 x 650 x 850 mm,  
2x 2,0 kW, Ø 220 mm,  
2x 1,5 kW, Ø 180 mm, 380-400 V,  
Electric convection oven  
420 x 460 x 335 mm,  
2,2 kW, 220-240 V, 50-270° C,  
Weight: 64 kg  
Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code: OCFE-60 / 1.732,00 €**



**Elektroherd 4 Platten mit Elektro-Heißluftbackofen**

600 x 650 x 850 mm,  
2x 2,0 kW, Ø 220 mm,  
2x 1,5 kW, Ø 180 mm, 380-400 V,  
Elektro-Heißluftbackofen  
420 x 460 x 335 mm,  
2,2 kW, 220-240 V,  
Temp.: 50-270° C, Gewicht: 64 kg  
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Code: OCFE-60 / 1.732,00 €**

**Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to natural gas H.**

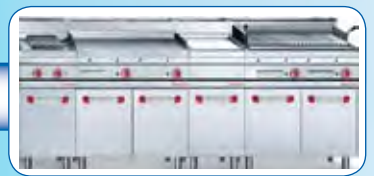
**Gas stove with 6 burner with gas oven and neutral cabinet**

1100 x 650 x 850 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW,  
with pilot flame,  
gas oven  
570 x 545 x 285 mm, 5 kW,  
Control range: 140-300° C  
Weight: 120 kg  
Accessories: 1 grid, 1 baking tray  
**Code: OCFG-101 / 2.713,00 €**



**Gasherd 6 Flammen mit Gasbackofen und neutralem Schrankelement**

1100 x 650 x 850 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW,  
mit Zündflamme,  
Gasbackofen  
570 x 545 x 285 mm,  
5 kW, Temp.: 140-300° C,  
Gewicht: 120 kg  
Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech  
**Code: OCFG-101 / 2.713,00 €**



|   | Artikel   | Code   | Euro  |
|---|---|--|---|
|    | <p><b>Friteuse Gas</b><br/>                     400 x 700 x 290 mm,<br/>                     Korbabmessungen: 230 x 300 x 110 mm,<br/>                     10 Liter, 6,9 kW, Piezzozündung, 31 kg</p> <p><b>Fryer, gas</b><br/>                     400 x 700 x 290 mm,<br/>                     dimensions of basket: 230 x 300 x 110 mm,<br/>                     10 litres, 6,9 kW, 31 kg, piezoelectric device</p>                | <p><b>GL10B</b></p>                              | <p><b>1.286,00</b></p>                        |
|    | <p><b>Friteuse Gas</b><br/>                     800 x 700 x 290 mm,<br/>                     Korbabmessungen: 2 x 230 x 300 x 110 mm,<br/>                     2x 10 Liter, 13,8 kW, Piezzozündung, 55 kg</p> <p><b>Fryer, gas</b><br/>                     800 x 700 x 290 mm,<br/>                     dimensions of basket: 2x 230 x 300 x 110 mm,<br/>                     2x 10 litres, 13,8 kW, 55 kg, piezoelectric device</p> | <p><b>GL10 + 10B</b></p>                         | <p><b>2.289,00</b></p>                        |
|  | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/> <b>glatt</b>, 400 x 700 x 290 mm,<br/>                     6 kW, 45 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/> <b>smooth</b>, 400 x 700 x 290 mm,<br/>                     6 kW, 45 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p>   | <p><b>G7FL4B</b></p> <p><b>G7FL4B/CR</b></p>     | <p><b>977,00</b></p> <p><b>1.556,00</b></p>   |
|  | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/> <b>glatt</b>, 800 x 700 x 290 mm,<br/>                     12 kW, 2 Kochzonen, 84 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/> <b>smooth</b>, 800 x 700 x 290 mm,<br/>                     12 kW, 84 kg, 2 cook areas</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p>  | <p><b>G7FL8B-2</b></p> <p><b>G7FL8B-2/CR</b></p> | <p><b>1.537,00</b></p> <p><b>2.615,00</b></p> |
|  | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/> <b>1/2 glatt, 1/2 gerillt</b>, 800x700x290 mm,<br/>                     12 kW, 2 Kochzonen, 84 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/> <b>1/2 smooth, 1/2 grooved</b>, 800 x 700 x 290 mm,<br/>                     12 kW, 2 cook areas, 84 kg</p>  | <p><b>G7FM8B-2</b></p>                           | <p><b>1.677,00</b></p>                        |

# 700 Macros



|   | Artikel   | Code          | Euro            |
|---|---|---------------|-----------------|
|    | <p><b>Kochfeld Elektro</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 2 Platten,<br/>5,2 kW: 2x 2,6 kW, 400 V, 24 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 2 plates,<br/>5,2 kW: 2x 2,6 kW, 400 V, 24 kg</p>   | <b>E7P2B</b>  | <b>625,00</b>   |
|  | <p><b>Kochfeld Elektro</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 4 Platten,<br/>10,4 kW: 4x 2,6 kW, 400 V, 41 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 4 plates,<br/>10,4 kW: 4x 2,6 kW, 400 V, 41 kg</p> | <b>E7P4B</b>  | <b>952,00</b>   |
|  | <p><b>Bainmarie Elektro</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 1,5 kW, 230 V,<br/>1x 1/1 GN, 24 kg</p> <p><b>Bainmarie, electric</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 1,5 kW, 230 V,<br/>1x 1/1 GN, 24 kg</p>                   | <b>E7BM4B</b> | <b>848,00</b>   |
|  | <p><b>Bainmarie Elektro</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 3 kW, 230 V,<br/>2 Becken, 2x 1/1 GN, 42 kg</p> <p><b>Bainmarie, electric</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 3 kW, 230 V,<br/>2 tanks, 2x 1/1 GN, 42 kg</p>    | <b>E7BM8B</b> | <b>1.352,00</b> |

# 700 Macros



|   | Artikel  | Code                    | Euro            |
|---|--|-------------------------|-----------------|
|    | <p><b>Friteuse Elektro</b><br/>400 x 700 x 290 mm,<br/>10-Liter-Becken, 6 kW, 400 V, 27 kg</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>400 x 700 x 290 mm,<br/>10 litres, 6 kW, 400 V, 27 kg</p>   | <b>E7F10-4B</b>         | <b>1.260,00</b> |
|  | <p><b>Friteuse Elektro</b><br/>800 x 700 x 290 mm,<br/>2 x 10-Liter-Becken, 2x 6 kW, 400 V, 46 kg</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>800 x 700 x 290 mm,<br/>2x 10 litres, 2x 6 kW, 400 V, 46 kg</p>  | <b>E7F10-8B</b>         | <b>2.050,00</b> |
|  | <p><b>Griddleplatte Elektro</b><br/><b>glatt</b>, 400 x 700 x 290 mm,<br/>4 kW, 400 V, 44 kg</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/><b>smooth</b>, 400 x 700 x 290 mm,<br/>4 kW, 400 V, 44 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p>     | <b>E7FL4B</b>           | <b>962,00</b>   |
|  | <p><b>Griddleplatte Elektro</b><br/><b>glatt</b>, 800 x 700 x 290 mm,<br/>7,5 kW, 400 V, 80 kg</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/><b>smooth</b>, 800 x 700 x 290 mm,<br/>5,5 kW, 400 V, 80 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p> | <b>E7FL8B-2</b>         | <b>1.482,00</b> |
|   |  | <b>E7FL8B-2/<br/>CR</b> | <b>2.343,00</b> |

# 700 Macros



|   | Artikel  | Code                                  | Euro                                |
|---|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
|    | <p><b>Kochfeld Gas</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 2-Flammig, 28 kg,<br/>Gesamtleistung 6,6 kW: 1x 3 kW, 1x 3,6 kW</p> <p><b>Top gas range</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 2 burners, 28 kg,<br/>total power: 6,6 kW: 1x 3 kW, 1x 3,6 kW</p>         | <b>G7F2BE</b>                         | <b>714,00</b>                       |
|  | <p><b>Kochfeld</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 4-Flammig, 49 kg,<br/>Gesamtleistung 13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p> <p><b>Top gas range</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 4 burners, 49 kg,<br/>total power: 13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p>           | <b>G7F4BE</b>                         | <b>1.117,00</b>                     |
|  | <p><b>Lavasteingrill Gas</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 7 kW, 44 kg,<br/>Rost wird ohne Griff geliefert</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>400 x 700 x 290 mm, 7 kW, 44 kg<br/>grid without handhold</p> <p><b>Handgriff / Handhold</b></p> | <b>PLG40BE</b><br><br><b>27604700</b> | <b>1.346,00</b><br><br><b>10,50</b> |
|  | <p><b>Lavasteingrill Gas</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 14 kW, 78 kg,<br/>Rost wird ohne Griff geliefert</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>800 x 700 x 290 mm, 14 kW,<br/>grid without handhold</p> <p><b>Handgriff / Handhold</b></p>     | <b>PLG80BE</b><br><br><b>27604700</b> | <b>1.941,00</b><br><br><b>10,50</b> |

# 700 Macros



|   | Artikel  | Code          | Euro          |
|---|--|---------------|---------------|
|    | <p><b>Untergestell</b><br/>offen, 400 x 560 x 600 mm,<br/>3-seitig geschlossen</p> <p><b>Open stand</b><br/>400 x 560 x 600 mm,<br/>three-way closed</p>   | <b>7SG40</b>  | <b>342,00</b> |
|    | <p><b>Untergestell</b><br/>offen, 800 x 560 x 600 mm,<br/>3-seitig geschlossen</p> <p><b>Open stand</b><br/>800 x 560 x 600 mm,<br/>three-way closed</p>   | <b>7SG80</b>  | <b>454,00</b> |
|   | <p><b>Untergestell</b><br/>offen, 1200 x 560 x 600 mm,<br/>3-seitig geschlossen</p> <p><b>Open stand</b><br/>1200 x 560 x 600 mm,<br/>three-way closed</p> | <b>7SG120</b> | <b>721,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/>1 Tür, 300 x 600 x 600 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>1 door, 300 x 600 x 600 mm</p>  | <b>7SP40</b>  | <b>444,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/>2 Türen, 800 x 560 x 600 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>2 doors, 800 x 560 x 600 mm</p>   | <b>7SP80</b>  | <b>650,00</b> |
|  | <p><b>Untergestell</b><br/>2 Türen, 1200 x 560 x 600 mm</p> <p><b>Stand</b><br/>2 doors, 1200 x 560 x 600 mm</p>   | <b>7SP120</b> | <b>779,00</b> |

## Serie Eco 700

|   | Artikel   | Code      | Euro     |
|---|---|-----------|----------|
|    | <p><b>Gasherd, 4 Flammen</b><br/> <b>offener Unterbau</b><br/>           800 x 700 x 900 mm<br/>           ohne Backofen, 67 kg<br/>           13,2 kW: 2 x 3 kW, 2 x 3,6 kW</p> <p><b>Range, gas with 4 burners</b><br/> <b>on open stand,</b><br/>           800 x 700 x 900 mm,<br/>           without oven, 67 kg,<br/>           13,2 kW: 2x 3 kW, 2x 3,6 kW</p>                                     | G7F4ME    | 1.437,00 |
|   | <p><b>Gasherd, 6 Flammen</b><br/> <b>offener Unterbau</b><br/>           1200 x 700 x 900 mm<br/>           ohne Backofen, 88 kg<br/>           19,8 kW: 3 x 3,6 kW, 3 x 3,0 kW</p> <p><b>Range, gas with 6 burners</b><br/> <b>on open stand,</b><br/>           1200 x 700 x 900 mm,<br/>           without oven, 88kg,<br/>           19,8 kW: 3x 3 kW, 3x 3,6 kW</p>                                  | G7F6ME    | 1.807,00 |
|  | <p><b>Gasherd, 4 Flammen</b><br/> <b>und Gasbackofen,</b><br/>           800 x 700 x 900 mm,<br/>           Gesamtleistung 16,7 kW + 3,5 kW,<br/>           230 V, für 4 x Roste 600 x 400 mm, 95 kg</p> <p><b>Range, gas with 4 burners</b><br/> <b>and gas-oven,</b><br/>           800 x 700 x 900 mm,<br/>           total power: 16,7 kW + 3,5 kW<br/>           for 4 grids 600 x 400 mm, 95 kg</p> | G7F4E+FG1 | 1.934,00 |
|   | <p><b>mit elektro Heißluftofen</b><br/> <b>with electric-convection-oven</b></p>  | G7F4E+FE1 | 2.043,00 |
|  | <p><b>Gasherd mit 6 Brennern</b><br/> <b>mit Gasbackofen, 1/1 GN</b><br/>           1200 x 700 x 900 mm,<br/>           Gesamtleistung 19,8 kW + 4,0 kW, 118 kg</p> <p><b>Range, gas with 6 burners</b><br/> <b>and gas-oven, 1/1 GN,</b><br/>           1200 x 700 x 900 mm,<br/>           total power: 19,8 kW + 4,0 kW, 118 kg</p>  | G7F6E+FG1 | 2.770,00 |
|   | <p><b>mit elektro Heißluftofen</b><br/> <b>with electric-convection-oven</b></p>  | G7F6E+FE1 | 2.738,00 |

**DAUER  
TIEFPREIS**

**DAUER  
TIEFPREIS**

**DAUER  
TIEFPREIS**

**DAUER  
TIEFPREIS**

Reduzierstern  
Reduction grate  
€ 10,<sup>40</sup>



## Power-Herde Serie 700



### 🇬🇧 Gas stove with 4 burners and open stand

800 x 700 x 900 mm, 55 kg,  
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW  
**Code: G7F4MPW**  
**Euro: 1.504,00**

### 🇩🇪 Gasherd mit 4 Brennern offener Unterbau

800 x 700 x 900 mm, 55 kg,  
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW  
**Code: G7F4MPW**  
**Euro: 1.504,00**

### 🇬🇧 Gas stove with 6 burners and open stand

1200 x 700 x 900 mm, 55 kg,  
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW  
**Code: G7F6MPW**  
**Euro: 1.909,00**

### 🇩🇪 Gasherd mit 6 Brennern offener Unterbau

1200 x 700 x 900 mm, 94 kg,  
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW  
**Code: G7F6MPW**  
**Euro: 1.909,00**



### 🇬🇧 Gas stove with 4 burners and electric convection oven

800 x 700 x 900 mm, 83 kg,  
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,  
convection oven: 3,5 kW, 230 V, 4x 1/1 GN  
or 4x grid 600 x 400 mm  
**Code: G7F4PW+FE1**  
**Euro: 2.102,00**

### 🇩🇪 Gasherd mit 4 Brennern mit Elektro-Heißluftofen

800 x 700 x 900 mm, 83 kg,  
21,5 kW: 3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,  
Heißluftofen: 3,5 kW, 230 V, 4x 1/1 GN  
oder 4x Blech 600 x 400 mm  
**Code: G7F4PW+FE1**  
**Euro: 2.102,00**

### 🇬🇧 Gas stove with 6 burners and electric convection oven

offener Unterbau,  
1200 x 700 x 900 mm, 109 kg,  
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,  
convection oven: 3,5 kW, 230 V, 4x 1/1 GN  
or 4x grid 600 x 400 mm  
**Code: G7F6PW+FE1**  
**Euro: 2.573,00**

### 🇩🇪 Gasherd mit 6 Brennern mit Elektro-Heißluftofen

offener Unterbau,  
1200 x 700 x 900 mm, 109 kg,  
33,5 kW: 5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,  
Heißluftofen: 3,5 kW, 230 V, 4x 1/1 GN  
oder 4x Blech 600 x 400 mm  
**Code: G7F6PW+FE1**  
**Euro: 2.573,00**



## Serie Standard 700



## Serie Standard 700 Pilotflamme

|   | Artikel   | Code             | Euro            |
|---|---|------------------|-----------------|
|    | <p> <b>Gasherd mit 2 Brennern</b><br/>offener Unterbau, 400 x 700 x 900 mm,<br/>6,6 kW, 37 kg</p> <p> <b>Range, gas with 2 burners,</b><br/>on open stand, 400 x 700 x 900 mm,<br/>6,6 kW, 37 kg</p>  | <b>G7F2ME</b>    | <b>999,00</b>   |
|   | <p> <b>Pilotflamme</b> /  <b>pilot flame 9,5 kW, High Power</b></p>   | <b>G7F2M</b>     | <b>1.232,00</b> |
|    | <p> <b>Pilotflamme, 4 Flammen</b><br/>offener Unterbau, 800 x 700 x 850 mm<br/>High Power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 80 kg</p> <p> <b>Range, gas with pilot flame with 4 burners</b><br/>on open stand, 800 x 700 x 850 mm,<br/>high power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 80 kg</p>                                 | <b>G7F4M</b>     | <b>1.817,00</b> |
|   | <p> <b>Pilotflamme, 4 Flammen</b><br/>800 x 700 x 850 mm,<br/>mit Gas-Backofen 1/1 GN, 4 kW<br/>High Power: 2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 117 kg</p> <p> <b>Range, gas with pilot flame with 4 burners</b><br/>800 x 700 x 850 mm,<br/>with gas-oven 1/1 GN, 4 kW,<br/>2x 3,5 kW, 2x 6 kW, 117 kg</p>       | <b>G7F4+FG1</b>  | <b>2.338,00</b> |
|  <p style="text-align: right;"><b>GN 1/1</b></p>  | <p> <b>Pilotflamme 22,5+3,5 kW, Heißluftbackofen</b><br/> <b>pilot flame 22,5+3,5 kW, electric-convection-oven</b></p>  | <b>G7F4+FE1</b>  | <b>2.539,00</b> |
|   | <p> <b>Gasherd mit 4 Brennern mit Gas-Backofen</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 99 kg,<br/>3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>Backofen: 7,8 kW, 2/1 GN</p> <p> <b>Range, gas with gas oven</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 99 kg,<br/>3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>oven: 7,8 kW, 2/1 GN</p>                          | <b>G7F4PW+FG</b> | <b>2.303,00</b> |
|  <p style="text-align: right;"><b>GN 2/1</b></p> | <p> <b>Gasherd mit 4 Brennern mit Elektro-Backofen</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 128 kg,<br/>3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>Backofen: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p> <p> <b>Range, gas with electric oven</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 128 kg,<br/>3 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>oven: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p> | <b>G7F4PW+FE</b> | <b>2.461,00</b> |

## Serie Standard 700 Pilotflamme

|  | Artikel   | Code             | Euro            |
|--|---|------------------|-----------------|
|    | <p> <b>Pilotflamme, 6 Flammen</b><br/>1200 x 700 x 850 mm, offener Unterbau,<br/>High Power: 3x 6 kW, 3x 3,5 kW, 108 kg</p> <p> <b>Range, gas with pilot flame with 6 burners,</b><br/>1200 x 700 x 850 mm, on open stand,<br/>high power: 3x 6 kW, 3x 3,5 kW, 108 kg,</p>  | <b>G7F6M</b>     | <b>2.306,00</b> |
|  | <p> <b>Pilotflamme (6 Flammen Gasherd)</b><br/>1200 x 700 x 850 mm,<br/>mit Gas-Backofen 1/1 GN, 4 kW,<br/>High Power: 3x 3,5 kW, 3x 6 kW, 146 kg</p> <p> <b>Range, gas with pilot flame with 6 burners</b><br/>1200 x 700 x 850 mm,<br/>with gas-oven 1/1 GN, 4 kW, 146 kg,<br/>High Power: 3x 3,5 kW, 3x 6 kW, 146 kg</p> | <b>G7F6+FG1</b>  | <b>3.005,00</b> |
|  <p style="text-align: right;"><b>GN 1/1</b></p>  | <p> <b>Pilotflamme 28,5+3,5 kW, Heißluftbackofen</b><br/> <b>pilot flame 28,5+3,5 kW, electric-convection-oven</b></p>  | <b>G7F6+FE1</b>  | <b>3.107,00</b> |
|  | <p> <b>Gasherd mit 6 Brennern mit Gas-Backofen</b><br/>1200 x 700 x 900 mm, 137 kg,<br/>5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>Backofen: 7,8 kW, 2/1 GN</p> <p> <b>Range, gas with gas oven</b><br/>1200 x 700 x 900 mm, 137 kg,<br/>5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>oven: 7,8 kW, 2/1 GN</p>  | <b>G7F6PW+FG</b> | <b>2.864,00</b> |
|  <p style="text-align: right;"><b>GN 2/1</b></p> | <p> <b>Gasherd mit 6 Brennern mit Elektro-Backofen</b><br/>1200 x 700 x 900 mm, 158 kg,<br/>5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>Backofen: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p> <p> <b>Range, gas with electric oven</b><br/>1200 x 700 x 900 mm, 158 kg,<br/>5 x 6 kW, 1 x 3,5 kW,<br/>oven: 7,5 kW, 400 V, 2/1 GN</p>                       | <b>G7F6PW+FE</b> | <b>3.100,00</b> |

## Serie Standard 700

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/>glatt, mit offenem Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 60 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>smooth, on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 60 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p>   | <b>G7FL4M</b>   | <b>1.313,00</b> |
|    | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/>glatt, mit offenem Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 Kochzonen, 12 kW, 103 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>smooth, on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 cook zones, 12 kW, 103 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p>  | <b>G7FL8M-2</b> | <b>1.968,00</b> |
|  | <p><b>Griddleplatte Gas</b><br/>1/2 glatt / 1/2 gerillt, mit offenem Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 Kochzonen, 12 kW, 103 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>1/2 smooth / 1/2 grooved, on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 cook zones, total power: 12 kW, 103 kg</p> <p><b>Chromstahl / chrome steel</b></p> | <b>G7FM8M-2</b> | <b>2.039,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Lavasteingrill</b><br/>mit offenem Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>7 kW, Piezzozündung, 58 kg</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>7 kW, with piezoelectric device, 58 kg</p>   | <b>PLG40M</b>   | <b>1.622,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Lavasteingrill</b><br/>mit offenem Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>14 kW, Piezzozündung,<br/>drei Regulierbarneigungen, 98 kg</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>14 kW, with piezoelectric device,<br/>grid adjustable three times, 98 kg</p>                   | <b>PLG80M</b>   | <b>2.268,00</b> |

## Serie Standard 700

|   | Artikel   | Code              | Euro            |
|---|---|-------------------|-----------------|
|    | <p><b>Gas-Friteuse Standgerät</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>10 Liter, 6,9 kW, Piezzozündung,<br/>inklusive Korb, 49 Kg</p> <p><b>Fryer, gas</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>10 litres, 6,9 kW, with piezoelectric device,<br/>with pilot light, without baskets, 49 kg</p>          | <b>GL 10 M</b>    | <b>1.597,00</b> |
|    | <p><b>Gas-Friteuse Standgerät</b><br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2x 10 Liter, 13,8 kW, Piezzozündung,<br/>inklusive Körbe, 95 Kg</p> <p><b>Fryer, gas</b><br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2x 20 litres, 13,8 kW, with piezoelectric device,<br/>with pilot light, without baskets, 95 kg</p> | <b>GL 10+10 M</b> | <b>2.778,00</b> |
|   | <p><b>Gas-Nudelkocher</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>30 Liter, 10 kW, 56 Kg,<br/>ohne Körbe</p> <p><b>Pasta cooker, gas</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>30 litres, 10 kW, 56 kg,<br/>without baskets</p>   | <b>CPG 40 E</b>   | <b>1.619,00</b> |
|  | <p><b>Elektroherd 4 Platten</b><br/>Kochplatten Ø 220 mm,<br/>offener Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm, 5,2 kW, 400 V, 37 kg</p> <p><b>Range, electric with 2 round plates</b><br/>plates Ø 220 mm,<br/>on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>5,2 kW, 400 V 37 kg</p>            | <b>E7P2M</b>      | <b>913,00</b>   |
|  | <p><b>Elektroherd 4 Platten</b><br/>Kochplatten Ø 220 mm,<br/>offener Unterbau,<br/>800 x 700 x 850 mm, 4x 2,6 kW, 59 kg</p> <p><b>Range, electric with 4 round plates</b><br/>plates Ø 220 mm,<br/>on open stand,<br/>800 x 700 x 850 mm, 4x 2,6 kW, 59 kg</p>                       | <b>E7P4M</b>      | <b>1.342,00</b> |

**DAUER  
TIEFPREIS**

## Serie Standard 700

|   | Artikel   | Code      | Euro     |
|---|---|-----------|----------|
|    | <p><b>Elektroherd 4 Platten</b><br/>Kochplatten Ø 220 mm,<br/>800 x 700 x 850 mm, 1x 3,5 kW, 4x 2,6 kW, 83 kg<br/>mit Elektro-Heißluftofen 1/1 GN, 3,5 kW</p> <p><b>Range, electric with 4 round plates</b><br/>plates Ø 220 mm,<br/>800 x 700 x 850 mm, 1x 3,5 kW, 4x 2,6 kW, 83 kg<br/>with oven 1/1 GN, 3,5 kW</p> | E7P4+FE1  | 1.909,00 |
|   | <p><b>Elektroherd 6 Platten</b><br/>Kochplatten Ø 220 mm,<br/>offener Unterbau,<br/>1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW, 83 kg</p> <p><b>Range, electric with 6 round plates</b><br/>plates Ø 220 mm,<br/>on open stand,<br/>1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW, 83 kg</p>   | E7P6M     | 1.899,00 |
|  | <p><b>Elektroherd 6 Platten</b><br/>Kochplatten Ø 220 mm,<br/>1200 x 700 x 900 mm, 6x 2,6 kW, 115 kg<br/>mit Elektro-Heißluftofen 1/1 GN, 3,5 kW</p> <p><b>Range, electric 6 plates</b><br/>plates Ø 220 mm,<br/>1200 x 700 x 850 mm, 6x 2,6 kW 115 kg,<br/>with oven 1/1 GN, 3,5 kW</p>                              | E7P6+FE1  | 2.488,00 |
|  | <p><b>Elektro-Ceranherd, 4 Kochfelder<br/>offener Unterbau</b><br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>4 Zweikreiszonon Ø 230 mm,<br/>9,6 kW, 400 V, 65 kg</p> <p><b>Electric ceran stove, 4 heating zones<br/>open stand</b><br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>4 two circle zones Ø 230 mm,<br/>9,6 kW, 400 V, 65 kg</p>               | E7P4M-VTR | 2.518,00 |

**DAUER  
TIEFPREIS**



**DAUER  
TIEFPREIS**



## Serie Standard 700

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <p> <b>Griddleplatte Elektro</b><br/>glatt, offenem Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm, 3,75 kW, 400 V, 58 kg</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>smooth, on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm, 3,75 kW, 400 V, 58 kg</p> <p> <b>Chromstahl</b> /  <b>chrome steel</b></p>   | <b>E7FL4M</b>   | <b>1.368,00</b> |
|   | <p> <b>Griddleplatte Elektro</b><br/>glatt, offenem Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 Kochzonen, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>smooth, on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 cooking zones, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p> <p> <b>Chromstahl</b> /  <b>chrome steel</b></p> | <b>E7FL8M-2</b> | <b>1.981,00</b> |
|  | <p> <b>Griddleplatte Elektro</b><br/>½ glatt und ½ gerillt, mit offenem Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 Kochzonen, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>½ smooth / ½ grooved, on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm,<br/>2 cooking zones, 7,5 kW, 400 V, 102 kg</p>  | <b>E7FM8M-2</b> | <b>2.067,00</b> |
|  | <p> <b>Elektro-Friteuse</b><br/>10 Liter, Unterbau mit 1 Tür,<br/>400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 49 kg<br/>Friteuse mit abgerundeter Wanne,<br/>Heizung schwenkbar</p> <p> <b>Fryer, electric</b><br/>10 litres, stand with 1 door,<br/>400 x 700 x 900 mm, 6 kW, 49 kg,<br/>Fryer with rounded tank,<br/>swivel-mounting heating element</p>   | <b>E7F10-4M</b> | <b>1.542,00</b> |

## Serie Standard 700

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|                                        | <p> <b>Elektro-Friteuse</b><br/>2x 10 Liter, Unterbau mit 2 Türen,<br/>800 x 700 x 900 mm, 2 x 6 kW, 80 kg,<br/>Friteuse mit abgerundeten Wannen,<br/>Heizung schwenkbar</p> <p> <b>Fryer, electric</b><br/>2x 10 litres, stand with 2 doors,<br/>800 x 700 x 900 mm, 2x 6 kW, 80 kg,<br/>fryer with rounded tanks,<br/>heating element tiltable</p> | <b>E7F10-8M</b> | <b>2.501,00</b> |
|                                        | <p> <b>Elektro-Bain-Marie</b><br/>offener Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm, 1,5 kW, 38 kg<br/>Wasserbad 1 x GN 1/1</p> <p> <b>Bain-Marie, electric</b><br/>on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm, 1,5 kW, 38 kg,<br/>bain 1x GN 1/1</p>  | <b>E7BM4M</b>   | <b>1.038,00</b> |
| <br>Bild ähnlich! / picture similar! | <p> <b>Elektro-Bain-Marie</b><br/>offener Unterbau,<br/>800 x 700 x 900 mm, 3 kW, 61 kg,<br/>Wasserbad 1 x GN 2/1</p> <p> <b>Bain-Marie, electric</b><br/>on open stand,<br/>800 x 700 x 900 mm, 3 kW, 61 kg,<br/>bain 1x GN 1/1</p>   | <b>E7BM8M</b>   | <b>1.503,00</b> |
|                                      | <p> <b>Elektro-Nudelkocher</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>30 Liter Beckeninhalt, 7 kW, 400 Volt, 56 Kg<br/>ohne Körbe</p> <p> <b>Pasta cooker, electric</b><br/>400 x 700 x 900 mm,<br/>30 litres, 7 kW, 400 V, 56 kg,<br/>without baskets</p>  | <b>CPE 40</b>   | <b>2.123,00</b> |
|                                      | <p> <b>Arbeitstisch</b><br/>offener Unterbau,<br/>400 x 700 x 900 mm 34 kg,</p> <p> <b>Work table</b><br/>on open stand,<br/>400 x 700 x 900 mm, 34 kg</p> <p><b>800x700x900 mm, 65 kg,</b></p>  | <b>N7T4M</b>    | <b>761,00</b>   |
|   |  | <b>N7-8M</b>    | <b>994,00</b>   |

## Serie Standard 700

|   | Artikel  | Code  | Euro     |
|---|--|-------|----------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kippbratpfanne, Gas</b><br/>800 x 700 x 900 mm, rostfreier Stahl, Temp.: 100°C bis 290°C, 60 Liter, 14,5 kW, 114 kg, Tiegel mit manueller Kippung mit max. 80° Drehwinkel, Wasser-Zufuhrhahn an der vorderen Blende, mit Edelstahl-Rohrbrennern, Sicherheitsventil, Thermoelement, Elektrozündung, Zündflamme,</p> <p><b>🇬🇧 Tilting pan, gas</b><br/>800 x 700 x 900 mm, stainless steel, temp. range: +100 /+290°C, 60 litres, 14,5 kW, pan to tilt manual with max. 80° rotation angle, with pipe-burner made of stainless steel, safety valve, thermo couple, electric ignition, pilot flame</p> | G7BR8 | 3.698,00 |
|   | <p><b>🇩🇪 Kippbratpfanne, Elektro</b><br/>800 x 700 x 900 mm, rostfreier Stahl, Temp.: 45°C bis 295°C durch Betriebsthermostat, 60 Liter, 9 kW, 112 kg, Tiegelbeheizung durch direkt unter dem Pfannenboden angeordnete Widerstände, Sicherheitsthermostat, Anzeige für Spannung und Betrieb</p> <p><b>🇬🇧 Tilting pan, electric</b><br/>800 x 700 x 900 mm, stainless steel, temp. range: +45 / +295°C, 60 litres, 9 kW, heat build-up of the pan by heating elements disposed directly below the bottom of the pan, safety thermostat, display for voltage and commission</p>                                | E7BR8 | 3.617,00 |
|  | <p><b>🇩🇪 Kochkessel, Gas</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 60 Liter, 13,3 kW, 132 kg, Indirektbeheizung, einfache Reinigung und Wartung durch abgerundete Ausführung und verchromten und abnehmbaren Abflusshahn</p> <p><b>🇬🇧 Boiling pan, gas</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 60 litres, 13,3 kW, indirect heating, easy cleaning and maintenance through rounded cock chromed and removable</p>  | G7PI  | 5.724,00 |
|  | <p><b>🇩🇪 Kochkessel, Elektro</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 55 Liter, 9 kW, 400 V, 111 kg, Indirektbeheizung, doppelwandig, einfache Reinigung und Wartung durch abgerundete Ausführung und verchromten und abnehmbaren Abflusshahn</p> <p><b>🇬🇧 Boiling pan, electric</b><br/>800 x 700 x 900 mm, 55 litres, 9 kW, 400 V, indirect heating, double-walled, easy cleaning and maintenance through rounded cock chromed and removable</p>  | E7PI  | 5.322,00 |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

## Serie Kraft 700



- Alle Geräte sind CE - zertifiziert
- Geräte aus CNS 18/10
- funktionssicher und kompakt
- Leichte Reinigung
- große Bedienerknöpfe
- Gas-Geräte sind auf Erdgas H eingestellt, Flüssiggasdüsen und Erdgas L Düsen im Lieferumfang enthalten
- Gasherde mit Zündflamme
- Zweikreisbrenner Gasherde mit hohem Wirkungsgrad durch saubere Verbrennung
- niedriger Energieverbrauch
- Zündflamme durch Abdeckung geschützt
- Friteusen mit großer Kaltzone
- Geräteverbindung durch Verschraubung



**Eine der meist verkauften Serien Deutschlands!**



- All devices are CE - certified
- Devices made of CNS 18/10
- functional reliability and compactly designed
- Easy cleaning
- large operating toggles
- Devices are preset to natural gas H, liquid gas jets and natural gas L jets included in delivery
- Gas stoves with ignition flame
- Gas stoves with dual circuit burner with high efficiency due to clean combustion
- low energy consumption
- Ignition flame protected via extra cover
- fryers with large cooling zone
- devices combination by screw connection



Alle Gasherde mit Zündflamme  
und Zweikreisbrenner.  
All gas stoves with ignition flame  
and dual circuit burner.



**Gas stove, 2 burners on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW,  
Weight 50 kg

**Code: 72/02CG / 1.314,00 €**



**Gasherd 2 Flammen offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW,  
Gewicht 50 kg

**Code: 72/02CG / 1314,00 €**

**Gas stove, 4 burners on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
Weight 80 kg

**Code: 74/02CG / 1.980,00 €**



**Gasherd 4 Flammen offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
Gewicht 80 kg

**Code: 74/02CG / 1.980,00 €**



Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to natural gas H.

**Gas stove, 6 burners on open stand**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
Weight 105 kg

**Code: 76/02CG / 2.663,00 €**



**Gasherd 6 Flammen offener Unterbau**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
Gewicht 105 kg

**Code: 76/02CG / 2.663,00 €**



## 🇬🇧 Gas stove, 6 burners with large gas oven

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
gas oven, 8,0 kW,  
790 x 550 x 396 mm,  
with thermostat,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan,  
Weight 182 kg  
**Code: 76/02CGFL / 3.879,00 €**



## 🇩🇪 Gasherd 6 Flammen mit großem Gas-Backofen

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
Backofen, 8,0 kW,  
790 x 550 x 396 mm,  
mit Thermostat,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 182 kg  
**Code: 76/02CGFL / 3.879,00 €**

Alle Gasherde mit Zündflamme und Zweikreisbrenner.  
All gas stoves with ignition flame and dual circuit burner.

## 🇬🇧 Gas solid-top stove with gas oven

and hot cupboard  
1200 x 700 x 860-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW,  
1 solid-top 12 kW,  
Gas oven 8 kW, with thermostat,  
660 x 550 x 300 mm,  
Electric hot cupboard  
0,42 kW, 230 V,  
Accessories: 1 grid,  
1 fat pan,  
Weight 205 kg  
**Code: 76/02CTGG / 4.770,00 €**



## 🇩🇪 Gas-Glühplattenherd mit Gas-Backofen und Wärmeschrank

1200 x 700 x 860-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 1 x 5,6 kW,  
1 Glühplatte 12 kW,  
Gasbackofen 8 kW,  
mit Thermostat,  
660 x 550 x 300 mm,  
Elektro-Wärmeschrank,  
0,42 kW, 230 V,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 205 kg  
**Code: 76/02CTGG / 4.770,00 €**



## 🇬🇧 Gas solid-top stove on open stand

800 x 700 x 860-900 mm,  
12,0 kW,  
Solid-top with piezo ignition,  
Weight 125 kg  
**Code: 74/02CTG / 2.305,00 €**



## 🇩🇪 Gas-Glühplattenherd offenem Unterbau

800 x 700 x 860-900 mm,  
12,0 kW,  
Glühplatte mit Piezo-Zündung,  
Gewicht 125 kg  
**Code: 74/02CTG / 2.305,00 €**



**Gas stove, 4 burners with gas oven**

800 x 700 x 860-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
gas oven: GN 2/1, 8,0 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostat,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan  
Weight 140 kg  
**Code: 74/02CGG / 3.049,00 €**

**with electric oven**

same as before, except  
electric oven: GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
5,5 kW, 380-400 V,  
top and bottom heat separately  
controllable from 50°/300°C  
Weight 135 kg  
**Code: 74/02CGE / 3.400,00 €**



**Gasherd 4-Flammen mit Gas-Backofen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
Gasbackofen: GN 2/1, 8,0 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
mit Thermostat,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne  
Gewicht 140 kg  
**Code: 74/02CGG / 3.049,00 €**

**mit Elektro-Backofen**

Ausführung wie oben, jedoch  
Elektro-Backofen GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
5,5 kW, 380-400 V,  
Unter- u. Oberhitze getrennt  
regelbar von 50°/300°C  
Gewicht 135 kg  
**Code: 74/02CGE / 3.400,00 €**

**Eine der erfolgreichsten Serien auf dem deutschen Markt!**

**Gas stove, 6 burners with gas oven and hot cupboard**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
gas oven 8 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostat,  
electric hot cupboard  
0,42 kW, 230 V,  
331 x 553 x 300 mm,  
Accessories: 1 grid,  
1 fat pan,  
Weight 176 kg  
**Code: 76/02CGGE / 4.319,00 €**

**with electric oven**

same as before, except  
5,5 kW, 380-400 V,  
660 x 550 x 300 mm,  
top and bottom heat separately  
controllable from 50°/300°C  
**Code: 76/02CGEE / 4.496,00 €**



**Gasherd 6 Flammen mit Gas-Backofen und Wärmeschrank**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
3 x 3,5 kW, 3 x 5,6 kW,  
Gasbackofen 8 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
mit Thermostat,  
Elektro-Wärmeschrank  
0,42 kW, 230 V,  
331 x 553 x 300 mm,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 176 kg  
**Code: 76/02CGGE / 4.319,00 €**

**mit Elektro-Backofen**

Ausführung wie oben, jedoch  
5,5 kW, 380-400 V,  
660 x 550 x 300 mm,  
Unter- u. Oberhitze getrennt  
regelbar von 50°/300°C  
**Code: 76/02CGEE / 4.496,00 €**

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.

All devices are preset to natural gas H.



## Electric stove, 2 hot-plates on open stand

400 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
1 x Ø 180 mm, 2,0 kW,  
1 x Ø 220 mm, 2,6 kW,  
Weight 45 kg

**Code: 72/02CEPT / 1.132,00 €**



## Elektroherd 2 Platten offener Unterbau

400 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
1 x Ø 180 mm, 2,0 kW,  
1 x Ø 220 mm, 2,6 kW,  
Gewicht 45 kg

**Code: 72/02CEPT / 1.132,00 €**

## Electric stove, 4 hot-plates on open stand

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
2 x Ø 180 mm, each 2,0 kW,  
2 x Ø 220 mm, each 2,6 kW,  
Weight 70 kg

**Code: 74/02CEPT / 1.534,00 €**



## Elektroherd 4 Platten offener Unterbau

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
2 x Ø 180 mm, à 2,0 kW,  
2 x Ø 220 mm, à 2,6 kW,  
Gewicht 70 kg

**Code: 74/02CEPT / 1.534,00 €**

## Electric stove, 6 hot-plates on open stand

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
3 x Ø 180 mm, each 2,0 kW,  
3 x Ø 220 mm, each 2,6 kW,  
Weight 95 kg

**Code: 76/02CEPT / 1.920,00 €**



## Elektroherd 6 Platten offener Unterbau

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
3 x Ø 180 mm, à 2,0 kW,  
3 x Ø 220 mm, à 2,6 kW,  
Gewicht 95 kg

**Code: 76/02CEPT / 1.920,00 €**

## Electric stove, 4 hot-plates with electric oven

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
2 x Ø 180 mm, each 2,0 kW,  
2 x Ø 220 mm, each 2,6 kW,  
Electric oven GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat 5,5 kW,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan,  
Weight 140 kg

**Code: 74/02CEEPT / 2.877,00 €**



## Elektroherd 4 Platten mit Elektro-Backofen

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
2 x Ø 180 mm, à 2,0 kW,  
2 x Ø 220 mm, à 2,6 kW,  
Backofen GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze, 5,5 kW,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 140 kg

**Code: 74/02CEEPT / 2.877,00 €**



**Electric stove, 6 hot-plates with electric oven and hot cupboard**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
3 x Ø 180 mm, each 2,0 kW,  
3 x Ø 220 mm, each 2,6 kW,  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat,  
Electric hot cupboard 0,42 kW,  
331 x 553 x 300 mm,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan,  
Weight 155 kg  
**Code: 76/02CEEEPT**  
**Euro: 3.569,00**



**Elektroherd 6 Platten mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
3 x Ø 180 mm, à 2,0 kW,  
3 x Ø 220 mm, à 2,6 kW,  
Elektro-Backofen GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze,  
Elektro-Wärmeschrank 0,42 kW,  
331 x 553 x 300 mm,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 155 kg  
**Code: 76/02CEEEPT**  
**Euro: 3.569,00**

**Electric stove, 4 squared hot-plates and electric oven**

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
4x 220 x 220 mm, each 2,6 kW,  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan,  
Weight 140 kg  
**Code: 74/02CEEPQ**  
**Euro: 3.788,00**



**Elektroherd 4 Viereckplatten und Elektro-Backofen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
4x 220 x 220 mm, à 2,6 kW,  
Backofen GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 140 kg  
**Code: 74/02CEEPQ**  
**Euro: 3.788,00**

**Electric stove, 6 squared hot-plates, with electric oven and hot cupboard**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
6 x 220 x 220 mm, each 2,6 kW,  
Electric oven GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostatic control from  
50° C up to 300° C, separate  
bottom and top heat,  
Hot cupboard 0,42 kW,  
331 x 550 x 300 mm,  
Accessories: 1 grid, 1 fat pan,  
Weight 156 kg  
**Code: 76/02CEEEACPQ**  
**Euro: 5.322,00**



**Elektroherd 6 Viereckplatten, mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank**

1200 x 700 x 860-900 mm,  
380-400 V,  
6 x 220 x 220 mm, à 2,6 kW,  
Backofen GN 2/1, 5,5 kW,  
660 x 550 x 300 mm,  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C, getrennte  
Unter- und Oberhitze,  
Wärmeschrank 0,42 kW,  
331 x 550 x 300 mm,  
Zubehör: 1 Rost, 1 Fettpfanne,  
Gewicht 156 kg  
**Code: 76/02CEEEACPQ**  
**Euro: 5.322,00**



## Ceran

### Electric cerane stoves

- low energy consumption
- high efficiency level
- low heat generation
- easy cleaning
- short boiling time by high performance
- heating zones separately adjustable

### Elektro-Ceranherde

- Geringer Energieverbrauch
- hoher Leistungsgrad
- geringe Wärmeentwicklung
- einfache Reinigung
- schnelle Ankochzeit durch hohe Leistung
- Heizzonen getrennt regelbar



### Cerane stove, 2 heating zones on open stand

400 x 700 x 860-900 mm,  
two circle zones: inside 1,0 kW,  
outside 1,4 kW, gesamt 4,8 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Weight: 45 kg

**Code: 72/02VTV / 2.017,00 €**

### Ceranherd 2 Felder offener Unterbau

400 x 700 x 860-900 mm,  
Zweikreiszones innen 1,0 kW,  
außen 1,4 kW, gesamt 4,8 kW, 400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Gewicht: 45 kg

**Code: 72/02VTV / 2.017,00 €**



### Cerane stove, 4 heating zones on open stand

800 x 700 x 860-900 mm,  
two circle zones: inside 1,0 kW,  
outside 1,4 kW, gesamt 9,6 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Weight: 70 kg

**Code: 74/02VTC / 2.908,00 €**



### Ceranherd 4 Felder offener Unterbau

800 x 700 x 860-900 mm,  
Zweikreiszones innen 1,0 kW,  
außen 1,4 kW, gesamt 9,6 kW, 400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Gewicht: 70 kg

**Code: 74/02VTC / 2.908,00 €**

### Cerane stove, 4 heating zones with electric oven

800 x 700 x 860-900 mm,  
two circle zones: inside 1,0 kW,  
outside 1,4 kW, gesamt 9,6 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Electric oven: GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
with thermostatic control from  
50° C to 300° C, separate  
bottom and top heat 5,5 kW,  
Weight: 140 kg

**Code: 74/02VTCE / 4.224,00 €**



### Ceranherd 4 Felder mit Elektro-Backofen

800 x 700 x 860-900 mm,  
Zweikreiszones innen 1,0 kW,  
außen 1,4 kW, gesamt 9,6 kW, 400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Backofen: GN 2/1  
660 x 550 x 300 mm,  
mit thermostatischer Regelung  
von 50° C bis 300° C,  
getrennte Unter- und Oberhitze, 5,5 kW,  
Gewicht: 140 kg

**Code: 74/02VTCE / 4.224,00 €**



**Induktion**

**Electric induction stoves**

- low energy consumption
- high efficiency level
- low heat generation
- easy cleaning
- short boiling time by high performance
- heating zones separately adjustable

**Elektro-Induktionsherde**

- Geringer Energieverbrauch
- hoher Leistungsgrad
- geringe Wärmeentwicklung
- einfache Reinigung
- schnelle Ankochzeit durch hohe Leistung
- Heizzonen getrennt regelbar

**Induction stove, 2 heating zones on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
 glass hob 325 x 554 mm,  
 Induction coils Ø 260 mm,  
 2 x 5 kW, 400 V,  
 Weight: 50 kg

**Code: 72/02VTCl / 8.472,00 €**



**Induktionsherd 2-Felder offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
 Glasfeld 325 x 554 mm,  
 Induktionsspulen Ø 260 mm,  
 2 x 5 kW, 400 V,  
 Gewicht: 50 kg

**Code: 72/02VTCl / 8.472,00 €**

**Induction stove, 4 heating zones on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
 glass hob 2 x 325 x 554 mm,  
 4 x 5 kW, 400 V,  
 Induction coils Ø 260 mm,  
 Weight: 80 kg

**Code: 74/02VTCl / 13.927,00 €**



**Induktionsherd 4-Felder offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
 Glasfeld 2 x 325 x 554 mm,  
 4 x 5 kW, 400 V,  
 Induktionsspulen Ø 260 mm,  
 Gewicht: 80 kg

**Code: 74/02VTCl / 13.927,00 €**



**Electric multi-fryer**

- for frying, cooking, steaming
- Low energy consumption
- rounded basin
- short boiling time by High performance
- Pan made of CNS 18/10

**Electric multi-fryer with drip collecting tray**

GN 1/1, 150 mm deep  
on open stand  
400 x 700 x 860-900 mm,  
4,5 kW, 400 V,  
Pan: 305 x 510 x 110 mm,  
made of CNS 18/10, 15 litres,  
Weight: 71 kg

**Code: 72/02KBEF / 2.802,00 €**



**Elektro-Multibräter**

- zum Braten, Kochen, Dünsten
- Geringer Energieverbrauch
- Wanne abgerundet
- schnelle Ankochzeit durch Hohe Leistung
- Pfanne aus CNS 18/10

**Elektro-Multibräter mit Auffangschale**

GN 1/1, 150 mm tief  
offener Unterbau  
400 x 700 x 860-900 mm,  
4,5 kW, 400 V,  
Pfanne: 305 x 510 x 110 mm,  
aus CNS 18/10, 15 Liter,  
Gewicht: 71 kg

**Code: 72/02KBEF / 2.802,00 €**



**Electric multi-fryer with drip collecting tray**

GN 1/1, 150 mm deep  
on open stand  
800 x 700 x 860-900 mm,  
9 kW, 400 V,  
Pan: 630 x 510 x 110 mm,  
made of CNS 18/10, 30 litres,  
Weight: 122 kg

**Code: 74/02KBEF / 3.655,00 €**



**Elektro-Multibräter mit Auffangschale**

GN 1/1, 150 mm tief  
offener Unterbau  
800 x 700 x 860-900 mm,  
9 kW, 400 V,  
Pfanne: 630 x 510 x 110 mm,  
aus CNS 18/10, 30 Liter,  
Gewicht: 122 kg

**Code: 74/02KBEF / 3.655,00 €**

**Gas griddle frying plate smooth, hard chromium-plated on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
Cooking surface 340 x 490 mm, 6,8 kW,  
Weight: 71 kg

**Code: 72/02FTGC / 1.984,00 €**



**Gas-Griddle-Bratplatte glatt, hartverchromt offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
Bratfläche 340 x 490 mm, 6,8 kW,  
Gewicht: 71 kg

**Code: 72/02FTGC / 1.984,00 €**

**Electric griddle frying plate smooth, hard chromium-plated on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
5,1 kW, 380-400 V,  
Cooking surface 340 x 490 mm,  
Weight: 66 kg

**Code: 72/02FTEC / 2.011,00 €**

**Elektro-Griddle-Bratplatte glatt, hartverchromt offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
5,1 kW, 380-400 V,  
Bratfläche 340 x 490 mm,  
Gewicht: 66 kg

**Code: 72/02FTEC / 2.011,00 €**



**Gas griddle frying plate with steel plate, smooth on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
6,8 kW, piezo ignition,  
Cooking surface: 340 x 490 mm, 71 kg  
**Code: 72/02FTG / 1.614,00 €**

**Electric griddle frying plate with steel plate, smooth on open stand**

400 x 700 x 850 mm,  
5,1 kW, 380-400 V,  
Cooking surface: 340 x 490 mm, 66 kg  
**Code: 72/02FTE / 1.563,00 €**



**Gas-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte glatt offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
6,8 kW, Piezo-Zündung,  
Bratfläche: 340 x 490 mm, 71 kg  
**Code: 72/02FTG / 1.614,00 €**

**Elektro-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte glatt offener Unterbau**

400 x 700 x 850 mm,  
5,1 kW, 380-400 V,  
Bratfläche: 340 x 490 mm, 66 kg  
**Code: 72/02FTE / 1.563,00 €**

Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to natural gas H.

**Gas griddle frying plate with steel plate, 1/2 smooth and 1/2 grooved on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
13,6 kW, piezo ignition,  
Cooking surface: 740 x 490 mm, 122 kg  
**Code: 74/02FTG1/2R / 2.324,00 €**

**Electric griddle frying plate with steel plate, 1/2 smooth and 1/2 grooved, on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
10,2 kW, 380-400 V,  
Cooking surface: 740 x 490 mm, 117 kg  
**Code: 74/02FTE1/2R / 2.388,00 €**



**Gas-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt, offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
13,6 kW, Piezo-Zündung,  
Bratfläche: 740 x 490 mm, 122 kg  
**Code: 74/02FTG1/2R / 2.324,00 €**

**Elektro-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte 1/2 glatt und 1/2 gerillt, offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
10,2 kW, 380-400 V,  
Bratfläche: 740 x 490 mm, 117 kg  
**Code: 74/02FTE1/2R / 2.388,00 €**

**Gas griddle frying plate with steel plate, smooth on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
13,6 kW, with piezo ignition,  
Cooking surface: 740 x 490 mm, 122 kg  
**Code: 74/02FTG / 2.237,00 €**

**Electric griddle frying plate with steel plate, smooth on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
10,2 kW, 380-400 V,  
Cooking surface: 740 x 490 mm, 117 kg  
**Code: 74/02FTE / 2.273,00 €**



**Gas-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte glatt offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
13,6 kW, Piezo-Zündung,  
Bratfläche: 740 x 490 mm, 122 kg  
**Code: 74/02FTG / 2.237,00 €**

**Elektro-Griddle-Bratplatte mit Stahlplatte glatt offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
10,2 kW, 380-400 V,  
Bratfläche: 740 x 490 mm, 117 kg  
**Code: 74/02FTE / 2.273,00 €**



**Deep fat fryer, gas stand with 1 door**

400 x 700 x 860-900 mm,  
13,0 kW, 15 litres,  
Basket: 242 x 320 x 120 mm,  
Indirect heating,  
Weight 71 kg  
**Code: 72/02FRG / 2.185,00 €**



**Friteuse, gas Unterbau mit 1 Tür**

400 x 700 x 860-900 mm,  
13,0 kW, 15 Liter  
Korb: 242 x 320 x 120 mm,  
Indirekte Beheizung,  
Gewicht 71 kg  
**Code: 72/02FRG / 2.185,00 €**



**Double deep fat fryer, gas stand with 2 doors**

600 x 700 x 860-900 mm,  
19,0 kW, 2 x 10 litres,  
Basket: 157 x 320 x 120 mm,  
Indirect heating,  
Weight 91 kg  
**Code: 73/02FRG / 3.472,00 €**



**Doppelfriteuse, gas Unterbau mit 2 Türen**

600 x 700 x 860-900 mm,  
19,0 kW, 2 x 10 Liter,  
Korb: 157 x 320 x 120 mm,  
Indirekte Beheizung,  
Gewicht 91 kg  
**Code: 73/02FRG / 3.472,00 €**

**Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to natural gas H.**

**Double deep fat fryer, gas stand with 2 doors**

800 x 700 x 860-900 mm,  
26 kW, 2 x 15 litres,  
Basket: 242 x 320 x 120 mm,  
Indirect heating,  
Weight 123 kg  
**Code: 74/02FRG / 3.869,00 €**



**Doppelfriteuse, gas Unterbau mit 2 Türen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
26 kW, 2 x 15 Liter,  
Korb: 242 x 320 x 120 mm,  
Indirekte Beheizung,  
Gewicht 123 kg  
**Code: 74/02FRG / 3.869,00 €**

Installation admissible only in combination with exhaust

for flue  
**Code: 74/02CACT / 453,00 €**



for hood  
**Code: 74/02MTCT / 434,00 €**



Kamin  
**Code: 74/02CACT / 453,00 €**

für Haube  
**Code: 74/02MTCT / 434,00 €**



**Deep fat fryer, electric stand with door**

400 x 700 x 860-900 mm,  
with swivelling heating element,  
13,0 kW, 380-400 V, 15 litres,  
Basket: 242 x 320 x 120 mm,  
Weight 57 kg

**Code: 72/02FRE / 2.107,00 €**

**Friteuse, elektro Unterbau mit Tür**

400 x 700 x 860-900 mm,  
mit herauschwenkbarem Heizelement,  
13,0 kW, 380-400 V, 15 Liter,  
Korb: 242 x 320 x 120 mm,  
Gewicht 57 kg

**Code: 72/02FRE / 2.107,00 €**



**Double deep fat fryer, electric stand with 2 doors**

600 x 700 x 860-900 mm,  
with swivelling heating element,  
18,0 kW, 380-400 V, 2 x 10 litres,  
Basket: 157 x 320 x 120 mm,  
Weight 77 kg

**Code: 73/02FRE / 3.203,00 €**

**Doppelfriteuse, elektro Unterbau mit 2 Türen**

600 x 700 x 860-900 mm,  
mit herauschwenkbarem Heizelement,  
18,0 kW, 380-400 V, 2 x 10 Liter,  
Korb: 157 x 320 x 120 mm,  
Gewicht 77 kg

**Code: 73/02FRE / 3.203,00 €**



**Double deep fat fryer, electric stand with 2 doors**

800 x 700 x 860-900 mm,  
with swivelling heating element,  
26,0 kW, 380 - 400 V, 2 x 15 litres,  
Basket: 242 x 320 x 120 mm,  
Weight 116 kg

**Code: 74/02FRE / 3.543,00 €**

**Doppelfriteuse, elektro Unterbau mit 2 Türen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
mit herauschwenkbarem Heizelement,  
26,0 kW, 380 - 400 V, 2 x 15 Liter,  
Korb: 242 x 320 x 120 mm,  
Gewicht 116 kg

**Code: 74/02FRE / 3.543,00 €**



**Gas lava stone grill stand with door**

400 x 700 x 860-900 mm,  
stand with door, 10 kW,  
Roasting surface 380 x 490 mm  
height-adjustable,  
mechanical piezo ignition,  
Weight 80 kg

**Code: 72/02PLG / 1.956,00 €**



**Gas-Lavasteingrill Unterbau mit Tür**

400 x 700 x 860-900 mm,  
Unterbau mit Tür, 10 kW,  
Grillfläche 380 x 490 mm,  
höhenverstellbar,  
mechanische Piezozündung  
Gewicht 80 kg

**Code: 72/02PLG / 1.956,00 €**

**Die Serie Kraft steht für  
Qualität und Beständigkeit!**

**Gas lava rock grill stand with 2 doors**

800 x 700 x 860-900 mm,  
stand with 2 doors, 20,0 kW,  
Roasting surface 1 x 780 x 490 mm  
height-adjustable,  
mechanical piezo ignition,  
Weight 160 kg

**Code: 74/02PLG / 3.083,00 €**



**Gas-Lavasteingrill Unterbau mit 2 Türen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Unterbau mit 2 Türen, 20,0 kW,  
Grillfläche 1 x 780 x 490 mm,  
höhenverstellbar,  
mechanische Piezozündung,  
Gewicht 160 kg

**Code: 74/02PLG / 3.083,00 €**



**🇩🇪 Tilting frying pan, electric with handwheel tilting device**

800 x 700 x 860-900 mm,  
7,05 kW, 380-400 V,  
thermostatic control from 50°C to 300°C,  
26 litres, Water supply tap,  
Cast-saucepan size: 550 x 430 x 110 mm,  
Tiltable hinged lid  
Weight: 130 kg  
**Code: 74/02KBEB / 3.407,00 €**

**with electric motor-driven tilting device**

electric-motor: 0,10 kW, 230 V,  
weight: 133 kg  
**Code: 74/02KBEMB / 3.844,00 €**

**Tilting frying pan, gas**

same as electric model, except  
13 kW,  
power electric: 0,05 kW, 230 V,  
weight: 135 kg  
**Code: 74/02KBGB / 3.834,00 €**

**with electric motor-driven tilting device**

electric-motor: 0,15 kW, 230 V,  
weight: 138 kg  
**Code: 74/02KBGMB / 4.265,00 €**



**🇩🇪 Kippbratpfanne, elektro mit Handradkippvorrichtung**

800 x 700 x 860-900 mm,  
7,05 kW, 380-400 V,  
Thermostat Regelung 50°C / 300°C,  
26 Liter, Wasserzulaufhahn,  
Tiegel: 550 x 430 x 110 mm,  
aufklappbarer Scharnierdeckel,  
Gewicht: 130 kg  
**Code: 74/02KBEB / 3.407,00 €**

**mit elektromotorischer Kippvorrichtung**

Hebemotor: 0,10 kW, 230 V,  
Gewicht: 133 kg  
**Code: 74/02KBEMB / 3.844,00 €**

**Kippbratpfanne, gas**

wie Ausführung elektro, jedoch  
13,0 kW,  
Anschluss Elektro 0,05 kW / 230 V,  
Gewicht: 135 kg  
**Code: 74/02KBGB / 3.834,00 €**

**mit elektromotorischer Kippvorrichtung**

Hebemotor: 0,15 kW, 230 V,  
Gewicht: 138 kg  
**Code: 74/02KBGMB / 4.265,00 €**



**🇩🇪 Boiling kettle, electric indirect heating,**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Inner size kettle:  
Ø 400 mm, Height 470 mm,  
60 litres, 12 kW, 380-400 V,  
Connection valve for cold  
and hot water 1/2",  
Weight 105 kg  
**Code: 74/02PEI / 5.398,00 €**

**Boiling kettle, gas**

same as electric model, except  
13,5 kW,  
Weight 106 kg  
**Code: 74/02PGI / 5.543,00 €**



**🇩🇪 Kochkessel, elektro indirekte Beheizung,**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Kesselinnenmaße:  
Ø 400 mm, Höhe 470 mm  
60 Liter, 12 kW, 380-400 V,  
Warm- und Kaltwasseranschluß 1/2",  
Gewicht 105 kg  
**Code: 74/02PEI / 5.398,00 €**

**Kochkessel, gas**

Ausführung wie Elektro, jedoch  
13,5 kW,  
Gewicht 106 kg  
**Code: 74/02PGI / 5.543,00 €**





**Warmer, electric for French fries on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
1,0 kW, 220-240 V,  
with dish warmer,  
1/1 GN inner basin,  
ceramic radiant heater,  
ON/OFF switch,  
Weight 40 kg

**Code: 72/02SPE / 1.779,00 €**



**Frittenwanne elektro offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
1,0 kW, 220-240 V,  
mit Wärmebrücke,  
1/1 GN Innenbehälter,  
Keramik-Heizstrahler,  
ON/OFF Schalter,  
Gewicht 40 kg

**Code: 72/02SPE / 1.779,00 €**

**Pasta cooker, gas on stand with door**

400 x 700 x 860-900 mm,  
13,0 kW, 26 litres,  
water inlet installed  
and outlet tap,  
Weight 76 kg

**Code: 72/02CPG / 2.247,00 €**

**Delivery without baskets!**



**Nudelkocher, gas Unterbau mit Tür**

400 x 700 x 860-900 mm,  
13,0 kW, 26 Liter,  
Wassereinlauf- und  
Ablaufhahn eingebaut,  
Gewicht 76 kg

**Code: 72/02CPG / 2.247,00 €**

**Lieferung ohne Körbe!**



**Pasta cooker, gas on stand with 2 doors**

800 x 700 x 860-900 mm,  
26,0 kW, 2 x 26 litres,  
Incorporated water inlet  
and outlet tap,  
Weight 136 kg

**Code: 74/02CPG / 3.883,00 €**

**Delivery without baskets!**



**Nudelkocher, gas Unterbau mit 2 Türen**

800 x 700 x 860-900 mm,  
26,0 kW, 2 x 26 Liter,  
Wassereinlauf- und  
Ablaufhahn eingebaut,  
Gewicht 136 kg

**Code: 74/02CPG / 3.883,00 €**

**Lieferung ohne Körbe!**



**🇬🇧 Bain-Marie, electric with water inlet tap on open stand**

400 x 700 x 860-900 mm,  
Basin 1/1 GN,  
2,0 kW, 230 V, 47 kg  
**Code: 72/02CBE / 1.310,00 €**

**Bain-Marie, gas**

same as electric model, except  
3,5 kW, piezo ignition, 50 kg  
**Code: 72/02CBG / 1.451,00 €**



**🇩🇪 Bain-Marie, elektro mit Wassereinlaufhahn offener Unterbau**

400 x 700 x 860-900 mm,  
Becken 1/1 GN,  
2,0 kW, 230 V, 47 kg  
**Code: 72/02CBE / 1.310,00 €**

**Bain-Marie, gas**

Ausführung wie elektro, jedoch  
3,5 kW, Piezo-Zündung, 50 kg  
**Code: 72/02CBG / 1.451,00 €**

**🇬🇧 Bain-Marie, gas with water inlet tap on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Basin 2/1 GN,  
6,8 kW, piezo ignition, 69 kg  
**Code: 74/02CBG / 1.780,00 €**

**Bain-Marie, electric**

same as gas model, except  
4,5 kW, 380-400 V, 67 kg  
**Code: 74/02CBE / 1.689,00 €**



**🇩🇪 Bain-Marie, gas mit Wassereinlaufhahn offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Becken 2/1 GN,  
6,8 kW, Piezo-Zündung, 69 kg  
**Code: 74/02CBG / 1.780,00 €**

**Bain-Marie, elektro**

wie Ausführung Gas, jedoch  
4,5 kW, 380-400 V, 67 kg  
**Code: 74/02CBE / 1.689,00 €**

**🇬🇧 Work table on open stand**

1 drawer GN 1/1,  
400 x 700 x 860-900 mm,  
Weight 38 kg  
**Code: 72/02ENC / 899,00 €**



**🇩🇪 Arbeitstisch offener Unterbau**

1 Schublade GN 1/1,  
400 x 700 x 860-900 mm,  
Gewicht 38 kg  
**Code: 72/02ENC / 899,00 €**



**🇬🇧 Work table on open stand**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Weight 75 kg  
**Code: 74/02ENC / 802,00 €**



**🇩🇪 Arbeitstisch offener Unterbau**

800 x 700 x 860-900 mm,  
Gewicht 75 kg  
**Code: 74/02ENC / 802,00 €**

## Serie 900 Maxima



# Serie 900 Maxima



|   | Artikel   | Code   | Euro            |
|---|---|--|-----------------|
|    | <p><b>2 Flammen Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>offener Unterbau,<br/>12,5 kW, High Power, 60 kg</p> <p><b>Range, gas, 2 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>on open stand, 60 kg,<br/>12,5 kW, High Power</p>                                      | <p>G9F2M</p>    | <p>1.380,00</p> |
|   | <p><b>4 Flammen Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>800 x 900 x 900 mm<br/>offener Unterbau,<br/>22 kW, High Power, 100 kg</p> <p><b>Range, gas, 4 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>on open stand, 100 kg,<br/>22 kW, High Power</p>   | <p>G9F4M</p>    | <p>2.088,00</p> |
|  | <p><b>4 Flammen Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>mit Gasbackofen 2/1 GN<br/>29,8 kW, High Power, 141 kg</p> <p><b>Range, gas, 4 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>800 x 900 x 900 mm, 141 kg,<br/>with gas oven 2/1 GN,<br/>29,8 kW, High Power</p>                        | <p>G9F4+FG</p>   | <p>2.991,00</p> |
|  | <p><b>4 Flammen-Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>800 x 900 x 900 mm, 400 V<br/>mit Elektrobackofen 2/1 GN,<br/>29,5 kW, High Power, 147 kg</p> <p><b>Range, gas, 4 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>800 x 900 x 900 mm, 147 kg,<br/>400 V, with electric oven 2/1 GN,<br/>27,9 kW, High Power</p> | <p>G9F4+FE</p>   | <p>3.311,00</p> |

Reduzierstern  
Reduction grate  
€ 10,<sup>40</sup>



# Serie 900 Maxima



|   | Artikel   | Code  | Euro     |
|---|---|---|----------|
|    | <p><b>6 Flammen Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau,<br/>34,5 kW, High Power, 143 kg</p> <p><b>Range, gas, 6 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>1200 x 900 x 900 mm,<br/>on open stand, 143 kg,<br/>34,5 kW, High Power</p>  | <p>G9F6M</p> <br>       | 3.130,00 |
|   | <p><b>6 Flammen Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>1200 x 900 x 900 mm, offener Unterbau,<br/>mit Gasbackofen 2/1 GN<br/>42,3 kW, High Power, 194 kg</p> <p><b>Range, gas, 6 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>1200 x 900 x 900 mm, 194 kg,<br/>on open stand, with gas oven 2/1 GN,<br/>42,3 kW, High Power</p>           | <p>G9F6+FG</p> <br>     | 3.988,00 |
|  | <p><b>6 Flammen-Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>1200 x 900 x 900mm,<br/>offener Unterbau,<br/>mit Elektrobackofen 2/1 GN<br/>42 kW, High Power, 194 kg</p> <p><b>Range, gas, 6 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>1200 x 900 x 900 mm, 194 kg,<br/>on open stand, with electric oven 2/1 GN,<br/>40,4 kW, High Power</p> | <p>G9F6+FE</p> <br> | 4.392,00 |
|  | <p><b>6 Flammen-Gasherd</b><br/>mit Pilotflamme<br/>1200 x 900 x 900 mm,<br/>mit Gasbackofen (4x 1045 x 530 mm)<br/>46,5 kW, High Power, 214 kg</p> <p><b>Range, gas, 6 burners</b><br/>with pilot flame,<br/>1200 x 900 x 900 mm, 214 kg,<br/>with gas oven, 4x (1045 x 530 mm),<br/>46,5 kW, High Power</p>                   | <p>G9F6+T</p> <br>  | 4.578,00 |
|   | <p><b>Liefertermin: 4 Wochen /</b><br/><b>Delivery period: 4 weeks</b></p>  |   |          |

Reduzierstern  
Reduction grate  
€ 10,<sup>40</sup>





|   | Artikel   | Code  | Euro            |
|---|---|---|-----------------|
|    | <p><b>8 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme</b><br/>1600 x 900 x 900 mm,<br/>mit 2x Gasbackofen 2 x 2/1 GN<br/>59,6 kW, High Power, 280 kg</p> <p><b>Range, gas, 8 burners with pilot flame,</b><br/>1600 x 900 x 900 mm, 280 kg,<br/>with 2 gas ovens 2x 2/1 GN,<br/>59,6 kW, High Power</p>   | <p><b>G9F8+2FG</b></p>        | <b>5.776,00</b> |
|   | <p><b>8 Flammen-Gasherd mit Pilotflamme</b><br/>1600 x 900 x 900mm,<br/>mit 2 x Elektrobackofen 2 x 2/1 GN,<br/>55,8 kW, High Power, 284 kg</p> <p><b>Range, gas, 8 burners with pilot flame,</b><br/>1600 x 900 x 900 mm, 284 kg,<br/>with 2 electric ovens 2x 2/1 GN,<br/>55,8 kW, High Power</p>   | <p><b>G9F8+2FE</b></p>        | <b>6.096,00</b> |
|  | <p><b>Glühplattenherd, Gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>mit Piezzozündung,<br/>Gasbackofen 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm)<br/>22,8 kW, High Power, 201 kg</p> <p><b>Gas radiant hotplate</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 201 kg,<br/>with piezoelectric device,<br/>gas oven 2/1 GN (530 x 650 x 400 mm),<br/>22,8 kW, High Power</p>   | <p><b>G9TP+FG</b></p>     | <b>3.495,00</b> |
|  | <p><b>Glühplattenherd, Gas</b><br/>1200 x 900 x 900 mm,<br/>mit Piezzozündung, 2 Pilotflammen,<br/>mit Gasbackofen 4 x 2/1 GN<br/>offener Unterbau (685 x 550 x 295 mm)<br/>35,3 kW, High Power, 250 kg</p> <p><b>Gas radiant hotplate</b><br/>1200 x 900 x 900 mm,<br/>with piezoelectric device,<br/>2 pilot flames, 250 kg, with gas oven 4x 2/1 GN,<br/>on open stand (685 x 550 x 295 mm),<br/>35,3 kW, High Power</p> | <p><b>G9TP2F+FG</b></p>   | <b>4.591,00</b> |

# Serie 900 Maxima



|  | Artikel   | Code | Euro  |
|--|---|------|---|
|  | <p><b>Friteuse, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm, Piezzozündung, 13 kW, 62 kg<br/>Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, Fettcontainer</p> <p><b>Fryer, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 13 kW, 62 kg,<br/>stainless steel, safety guard in tank,<br/>fat container, piezoelectric device,</p> |      | <p><b>9GL15M</b><br/><b>2.175,00</b></p>      |
|  | <p><b>wie oben, jedoch 17 kW, 64 kg</b><br/><b>as aforementioned, but with 17 kW, 64 kg</b></p> <p><b>Liefertermin beachten!</b><br/><b>Please note delivery time!</b></p>  |      | <p><b>9GL20M</b><br/><b>2.394,00</b></p>      |
|  | <p><b>Doppelfriteuse, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 26 kW, 107 kg,<br/>Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettcontainer</p> <p><b>Double-fryer, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>stainless steel, safety guard in tank,<br/>2 fat containers, 26 kW, 107 kg</p>                  |      | <p><b>9GL15+15M</b><br/><b>3.893,00</b></p>   |
|  | <p><b>wie oben, jedoch 33 kW, 110 kg</b><br/><b>as aforementioned, but with 33 kW, 110 kg</b></p> <p><b>Liefertermin beachten!</b><br/><b>Please note delivery time!</b></p>  |      | <p><b>9GL20+20M</b><br/><b>4.098,00</b></p>   |
|  | <p><b>Griddleplatte, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/><b>glatt</b>, offener Unterbau,<br/>7 kW, 77 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>400 x 900 x 900mm,<br/><b>smooth</b>, on open stand,<br/>7 kW, 77 kg</p>  |      | <p><b>G9FL4M</b><br/><b>1.746,00</b></p>      |
|  | <p><b>wie oben, jedoch Chromstahl</b><br/><b>as aforementioned, but made of chrome steel</b></p>  |      | <p><b>G9FL4M/CR</b><br/><b>2.388,00</b></p>   |
|  | <p><b>Griddleplatte, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/><b>glatt</b>, 2 Kochzonen,<br/>offener Unterbau,<br/>14 kW, 128 kg</p> <p><b>Fry top, gas</b><br/>800 x 900 x 900mm,<br/><b>smooth</b>, 2 cooking areas,<br/>on open stand,<br/>14 kW, 128 kg</p>                                |      | <p><b>G9FL8M-2</b><br/><b>2.426,00</b></p>    |
|  | <p><b>wie oben, jedoch Chromstahl</b><br/><b>as aforementioned, but made of chrome steel</b></p>  |      | <p><b>G9FL8M-2/CR</b><br/><b>3.550,00</b></p> |



|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Lavasteingrill, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>Grill aus rostfreiem Stahl,<br/>9 kW, offener Unterbau, 50 kg</p> <p><b>🇬🇧 Lavastone grill, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 50 kg,<br/>grill made of stainless steel,<br/>9 kW, on open stand</p>   | <b>G9PL40M</b> | <b>2.134,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Lavasteingrill, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>Grill aus rostfreiem Stahl,<br/>19 kW, offener Unterbau, 115 kg</p> <p><b>🇬🇧 Lavastone grill, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 115 kg,<br/>grill made of stainless steel,<br/>19 kW, on open stand</p>   | <b>G9PL80M</b> | <b>2.792,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Nudelkocher, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>1 Becken aus rostfreiem Stahl,<br/>13 kW, Unterbau mit 1 Tür, 66 kg,<br/>Fassungsvermögen Becken: 40 Liter</p> <p><b>🇬🇧 Pasta cooker, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 66 kg,<br/>1 basin made of stainless steel,<br/>13 kW, stand with 1 door,<br/>capacity of basin: 40 litres</p> <p><b>🇩🇪 Lieferung ohne Körbe</b><br/><b>🇬🇧 Delivery without baskets!</b></p>             | <b>G9CP40</b>  | <b>2.593,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Nudelkocher, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>2 Becken aus rostfreiem Stahl,<br/>26 kW, Unterbau mit 2 Türen, 113 kg<br/>Fassungsvermögen Becken: 2 x 40 Liter</p> <p><b>🇬🇧 Pasta cooker, gas</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 113 kg,<br/>2 basins made of stainless steel,<br/>26 kW, stand with 2 doors,<br/>capacity of basin: 2x 40 litres</p> <p><b>🇩🇪 Lieferung ohne Körbe</b><br/><b>🇬🇧 Delivery without baskets!</b></p> | <b>G9CP80</b>  | <b>4.402,00</b> |



|  | Artikel  | Code                   | Euro                   |
|--|--|------------------------|------------------------|
|  | <p><b>Elektroherd</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>2 Viereckkochplatten à 300 x 300mm,<br/>offener Unterbau, 400 V,<br/>7 kW, High Power, 56 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 56 kg,<br/>2 square hotplates each 300 x 300 mm,<br/>on open stand, 400 V,<br/>7 kW, High Power</p>   | <p><b>E9PQ2M</b></p>   | <p><b>1.840,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektroherd</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>4 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm,<br/>offener Unterbau, 400 V,<br/>14 kW, High Power, 90 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 90 kg,<br/>4 square hotplates each 300 x 300 mm,<br/>on open stand, 400 V,<br/>14 kW, High Power</p>  | <p><b>E9PQ4M</b></p>   | <p><b>2.881,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektroherd</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>4 Viereckkochplatten à 300 x 300mm,<br/>mit Elektrobackofen 4x2/1 GN<br/>21,5 kW, 400 V, High Power, 138 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 138 kg,<br/>4 square hotplates each 300 x 300mm,<br/>with electric oven 4x 2/1 GN,<br/>21,5 kW, 400 V, High Power</p>  | <p><b>E9PQ4+FE</b></p> | <p><b>4.119,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektroherd</b><br/>1200 x 900 x 900 mm,<br/>6 Viereckkochplatten à 300 x 300 mm,<br/>mit Elektrobackofen 4 x 2/1 GN,<br/>offener Unterbau, 400V,<br/>28,5 kW, High Power, 189 kg</p> <p><b>Range, electric</b><br/>1200 x 900 x 900 mm, 185 kg,<br/>6 square hotplates each 300 x 300 mm,<br/>with electric oven 4x 2/1 GN,<br/>on open stand, 400 V,<br/>28,5 kW, High Power</p> | <p><b>E9PQ6+FE</b></p> | <p><b>5.449,00</b></p> |

# Serie 900 Maxima



|   | Artikel   | Code               | Euro            |
|---|---|--------------------|-----------------|
|    | <p><b>Friteuse, elektro</b><br/>400 x 900 x 900 mm, Edelstahl, 9 kW, 15 Liter, 55 kg, Schutzgitter im Behälter, Fettcontainer, Unterbau mit 1 Tür,</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 13 kW, stand with 1 door, 55 kg, stainless steel, safety guard in tank, fat container</p>  | <b>E9F15-4M</b>    | <b>2.264,00</b> |
|   | <p><b>wie oben, jedoch 18 Liter, 14 kW</b><br/><b>as aforementioned, but with 18 litres, 14 kW</b></p>  | <b>E9F18-4M</b>    | <b>2.371,00</b> |
|    | <p><b>Doppelfriteuse, elektro</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 2x 15 Liter, 2x 9 kW, Edelstahl, Schutzgitter im Behälter, 2 Fettcontainer, Unterbau mit 2 Türen, 102 kg</p> <p><b>Double fryer, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 2x 15 Liter, 2x 9 kW, stainless steel, safety guard in tank, stand with 2 doors, 2 fat container, 102 kg,</p> | <b>E9F15-8M</b>    | <b>3.667,00</b> |
|   | <p><b>wie oben, jedoch 2x 18 Liter, 2x 14 kW</b><br/><b>as aforementioned, but with 2x 18 L, 2x 14 kW</b></p>   | <b>E9F18-8M</b>    | <b>3.839,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Griddleplatte</b><br/>400 x 900 x 900 mm, <b>glatt</b>, offener Unterbau, 5,7 kW, 74 kg</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/>400 x 900 x 900 mm, <b>smooth</b>, on open stand, 5,7 kW, 74 kg</p>   | <b>E9FL4M</b>      | <b>1.797,00</b> |
|   | <p><b>wie oben, jedoch Chromstahl</b><br/><b>as aforementioned, but made of chrome steel</b></p>  | <b>E9FL4M/CR</b>   | <b>2.352,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Griddleplatte</b><br/>800 x 900 x 900 mm, <b>glatt</b>, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 11,4 kW, 126 kg, <b>smooth</b>, 2 cooking areas, on open stand</p>   | <b>E9FL8M-2</b>    | <b>2.603,00</b> |
|   | <p><b>wie oben, jedoch Chromstahl</b><br/><b>as aforementioned, but made of chrome steel</b></p>  | <b>E9FL8M-2/CR</b> | <b>3.508,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Griddleplatte</b><br/>800 x 900 x 900 mm, ½ <b>glatt</b>, ½ <b>gerillt</b>, 2 Kochzonen, offener Unterbau, 11,4 kW, 126 kg</p> <p><b>Fry top, electric</b><br/>800 x 900 x 900mm, ½ <b>smooth</b>, ½ <b>grooved</b>, 2 cooking areas, on open stand, 11,4 kW, 126 kg</p>  | <b>E9FM8M-2</b>    | <b>2.710,00</b> |



|  | Artikel   | Code          | Euro            |
|--|---|---------------|-----------------|
|  | <p><b>Bain-Marie, elektro</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3,<br/>offener Unterbau, 1,5 kW, 230 V, 44 kg</p> <p><b>Bain-Marie, electric</b><br/>400 x 900 x 900 mm, 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3,<br/>on open stand, 1,5 kW, 230 V, 44 kg</p> | <b>E9BM4M</b> | <b>1.410,00</b> |
|  | <p><b>Bain-Marie, elektro</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 2 GN 1/1 + 2 GN 1/3,<br/>offener Unterbau, 4 kW, 230 V, 65 kg</p> <p><b>Bain-Marie, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, 2x GN 1/1 + 2x GN 1/3,<br/>on open stand, 4 kW, 230 V, 65 kg</p>     | <b>E9BM8M</b> | <b>1.923,00</b> |
|  | <p><b>Arbeitsstisch</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>offener Unterbau, 45 kg</p> <p><b>Work table</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>on open stand, 45 kg</p>   | <b>N9T4M</b>  | <b>954,00</b>   |
|  | <p><b>Arbeitsstisch</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>offener Unterbau, 74 kg</p> <p><b>Work table</b><br/>400 x 900 x 900 mm,<br/>on open stand, 74 kg</p>   | <b>N9-8M</b>  | <b>1.186,00</b> |



|   | Artikel   | Code  | Euro            |
|---|---|---|-----------------|
|    | <p><b>Elektro-Kochkessel</b><br/>800 x 900 x 900 mm, doppelwandig,<br/>400 V, 13 kW, 100 Liter, 140 kg,<br/>Direktbeheizung, Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm</p> <p><b>Boiling pan, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, double-walled,<br/>400 V, 13 kW, 100 litres, 140 kg,<br/>direct heating, dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm</p>     | <p><b>E9P10D</b></p>   | <b>5.664,00</b> |
|   | <p><b>Elektro-Kochkessel</b><br/>800 x 900 x 900 mm, doppelwandig,<br/>400 V, 16 kW, 100 Liter, 140 kg, Indirektbeheizung,<br/>Abmessung Wanne: Ø 600 x 420 mm</p> <p><b>Boiling pan, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, double-walled,<br/>400 V, 140 kg, 15 kW, 100 litres, indirect heating,<br/>dimensions of basin: Ø 600 x 420 mm</p> | <p><b>E9P10I</b></p>   | <b>6.529,00</b> |
|  | <p><b>Kippbratpfanne, Elektro</b><br/>800 x 900 x 900 mm, Inoxbecken, 80 Liter,<br/>9,1 kW, 400 V, 160 kg,<br/>Abmessung Wanne: 590 x 760 x 225 mm</p> <p><b>Tilting pan, electric</b><br/>800 x 900 x 900 mm, basin made of inox,<br/>80 litres, 9,1 kW, 400 V, 160 kg,<br/>dimensions of basin: Ø 590 x 760 x 225 mm</p>                    | <p><b>E9BR8</b></p>  | <b>5.039,00</b> |
|  | <p><b>Kippbratpfanne, Gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm<br/>Inoxbecken, 80 Liter,<br/>20 kW, 170 kg,<br/>Abmessung Wanne: 590 x 760 x 225 mm</p> <p><b>Tilting pan, gas</b><br/>800 x 900 x 900 mm,<br/>basin made of inox,<br/>80 litres, 20 kW, 170 kg,<br/>dimensions of basin: 590 x 760 x 225 mm</p>  | <p><b>G9BR8</b></p>  | <b>4.890,00</b> |

Serie

# Kraft 900



**Gas stove, 2 burners  
on open stand**

400 x 900 x 840-900 mm,  
1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW,  
Weight 70 kg  
Code: 92/04CG / 1.763,00 €



**Gasherd 2 Flammen  
offener Unterbau**

400 x 900 x 840-900 mm,  
1x 3,5 kW, 1x 7,0 kW,  
Gewicht 70 kg  
Code: 92/04CG / 1.763,00 €



**Gas stove, 4 burners  
on open stand**

800 x 900 x 840-900 mm,  
1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW,  
Weight 116 kg  
Code: 94/04CG / 2.658,00 €



**Gasherd 4 Flammen  
offener Unterbau**

800 x 900 x 840-900 mm,  
1x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 1x 7,0 kW,  
Gewicht 116 kg  
Code: 94/04CG / 2.658,00 €

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.

All devices are preset to  
natural gas H.

**Gas stove, 6 burners  
on open stand**

1200 x 900 x 840-900 mm,  
2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW,  
Weight 157 kg  
Code: 96/04CG / 3.568,00 €



**Gasherd 6 Flammen  
offener Unterbau**

1200 x 900 x 840-900 mm,  
2x 3,5 kW, 2x 5,6 kW, 2x 7,0 kW,  
Gewicht 157 kg  
Code: 96/04CG / 3.568,00 €

Serie

# Kraft 900



Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to  
natural gas H.

## Gas stove, 8 burners on open stand

1600 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 4 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
Weight 198 kg  
**Code: 98/04CG**  
**Euro: 4.755,00**



## Gasherd 8 Flammen offener Unterbau

1600 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 4 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
Gewicht 198 kg  
**Code: 98/04CG**  
**Euro: 4.755,00**

## Gas stove, 8 burners with 2 gas ovens

1600 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 4 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
2 gas ovens each 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C to 335° C,  
Accessories: 2 grids 2/1 GN,  
Weight 330 kg  
**Code: 98/04CGG**  
**Euro: 6.879,00**

## with 2 electric ovens

same as gas model,  
except  
ovens each  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C to 300° C,  
6,0 kW, 380-400 V,  
Weight 320 kg  
**Code: 98/04CGE**  
**Euro: 7.765,00**



1 Jahr  
Voll  
Garantie

## Gasherd 8 Flammen mit 2 Gasbacköfen

1600 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 4 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
2 Backöfen je 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C bis 335° C,  
Zubehör: 2 Roste 2/1 GN,  
Gewicht 330 kg  
**Code: 98/04CGG**  
**Euro: 6.879,00**

## mit 2 Elektrobacköfen

Ausführung wie gas, jedoch  
Backöfen je  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C bis 300° C,  
6,0 kW, 380-400 V,  
Gewicht 320 kg  
**Code: 98/04CGE**  
**Euro: 7.765,00**

Alle Gasherde mit Zündflamme  
und Zweikreisbrenner.  
All gas stoves with ignition flame  
and dual circuit burner.

Serie

# Kraft 900



## Gas stove, 4 burners with gas oven

800 x 900 x 840-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
1 x 7,0 kW,  
Gas oven 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C to 335° C,  
Accessories: 1 grid 2/1 GN,  
Weight 180 kg  
**Code: 94/04CGG**  
**Euro: 3.674,00**

## with electric oven

same as gas model, except  
oven 6,0 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm  
60° C to 300° C,  
Accessories: 1 grid 2/1 GN,  
Weight 175 kg  
**Code: 94/04CGE**  
**Euro: 4.122,00**

Alle Gasherde mit Zündflamme  
und Zweikreisbrenner.  
All gas stoves with ignition flame  
and dual circuit burner.



## Gasherde 4 Flammen mit Gasbackofen

800 x 900 x 840-900 mm,  
1 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW  
1 x 7,0 kW,  
Backofen 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C bis 335° C,  
Zubehör: 1 Rost 2/1 GN,  
Gewicht 180 kg  
**Code: 94/04CGG**  
**Euro: 3.674,00**

## mit Elektrobackofen

Ausführung wie gas, jedoch  
Backofen 6,0 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C bis 300° C,  
Zubehör: 1 Rost 2/1 GN,  
Gewicht 175 kg  
**Code: 94/04CGE**  
**Euro: 4.122,00**

**Seit über 30 Jahren auf dem  
deutschen Markt!**

## Gas stove, 6 burners with gas oven and hot cupboard

1200 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
gas oven 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C to 335° C,  
Electric hot cupboard 1/1 GN,  
0,7 kW, 220-240 V,  
330 x 730 x 330 mm,  
Accessories: 1 grid 2/1 GN,  
Weight 253 kg  
**Code: 96/04CGGE**  
**Euro: 5.277,00**

## with electric oven

same as gas model, except  
electric oven 2/1 GN,  
6,0 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C to 300° C,  
Weight 248 kg  
**Code: 96/04CGEE**  
**Euro: 5.525,00**



## Gasherde 6 Flammen mit Gasbackofen und Wärmeschrank

1200 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 3,5 kW, 2 x 5,6 kW,  
2 x 7,0 kW,  
Backofen 2/1 GN 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C bis 335° C,  
Wärmeschrank Elektro  
1/1 GN, 0,7 kW, 220-240 V,  
330 x 730 x 330 mm,  
Zubehör: 1 Rost 2/1 GN,  
Gewicht 253 kg  
**Code: 96/04CGGE**  
**Euro: 5.277,00**

## mit Elektrobackofen

Ausführung wie gas, jedoch  
Backofen 2/1 GN,  
6,0 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C bis 300° C,  
Gewicht 248 kg  
**Code: 96/04CGEE**  
**Euro: 5.525,00**



### Electric cerane stoves

- low energy consumption
- high efficiency level
- low heat generation
- easy cleaning
- short boiling time by high performance
- heating zones separately adjustable

### Cerane stove, 2 heating zones on open stand

400 x 900 x 840-900 mm,  
two circle zones: inside 1,5 kW,  
outside 1,9 kW, gesamt 6,8 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Weight 60 kg

**Code: 92/02VTC / 2.351,00 €**



### Cerane stove, 4 heating zones on open stand

800 x 900 x 840-900 mm,  
two circle zones: inside 1,5 kW,  
outside 1,9 kW, Gesamt 13,6 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Weight 88 kg

**Code: 94/02VTC / 3.693,00 €**

### Cerane stove, 4 heating zones with electric oven

800 x 900 x 840-900 mm,  
two circle zones: inside 1,5 kW,  
outside 1,9 kW, Gesamt 13,6 kW, 400 V,  
inside Ø 150 mm, outside 230 mm,  
Electric oven: GN 2/1,  
536 x 699 x 260 mm, 6,0 kW,  
adjustable 60° C up to 300° C,  
separate bottom and top heat,  
Weight 175 kg

**Code: 94/02VTCE / 5.109,00 €**

## Ceran



### Elektro-Ceranherde

- Geringer Energieverbrauch
- hoher Leistungsgrad
- geringe Wärmeentwicklung
- einfache Reinigung
- schnelle Ankochzeit durch hohe Leistung
- Heizzonen getrennt regelbar

### Ceranherd 2 Felder offener Unterbau

400 x 900 x 840-900 mm,  
6,8 kW, 400 V,  
Zweikreisozonen innen 1,5 kW,  
außen 1,9 kW, gesamt 6,8 kW, 400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Gewicht 60 kg

**Code: 92/02VTC / 2.351,00 €**

### Ceranherd 4 Felder offener Unterbau

800 x 900 x 840-900 mm,  
Zweikreisozonen innen 1,5 kW,  
außen 1,9 kW, Gesamt 13,6 kW, 400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Gewicht 88 kg

**Code: 94/02VTC / 3.693,00 €**

### Ceranherd 4 Felder mit Elektro-Backofen

800 x 900 x 840-900 mm,  
Zweikreisozonen innen 1,5 kW,  
außen 1,9 kW, Gesamt 13,6 kW,  
400 V,  
innen Ø 150 mm, außen 230 mm,  
Backofen: GN 2/1,  
536 x 699 x 260 mm,  
regelbar von 60° C bis 300° C,  
getrennte Unter- und  
Oberhitze, 6,0 kW  
Gewicht 175 kg

**Code: 94/02VTCE / 5.109,00 €**

Serie

# Kraft 900



## Electric induction stoves

- low energy consumption
- high efficiency level
- low heat generation
- easy cleaning
- short boiling time by high performance
- heating zones separately adjustable

## Induktion

## Elektro-Induktionsherde

- Geringer Energieverbrauch
- hoher Leistungsgrad
- geringe Wärmeentwicklung
- einfache Reinigung
- schnelle Ankochzeit durch hohe Leistung
- Heizzonen getrennt regelbar



## Induction stove, 2 heating zones stand with door

400 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 5 kW, 400 V,  
Glass hob 360 x 720 mm,  
Induction coils Ø 260 mm,  
Weight 85 kg

**Code: 92/02VTCl / 9.173,00 €**

## Induktionsherd 2 Felder Unterbau mit Tür

400 x 900 x 840-900 mm,  
2 x 5 kW, 400 V,  
Glasfeld 360 x 720 mm,  
Induktionsspulen Ø 260 mm  
Gewicht 85 kg

**Code: 92/02VTCl / 9.173,00 €**

## Die Serie Kraft - Qualität zum guten Preis !

## Induction stove, 4 heating zones stand with 2 doors

800 x 900 x 840-900 mm,  
4 x 5 kW, 400 V,  
Glass hob 360 x 720 mm,  
Induction coils Ø 260 mm,  
Weight 155 kg

**Code: 94/02VTCl / 15.805,00 €**



## Induktionsherd 4 Felder Unterbau mit 2 Türen

800 x 900 x 840-900 mm,  
4 x 5 kW, 400 V,  
Glasfeld 360 x 720 mm,  
Induktionsspulen Ø 260 mm,  
Gewicht 155 kg

**Code: 94/02VTCl / 15.805,00 €**

Serie

# Kraft 900



 **Electric stove,  
2 square hot-plates  
on open stand**

400 x 900 x 840-900 mm,  
2x 3 kW, each 300 x 300 mm,  
380-400 V,  
Weight 60 kg

**Code: 92/04CEPQ / 2.251,00 €**



 **Elektroherd  
2 Viereckkochplatten  
offener Unterbau**

400 x 900 x 840-900 mm,  
2x 3 kW, à 300 x 300 mm,  
380-400 V,  
Gewicht 60 kg

**Code: 92/04CEPQ / 2.251,00 €**



 **Electric stove,  
4 square hot-plates  
on open stand**

800 x 900 x 840-900 mm,  
4 x 3 kW, 380-400 V,  
each 300 x 300 mm,  
Weight 88 kg

**Code: 94/04CEPQ / 3.521,00 €**



 **Elektroherd  
4 Viereckkochplatten  
offener Unterbau**

800 x 900 x 840-900 mm,  
4 x 3 kW, 380-400 V,  
à 300 x 300 mm,  
Gewicht 88 kg

**Code: 94/04CEPQ / 3.521,00 €**

 **Electric stove,  
4 square hot-plates  
with electric oven**

800 x 900 x 840-900 mm,  
18,0 kW, 380-400 V,  
4 x 3,0 kW, each 300 x 300 mm,  
electric oven 2/1 GN 6,0 kW,  
536 x 699 x 260 mm,  
Accessories: 1 grid 2/1 GN,  
Weight 175 kg

**Code: 94/04CEEPQ / 5.063,00 €**



 **Elektroherd  
4 Viereckkochplatten  
mit Elektro-Backofen**

800 x 900 x 840-900 mm,  
18,0 kW, 380-400 V,  
4 x 3,0 kW, à 300 x 300 mm,  
Backofen 2/1 GN 6,0 kW,  
536 x 699 x 260 mm,  
Zubehör: 1 Rost 2/1 GN,  
Gewicht 175 kg

**Code: 94/04CEEPQ / 5.063,00 €**

Serie

# Kraft 900



## Double deep fat fryer, electric stand with 2 doors

600 x 900 x 840-900 mm,  
swivelling heating element,  
18 kW, 380-400 V,  
2 basins each 10 litres,  
2 baskets: 157 x 320 x 122 mm,  
Weight 95 kg,  
Incl. fat collecting container  
**Code: 93/04FRE / 3.949,00 €**

## Double deep fat fryer, electric stand with 2 doors

800 x 900 x 840-900 mm,  
swivelling heating element,  
36 kW, 380-400 V,  
2 basins each 20 litres,  
2 baskets: 278 x 377 x 122 mm,  
Weight 152 kg,  
Incl. fat collecting container  
**Code. 94/04FRE / 4.693,00 €**



## Doppelfritteuse, elektro Unterbau mit 2 Türen

600 x 900 x 840-900 mm,  
herausklappbares Heizelement,  
18 kW, 380-400 V,  
2 Becken à 10 Liter,  
2 Körbe: 157 x 320 x 122 mm,  
Gewicht 95 kg,  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Code: 93/04FRE / 3.949,00 €**

## Doppelfritteuse, elektro Unterbau mit 2 Türen

800 x 900 x 840-900 mm,  
herausklappbares Heizelement,  
36 kW, 380-400 V,  
2 Becken à 20 Liter,  
2 Körbe: 278 x 377 x 122 mm,  
Gewicht 152 kg,  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Code. 94/04FRE / 4.693,00 €**



**Eine der besten Großküchenserien auf dem deutschen Markt!**

## Double deep fat fryer, gas stand with 2 doors

800 x 900 x 840-900 mm,  
34,4 kW,  
Electric 0,1 kW, 220-240 V,  
2 basins each 20 litres,  
2 baskets: 278 x 377 x 122 mm,  
indirect heating,  
Weight 200 kg,  
Incl. fat collecting container  
**Code: 94/04FRG / 5.159,00 €**



## Doppelfritteuse, gas Unterbau mit 2 Türen

800 x 900 x 840-900 mm,  
34,4 kW,  
Elektro 0,1 kW, 220-240 V,  
2 Becken à 20 Liter,  
2 Körbe: 278 x 377 x 122 mm,  
indirekte Beheizung,  
Gewicht 200 kg,  
Inkl. Fettauffangbehälter  
**Code: 94/04FRG / 5.159,00 €**

Installation admissible only in combination with exhaust

for flue  
**Code: 94/04CAFG / 453,00 €**



for hood  
**Code: 94/04MTFG / 434,00 €**



Die Installation ist nur mit Abgaskamin zugelassen.

Kamin  
**Code: 94/04CAFG / 453,00 €**



für Haube  
**Code: 94/04MTFG / 434,00 €**





### Deep fat fryer, electric stand with door

400 x 900 x 840-900 mm,  
swivelling heating element,  
13 kW, 380-400 V,  
Basin capacity 15 litres  
Basket: 242 x 320 x 122 mm,  
Weight 82 kg,  
Incl. fat collecting container

**Code: 92/04FRE15L / 2.731,00 €**



### Friteuse, elektro Unterbau mit Tür

400 x 900 x 840-900 mm,  
herausklappbares Heizelement,  
13 kW, 380-400 V,  
Becken 15 Liter,  
Korb: 242 x 320 x 122 mm,  
Gewicht 82 kg,  
Inkl. Fettauffangbehälter

**Code: 92/04FRE15L / 2.731,00 €**

### Deep fat fryer, gas stand with door

400 x 900 x 840-900 mm,  
17,2 kW  
Electric 0,05 kW, 220-240 V,  
Capacity 20 litres,  
basket: 278 x 377 x 122 mm,  
indirect heating,  
Weight 106 kg,  
Incl. fat collecting container

**Code: 92/04FRG20L / 3.054,00 €**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to  
natural gas H.



### Friteuse, gas Unterbau mit Tür

400 x 900 x 840-900 mm,  
17,2 kW,  
Elektro 0,05 kW, 220-240 V  
Inhalt 20 Liter  
1 Korb: 278 x 377 x 122 mm,  
indirekte Beheizung,  
Gewicht 106 kg,  
Inkl. Fettauffangbehälter

**Code: 92/04FRG20L / 3.054,00 €**

Installation admissible only in  
combination with exhaust

for flue  
**Code: 92/04CAFG / 453,00 €**



for hood  
**Code: 92/04MTFG / 434,00 €**



Kamin  
**Code: 92/04CAFG / 453,00 €**

für Haube  
**Code: 92/04MTFG / 434,00 €**

### Work table on open stand

400 x 900 x 840-900 mm,  
Weight 65 kg,  
1 drawer 1/1 GN  
**Code: 92/04ENC / 1.236,00 €**



### Arbeitstisch offener Unterbau

400 x 900 x 840-900 mm,  
Gewicht 65 kg  
1 Schublade 1/1 GN  
**Code: 92/04ENC / 1.236,00 €**

### Work table on open stand

800 x 900 x 840-900 mm,  
Weight 70 kg,  
2 drawers 1/1 GN  
**Code: 94/04ENC / 1.671,00 €**



### Arbeitstisch offener Unterbau

800 x 900 x 840-900 mm,  
Gewicht 70 kg,  
2 Schubladen 1/1 GN  
**Code: 94/04ENC / 1.671,00 €**





### 🇩🇪 Bain-Marie, electric on open stand

400 x 900 x 840-900 mm,  
2,2 kW, 220-240 V,  
basin 1x 1/2 + 2x 1/3 GN  
for GN containers 150 mm deep,  
water inlet valve in the basin  
and drain device at the bottom,  
without GN container,  
Weight 64 kg

**Code: 92/04CBE / 2.010,00 €**



Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.

All devices are preset to  
natural gas H.

### 🇩🇪 Bain-Marie, electric on open stand

800 x 900 x 840-900 mm,  
4,4 kW, 380-400 V,  
Size basin 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
for GN containers 150 mm deep,  
with water inlet valve in the basin  
and drain device at the bottom,  
without GN container,  
Weight 90 kg

**Code: 94/04CBE / 2.540,00 €**



### 🇩🇪 Bain-Marie, gas on open stand

same as electric model, except  
6,8 kW,  
Weight 100 kg

**Code: 94/04CBG / 2.562,00 €**

### 🇩🇪 Pasta cooker, gas stand with door

400 x 900 x 860-900 mm,  
16,5 kW, Capacity: 42 litres,  
Incorporated water inlet and outlet tap,  
Weight 76 kg

**Code: 92/04CPG / 2.616,00 €**

**Delivery without baskets!**



### 🇩🇪 Pasta cooker, gas

800 x 900 x 860-900 mm,  
2 x 16,5 kW, 2 Basins each: 42 litres,  
Incorporated water inlet and outlet tap,  
Weight 136 kg

**Code: 94/04CPG / 4.732,00 €**

**Delivery without baskets!**



### 🇩🇪 Bain-Marie, elektro offener Unterbau

400 x 900 x 840-900 mm,  
2,2 kW, 220-240 V,  
Beckengröße 1x 1/2 + 2x 1/3 GN  
für 150 mm tiefe Behälter  
Wassereinlaufventil im Becken  
und Bodenablass,  
ohne GN-Behälter,  
Gewicht 64 kg

**Code: 92/04CBE / 2.010,00 €**

### 🇩🇪 Bain-Marie, elektro offener Unterbau

800 x 900 x 840-900 mm,  
4,4 kW, 380-400 V,  
Beckengröße 2x 1/1 + 2x 1/3 GN  
für 150 mm tiefe Behälter,  
Wassereinlaufventil im Becken  
und Bodenablass,  
ohne GN-Behälter,  
Gewicht 90 kg

**Code: 94/04CBE / 2.540,00 €**

### 🇩🇪 Wasserbad, gas offener Unterbau

Ausführung wie elektro jedoch,  
6,8 kW,  
Gewicht 100 kg

**Code: 94/04CBG / 2.562,00 €**

### 🇩🇪 Teigwarenkocher, gas Unterbau mit Tür

400 x 900 x 860-900 mm,  
16,5 kW, Inhalt: 42 Liter  
Wassereinlauf- und Ablaufhahn  
eingebaut,  
Gewicht 76 kg

**Code: 92/04CPG / 2.616,00 €**

**Lieferung erfolgt ohne Körbe!**

### 🇩🇪 Teigwarenkocher, gas

800 x 900 x 860-900 mm,  
2x 16,5 kW Gas, 2 Becken je 42 Liter,  
Wassereinlauf- und Ablaufhahn  
eingebaut,  
Gewicht 136 kg

**Code: 94/04CPG / 4.732,00 €**

**Lieferung erfolgt ohne Körbe!**



**Griddle frying plate, gas with steel plate, smooth on open stand**

400 x 900 x 840-900 mm,  
8 kW, Cooking surface: 344 x 650 mm,  
Weight 95 kg  
**Code: 92/04FTG / 2.213,00 €**

**with hard chromium-plated plate, smooth**

same as model before  
**Code: 92/04FTTGC / 2.665,00 €**

**Griddle frying plate, electric with hard chromium-plated plate, smooth, on open stand**

400 x 900 x 840-900 mm,  
8 kW, 380-400 V,  
Cooking surface: 344 x 652 mm,  
with thermostatic control  
Weight 95 kg  
**Code: 92/04FTEC / 2.657,00 €**



Alle Geräte auf Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to natural gas H.

**Griddleplatte, gas mit Stahlplatte, glatt offener Unterbau**

400 x 900 x 840-900 mm,  
8 kW, Bratfläche: 344 x 650 mm,  
Gewicht 95 kg  
**Code: 92/04FTG / 2.213,00 €**

**mit hartverchromter Platte, glatt**

Ausführung wie vorher  
**Code: 92/04FTTGC / 2.665,00 €**

**Griddleplatte, elektro mit hartverchromter Platte, glatt, offener Unterbau**

400 x 900 x 840-900 mm,  
8 kW, 380-400 V,  
Bratfläche: 344 x 652 mm,  
thermostatische Regelung,  
Gewicht 95 kg  
**Code: 92/04FTEC / 2.657,00 €**

**Griddle frying plate, gas with steelplate, 1/2 smooth, 1/2 grooved, on open stand**

800 x 900 x 840-900 mm,  
16,0 kW,  
Cooking surface: 744 x 650 mm,  
Weight 155 kg  
**Code: 94/04FTTG1/2R / 3.130,00 €**

**with hard chromium-plated plate, smooth**

same as model before  
**Code: 94/04FTTGC / 3.576,00 €**

**Griddle frying plate, electric with steel plate, 1/2 smooth, 1/2 grooved, on open stand**

800 x 900 x 840-900 mm,  
16,0 kW, 380-400 V,  
Cooking surface 744 x 652 mm,  
thermostatic control,  
Weight 155 kg  
**Code: 94/04FTE1/2R / 3.100,00 €**

**hard chromium-plated plate, smooth**

same as model before  
**Code: 94/04FTEC / 3.603,00 €**



**Griddleplatte, gas mit Stahlplatte, halb glatt, halb gerillt offener Unterbau**

B 800 x T 900 x H 840-900 mm  
16,0 kW, Bratfläche: 744 x 650 mm,  
Gewicht 155 kg  
**Code: 94/04FTTG1/2R / 3.130,00 €**

**mit hartverchromter Platte, glatt**

Ausführung wie vorher  
**Code: 94/04FTTGC / 3.576,00 €**

**Griddleplatte, elektro mit Stahlplatte, halb glatt, halb gerillt offener Unterbau**

800 x 900 x 840-900 mm,  
16,0 kW, 380-400 V,  
Bratfläche 744 x 652 mm,  
thermostatische Regelung,  
Gewicht 155 kg  
**Code: 94/04FTE1/2R / 3.100,00 €**

**mit hartverchromter Platte, glatt**

wie vorher  
**Code: 94/04FTEC / 3.603,00 €**

Serie

# Kraft 900



### 🇬🇧 Tilting frying pan, electric

800 x 900 x 840-900 mm,  
12 kW, 380-400 V,  
electric motor-driven tilting device,  
Sauce pan made of CNS, bottom  
made of steel, capacity 80 litres,  
Thermostatic control from 50° C  
up to 300° C,  
Sauce pan: 730 x 630 x 170 mm,  
Weight 192 kg,  
Cold or warm water inlet  
valve 1/2"

**Code: 94/04KBEM / 6.206,00 €**

### Tilting frying pan, electric

same as model above, except  
tilting device with handwheel  
Weight 192 kg

**Code: 94/04KBE / 5.551,00 €**



### 🇩🇪 Kippbratpfanne, elektro

800 x 900 x 840-900 mm,  
12 kW, 380-400 V,  
elektromotorische Kippung,  
Tiegel aus CNS, Boden aus Stahl,  
Inhalt 80 Liter,  
thermostatische Regelung  
50° C bis 300° C  
Tiegel: 730 x 630 x 170 mm,  
Gewicht 192 kg,  
Kalt- oder  
Warmwassereinlaufventil 1/2"

**Code: 94/04KBEM / 6.206,00 €**

### Kippbratpfanne, elektro

Ausführung wie oben, jedoch  
mit Handrad-Kippvorrichtung  
Gewicht 192 kg

**Code: 94/04KBE / 5.551,00 €**



### 🇬🇧 Tilting frying pan, gas

800 x 900 x 840-900 mm,  
20,5 kW,  
electric motor-driven tilting device  
0,15 kW, 220-240 V,  
Sauce pan made of CNS, bottom  
made of steel, capacity 80 litres,  
thermostatic control  
from 50° C up to 300° C  
Sauce pan: 730 x 600 x 170 mm,  
Cold or warm water inlet valve 1/2",  
Weight 205 kg

**Code: 94/04KBGM / 6.423,00 €**

### Tilting frying pan, gas

same as model above, except  
tilting device with handwheel,  
Weight 200 kg

**Code: 94/04KBG / 5.798,00 €**



### 🇩🇪 Kippbratpfanne, gas

800 x 900 x 840-900 mm,  
20,5 kW,  
elektromotorische Kippung  
0,15 kW, 220-240 V,  
Tiegel aus CNS, Boden aus  
Stahl, Inhalt 80 Liter,  
thermostatische Regelung  
von 50° C bis 300° C,  
Tiegel: 730 x 600 x 170 mm,  
Kalt- oder  
Warmwassereinlaufventil 1/2",  
Gewicht 205 kg

**Code: 94/04KBGM / 6.423,00 €**

### Kippbratpfanne, gas

Ausführung wie oben, jedoch  
mit Handrad-Kippvorrichtung,  
Gewicht 200 kg

**Code: 94/04KBG / 5.798,00 €**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to  
natural gas H.



Serie

# Kraft 900



## Boiling kettle, gas 110 litres

800 x 900 x 840-900 mm,  
Inner size kettle: Ø 600 mm,  
Capacity: 110 litres, 21 kW,  
Double-walled with indirect heating  
drain-tap 2",  
Inlet valve for cold and warm water 1/2",  
Weight 153 kg

**Code: 94/04PGI110L / 6.902,00 €**

## Gas boiling kettle 150 litres

same as model above, except  
Capacity: 150 litres

**Code: 94/04PGI150L / 7.263,00 €**



## Kochkessel, gas 110 Liter

800 x 900 x 840-900 mm,  
Kesselinnenmaße: Ø 600 mm,  
Inhalt: 110 Liter, 21 kW,  
Doppelwandig, indirekt beheizt  
Auslaufhahn 2",  
Kalt- und Warmwassereinlauf 1/2",  
Gewicht 153 kg

**Code: 94/04PGI110L / 6.902,00 €**

## Kochkessel, gas 150 Liter

Ausführung wie oben, jedoch  
Inhalt: 150 Liter

**Code: 94/04PGI150L / 7.263,00 €**

Alle Geräte auf  
Erdgas H eingestellt.  
All devices are preset to  
natural gas H.

## Boiling kettle, electric 110 litres

800 x 900 x 840-900 mm,  
Inner size kettle: Ø 600 mm,  
Capacity: 110 litres, 16 kW, 400 V,  
Double-walled with indirect heating  
2" drain-tap,  
Inlet valve for cold and warm water 1/2",  
Weight 167 kg

**Code: 94/04PEI110L / 7.155,00 €**

## Electric boiling kettle 150 litres

same as model above, except  
Capacity: 150 litres  
18 kW, 380-400 V

**Code: 94/04PEI150L / 7.664,00 €**



## Kochkessel, elektro 110 Liter

800 x 900 x 840-900 mm,  
Kesselinnenmaße: Ø 600 mm,  
Inhalt: 110 Liter, 16 kW, 400 V,  
Doppelwandig, indirekt beheizt  
Auslaufhahn 2",  
Kalt- und Warmwassereinlauf 1/2",  
Gewicht 167 kg

**Code: 94/04PEI110L / 7.155,00 €**

## Elektro-Kochkessel 150 Liter

Ausführung wie oben jedoch mit  
Inhalt: 150 Liter  
18 kW, 380-400 V

**Code: 94/04PEI150L / 7.664,00 €**





**Gas solid-top stove on open stand**

800 x 900 x 840-900 mm,  
13,0 kW,  
Weight 178 kg  
**Code: 94/04CTG / 2.579,00 €**



**Gas-Glühplattenherd offener Unterbau**

800 x 900 x 840-900 mm,  
13,0 kW  
Gewicht 178 kg  
**Code: 94/04CTG / 2.579,00 €**

**Gas solid-top stove with gas oven**

800 x 900 x 840-900 mm,  
21,5 kW  
Gas oven 2/1 GN, 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C to 335° C,  
Accessories: 1 grid 2/1 GN,  
Weight 230 kg  
**Code: 94/04CTGG / 3.805,00 €**



**Gas-Glühplattenherd mit Gas-Backofen**

800 x 900 x 840-900 mm  
21,5 kW  
Gas-Backofen 2/1 GN, 8,5 kW,  
536 x 699 x 290 mm,  
80° C bis 335° C,  
Zubehör: 1 Rost 2/1 GN,  
Gewicht 230 kg  
**Code: 94/04CTGG / 3.805,00 €**

**with electric oven**

same as gas model, except  
oven: 6 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C bis 300° C  
**Code: 94/04CTGE / 4.256,00 €**

**mit Elektro-Backofen**

Ausführung wie gas, jedoch  
Backofen: 6 kW, 380-400 V,  
536 x 699 x 260 mm,  
60° C bis 300° C  
**Code: 94/04CTGE / 4.256,00 €**

Installation of solid-top stoves admissible only in combination with exhaust fumes flue. Total height 1820 mm incl. exhaust fumes flue

Die Installation der Glühplattenherde ist nur mit Abgaskamin zugelassen. Gesamthöhe mit Abgaskamin 1820 mm

for flue  
**Code: 94/04CACT / 444,00 €**



für Kamin  
**Code: 94/04CACT / 444,00 €**



for hood  
**Code: 94/04MTCT / 333,00 €**



für Haube  
**Code: 94/04MTCT / 333,00 €**



**Multi-fryer, electric stand with 2 doors**

800 x 900 x 840-900 mm,  
9 kW, 400 V,  
Pan size 630 x 510 x 110 mm  
Capacity 36 litres, 2 heating zones  
Weight 125 kg  
**Code: 94/04KBEF / 5.184,00 €**



**Multibräter, elektro Unterbau mit 2 Türen**

800 x 900 x 840-900 mm,  
9 kW, 400 V,  
Pfannengröße 630 x 510 x 110 mm  
Inhalt 36 Liter, 2 Heizzonen  
Gewicht 125 kg  
**Code: 94/04KBEF / 5.184,00 €**

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**

**Topfset  
4 Töpfe mit Deckel**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1**

**Euro: 169,00**



**Cookware Set  
4 Pots with lid**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 11 kg

**Code: TS1**

**Euro: 169,00**

**Topfset –  
9 Teile**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion, Gewicht: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**Cookware Set –  
9 pieces**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**



2,8 Liter/litres  
Ø 24 x 5 cm

2 Liter/litres  
Ø 16 x 9,5 cm

2,7 Liter/litres  
Ø 18 x 10,5 cm

5,1 Liter/litres  
Ø 24 x 11 cm

6,1 Liter/litres  
Ø 20 x 20 cm

## Allgas-Chinaherde / Wok Herde



- ◆ offener oder geschlossener Unterbau, mit Grundboden
- ◆ einteilige Herdabdeckung mit Brennermulden
- ◆ Fettauffangschalen unter den Brennermulden
- ◆ Spezial-Warzenbrenner, ohne Werkzeuge herausnehmbar
- ◆ Brenner thermoelektrisch gesichert
- ◆ Zündflamme
- ◆ höhenverstellbar



- ◆ open or close base, with shelf
- ◆ one piece cover plate with burner swilley
- ◆ collecting steel plate under the burner swilley
- ◆ special warted burner removable without tools
- ◆ thermoelectric safety burners
- ◆ pilot flame
- ◆ height adjustable



auf Wunsch ohne Aufkantung lieferbar

optional with or without upstand

|  | Artikel  | Code                    | Euro           |
|--|--|-------------------------|----------------|
|  | <p> <b>Hockerkocher, Gas</b><br/>500 x 500 x 450 mm, 15 kW, 23 kg<br/>mit Guss-Schlitzbrenner Ø 180mm</p> <p> <b>Wok range, table top, gas</b><br/>500 x 500 x 450 mm, 15 kW, 23 kg<br/>with cast slit burner Ø 180mm</p>                      | <b>NGETL5-50</b>        | <b>509,00</b>  |
|  | <p> <b>Tischkocher, Gas</b><br/>400 x 600 x 375 mm, 15 kW, 28 kg,<br/>mit Wokring-Aufsatz</p> <p> <b>Wok range, table top, gas</b><br/>400 x 600 x 375 mm, 15 kW, 28 kg,<br/>with wok ring attachment</p>                                      | <b>NGWT3-55/<br/>SN</b> | <b>776,00</b>  |
|  | <p> <b>Tischkocher, Gas</b><br/>800 x 600 x 375 mm, 2 x 15 kW, 41 kg,<br/>mit Wokring-Aufsatz, Schlitzbrenner</p> <p> <b>Wok range, table top, gas</b><br/>800 x 600 x 375 mm, 2 x 15 kW, 41 kg,<br/>with wok ring attachment, slit burner</p> | <b>NGWT7-55/<br/>SN</b> | <b>1299,00</b> |

## Allgas-Chinaherde einreihig



|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
|    | <p> <b>Allgas-Chinaherd</b><br/>700 x 700 x 850 mm, 1 Kochstelle, 14 kW<br/>Unterbau offen</p> <p> <b>China range, gas</b><br/>700x700x850mm,<br/>1 cooking zone, 14 kW,<br/>on open stand</p>                                     | <b>CC / 01</b> | <b>1.499,00</b> |
|   | <p> <b>Allgas-Chinaherd</b><br/>1400 x 700 x 850 mm,<br/>2 Kochstellen, 28 kW (2 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p> <b>China range, gas</b><br/>1400 x 700 x 850 mm, 2 cooking zones,<br/>28 kW (2x 14 kW),<br/>on open stand</p> | <b>CC / 02</b> | <b>2.519,00</b> |
|   | <p> <b>Allgas-Chinaherd</b><br/>1800 x 700 x 850 mm,<br/>3 Kochstellen, 42 kW (3 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p> <b>China range, gas</b><br/>1800 x 700 x 850 mm, 3 cooking zones,<br/>42 kW (3x 14 kW), on open stand</p> | <b>CC / 03</b> | <b>3.449,00</b> |
|  | <p> <b>Allgas-Chinaherd</b><br/>2400 x 700 x 850 mm,<br/>4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p> <b>China range, gas</b><br/>2400 x 700 x 850 mm, 4 cooking zones,<br/>56 kW (4x 14 kW), on open stand</p> | <b>CC / 04</b> | <b>4.243,00</b> |
|   | <p> <b>Allgas-Chinaherd</b><br/>3000 x 700 x 850 mm,<br/>5 Kochstellen, 70 kW (5 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p> <b>China range, gas</b><br/>3000 x 700 x 850 mm, 5 cooking zones,<br/>70 kW (5x 14 kW), on open stand</p> | <b>CC / 05</b> | <b>5.252,00</b> |

## Chinaherde Serie 600 / 700

|   | Artikel   | Code                 | Euro           |
|---|---|----------------------|----------------|
|    | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>475 x 600 x 800 mm, 1 x 10 kW, 85 kg,<br/>Wokring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>475 x 600 x 800 mm, 1 x 10 kW, 85 kg,<br/>removable wok-ring attachment and stand</p>  | <b>NGER4-60/B</b>    | <b>1177,00</b> |
|    | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>900 x 600 x 800 mm, 2 x 10 kW, 120 kg,<br/>Wokring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>900 x 600 x 800 mm, 2 x 10 kW, 120 kg,<br/>removable wok-ring attachment and stand</p>                                      | <b>NGER9-60/B</b>    | <b>1636,00</b> |
|   | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>1500 x 600 x 800 mm, 3 x 10 kW, 170 kg,<br/>Wokring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>1500 x 600 x 800 mm, 3 x 10 kW, 170 kg,<br/>removable wok-ring attachment and stand</p>                                    | <b>NGER15-60/B</b>   | <b>2191,00</b> |
|  | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg, Wo-<br/>kring-Aufsatz und Untergestell abnehmbar</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>2000 x 600 x 800 mm, 4 x 10 kW, 210 kg,<br/>removable wok-ring attachment and stand</p>                                  | <b>NGER20-60/B</b>   | <b>2747,00</b> |
|  | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>700 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>mit Wasser-Überflutungssystem,<br/>15 kW, 50 kg, mit Schlitzbrennern</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>700 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>with water floating system,<br/>with slit burner, 15 kW, 50 kg</p>             | <b>NGER7-70WALL</b>  | <b>1550,00</b> |
|  | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>1300 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>mit Wasser-Überflutungssystem,<br/>2 x 15 kW, 85 kg, mit Schlitzbrennern</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>1300 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>with water floating system,<br/>with slit burner, 2 x 15 kW, 85 kg</p>   | <b>NGER13-70WALL</b> | <b>2109,00</b> |
|  | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>2000 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>mit Wasser-Überflutungssystem,<br/>3 x 15 kW, 136 kg, mit Schlitzbrennern</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>2000 x 700 x 800 / 1100 mm,<br/>with water floating system,<br/>with slit burner, 3 x 15 kW, 136 kg</p> | <b>NGER20-70WALL</b> | <b>2985,00</b> |

## Allgas-Chinaherde zweireihig

|  | Artikel   | Code                    | Euro            |
|--|---|-------------------------|-----------------|
|   | <p><b>Wok-Chinaherd, Gas</b><br/>1300 x 1300 x 800 mm,<br/>mit Wasser-Überflutungssystem,<br/>4 x 15 kW, 175 kg, Pilotflamme,<br/>mit Schlitzbrennern</p> <p><b>Wok-China range, gas</b><br/>1300 x 1300 x 800 mm,<br/>with water floating system,<br/>with slit burner, pilot-flame,<br/>4 x 15 kW, 175 kg</p> | <b>NGER13-130ISLAND</b> | <b>3.653,00</b> |
|   | <p><b>Allgas-Chinaherd</b><br/>1300 x 1400 x 850 mm,<br/>4 Kochstellen, 56 kW (4 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p><b>China range, gas</b><br/>1300 x 1400 x 850 mm, 4 cooking zones,<br/>56 kW (4x 14 kW), on open stand</p>  | <b>CCD / 04</b>         | <b>4.302,00</b> |
|  | <p><b>Allgas-Chinaherd</b><br/>1850 x 1400 x 850 mm,<br/>6 Kochstellen, 84 kW (6 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p><b>China range, gas</b><br/>1850 x 1400 x 850 mm, 6 cooking zones,<br/>84 kW (6x 14 kW), on open stand</p>  | <b>CCD / 06</b>         | <b>6.180,00</b> |
|  | <p><b>Allgas-Chinaherd</b><br/>2400 x 1400 x 850 mm,<br/>8 Kochstellen, 112 kW (8 x 14 kW)<br/>Unterbau offen</p> <p><b>China range, gas</b><br/>2400 x 1400 x 850 mm, 8 cooking zones,<br/>112 kW, (8x 14 kW), on open stand</p>   | <b>CCD / 08</b>         | <b>8.120,00</b> |



*... die Mikrowellen vom Marktführer!*

|   | Artikel  | Code             | Euro           |
|---|--|------------------|----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic</b><br/>einfachste Bedienung,<br/>30-Min.-Zeitschaltuhr, stufenlose Leistungswahl von 100 - 1000 Watt, Garraum 22 Liter, Gerätegehäuse aus Edelstahl, 510 x 360 x 306 mm, Innen: 330 x 200 x 330 mm</p> <p><b>🇬🇧 Compact microwave Panasonic</b><br/>easiest handling, 30 min. timer, power selection continuously 100-1000 Watt, baking chamber 22 l, stainless steel, 510 x 306 x 360 mm, internal: 330 x 200 x 330 mm</p>  | <b>NE 1027</b>   | <b>865,00</b>  |
|  | <p><b>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic</b><br/>2 Magnetrons, mit je 900 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 1800 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm</p> <p><b>🇬🇧 Compact microwave Panasonic</b><br/>2 magnetrons, each with 900 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max.1800 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm</p>   | <b>NE 1846</b>   | <b>1530,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kompaktmikrowelle Panasonic</b><br/>2 Magnetrons mit je 1050 Watt, d. h.: je 1 über und 1 unter dem Garraum, max. 2100 Watt, 2 Leistungsstufen, 18 Liter Garraum, Leistung: 50 Hz / 230 V, Schaltuhr 30 min. elektronisch, 422 x 508 x 337 mm, Innen: 330 x 175 x 310 mm<br/>2-Etagenbetrieb möglich durch herausnehmbare Mittelplatte</p> <p><b>🇬🇧 Compact microwave Panasonic</b><br/>2 magnetrons each with 1050 Watt, 1 atop and 1 below the baking chamber, max. 2100 Watt, 2 power levels, baking chamber 18 l, 50 Hz / 230 V, electronic timer 30 minutes, external: 422 x 508 x 337 mm, internal: 330 x 175 x 310 mm, operation of 2 levels possible by reason removable middle-board</p> | <b>NE 2146-2</b> | <b>1715,00</b> |



|  | Artikel   | Code           | Euro           |
|--|---|----------------|----------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Großmikrowelle</b><br/>                     4 Magnetrons, mit je 450 Watt,<br/>                     d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum,<br/>                     max. 1800 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum,<br/>                     1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar,<br/>                     Leistung: 50 Hz / 230 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p><b>🇬🇧 Big microwave oven</b><br/>                     4 magnetrons, each with 450 Watt,<br/>                     2 atop and 2 below the baking chamber, max.1800 Watt,<br/>                     4 power levels, baking chamber 22 l, 1/1 GN,<br/>                     with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 230 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     internal: 535 x 250 x 330 mm</p>  | <b>NE 1840</b> | <b>2745,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Großmikrowelle</b><br/>                     4 Magnetrons, mit je 525 Watt,<br/>                     d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum,<br/>                     max. 2100 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum,<br/>                     1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar,<br/>                     Leistung: 50 Hz / 400 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p><b>🇬🇧 Big microwave oven</b><br/>                     4 magnetrons, each with 525 Watt,<br/>                     2 atop and 2 below the baking chamber, max. 2100 Watt,<br/>                     4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN,<br/>                     with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     internal: 535 x 250 x 330 mm</p> | <b>NE 2140</b> | <b>2990,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Großmikrowelle</b><br/>                     4 Magnetrons, mit je 800 Watt,<br/>                     d. h.: je 2 über und 2 unter dem Garraum,<br/>                     max. 3200 Watt, 4 Leistungsstufen, 44 Liter Garraum,<br/>                     1/1 GN, mit Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar,<br/>                     Leistung: 50 Hz / 400 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     Innen: 535 x 250 x 330 mm</p> <p><b>🇬🇧 Big microwave oven</b><br/>                     4 magnetrons, each with 800 Watt,<br/>                     2 atop and 2 below the baking chamber, max. 3200 Watt,<br/>                     4 power levels, baking chamber 44 l, 1/1 GN,<br/>                     with shelf for 4 dishes useable, power: 50 Hz / 400 V,<br/>                     650 x 526 x 471 mm,<br/>                     internal: 535 x 250 x 330 mm</p> | <b>NE 3240</b> | <b>3575,00</b> |

## Konvektions-Ofen



572,-

### Convection oven

600 x 650 x 556 mm,  
2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,  
4 trays 320 x 435 mm,  
made of stainless steel,  
up to safety and sanitation standard completely,  
equipped with hot wind and circulation system,  
high thermal efficiency owe to the high efficiency heater,  
the temperature rises rapidly,  
double layers heat-resistant glass door  
packing: 675 x 655 x 640 mm,  
weight: 30 kg / 35 kg

**Code: DH4B-B**

**Euro: 572,00**

### Konvektomat-Ofen

600 x 650 x 556 mm,  
2,6 kW, 230 V, 50 Hz, 20°-300°C,  
4 Einschübe 320 x 435 mm,  
aus Edelstahl,  
erfüllt alle Sicherheits- und Hygienestandards,  
Heißluftzirkulations-System,  
hohe Wärmeeffizienz durch leistungsfähiges Heizgerät,  
sehr schnelle Erreichung der Temperatur,  
Tür mit wärmeisolierter Doppelverglasung  
Verpackung: 675 x 655 x 640 mm,  
Gewicht: 30 kg / 35 kg

**Code: DH4B-B**

**Euro: 572,00**

## Umluft- und Heißluftöfen

|   | Artikel  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|  <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 20px;">1/2 GN</p>   | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     (Backen mit Umluftwälzung),<br/>                     540 x 450 x 405 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl,<br/>                     Innenverkleidung aus email. Stahl,<br/>                     2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 21 kg,<br/>                     4 Einschübe (Bleche 330 x 260 mm)<br/>                     Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     (baking with air circulation), 540 x 450 x 405 mm,<br/>                     body made of stainless steel,<br/>                     interior made of enameled steel,<br/>                     2,6 kW, 230 V, 50-300 °C,<br/>                     4 insertions (plates 330 x 260 mm),<br/>                     accessories: 2 grids, 2 plates,</p>  | <b>KF 412</b>   | <b>728,00</b> |
|  <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 20px;">2/3 GN</p> | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     (Backen mit Luftumwälzung),<br/>                     690 x 550 x 510 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl,<br/>                     Innenverkleidung aus email. Stahl,<br/>                     2,6 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 32 kg,<br/>                     4 Einschübe (Bleche 430 x 345 mm),<br/>                     Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     (baking with air circulation), 690 x 550 x 510 mm,<br/>                     body made of stainless steel, interior made of<br/>                     enameled steel, 2,6 kW, 230 V, 50-300 °C,<br/>                     4 insertions (plates 430 x 345 mm)<br/>                     accessories: 2 grids, 2 plates, 2 tongs for plates,<br/>                     Internal lighting, 32 kg</p> | <b>KF 723</b>   | <b>698,00</b> |
|  <p style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-top: 20px;">2/3 GN</p> | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     wie der KF 723,<br/>                     zusätzlich 8 Backfunktionen,<br/>                     Ober- und Unterhitze, Grill,<br/>                     (statischer Betrieb), 34 kg</p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     same as KF 723,<br/>                     additional 8 baking functions,<br/>                     top-/bottom heat, grill<br/>                     (static mode), 34 kg</p>   | <b>KF 723 M</b> | <b>797,00</b> |



## Bäckerei Heißluftöfen

|   | Artikel  | Code   | Euro   |
|---|--|--|--|
|    | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     (Backen mit Luftumwälzung),<br/>                     590 x 540 x 595 mm,<br/>                     Außenverkleidung aus Edelstahl,<br/>                     Innenverkleidung aus email. Stahl,<br/>                     2,8 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 31 kg,<br/>                     4 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm),<br/>                     Zubehör: 4 Bleche, 2 Zangen für Bleche,</p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     (baking with air circulation),<br/>                     external: 590 x 540 x 595 mm,<br/>                     body made of stainless steel,<br/>                     interior made of enameled steel,<br/>                     2,8 kW, 230 V, 50-300 °C,<br/>                     4 insertions (plates 425 x 345 mm),<br/>                     accessories: 4 plates, 2 tongs for plates,<br/>                     internal lighting, 31 kg</p> | <b>KF 620</b>  | <b>648,00</b>  |
|   | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     (Backen mit Luftumwälzung), 590 x 540 x 595 mm,<br/>                     Außenverkleidung aus Edelstahl,<br/>                     Innenverkleidung aus email. Stahl,<br/>                     2 Ventilatoren, 2,9 kW, 230 V, 50-300 °C,<br/>                     4 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm),<br/>                     Zubehör: 4 Bleche, 2 Zangen für Bleche,<br/>                     Innenbeleuchtung, 33 kg</p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     (baking with air circulation), 590 x 540 x 595 mm,<br/>                     body made of stainless steel,<br/>                     interior made of enameled steel,<br/>                     2 ventilators, 2,9 kW, 230 V, 50-300 °C,<br/>                     4 insertions (plates 425 x 345 mm),<br/>                     accessories: 4 plates, 2 tongs for plates,<br/>                     internal lighting, 33 kg</p>      | <b>KF 622</b>  | <b>757,00</b>  |
|  | <p><b>Umluft- und Heißluftofen</b><br/>                     (Backen mit Luftumwälzung),<br/>                     790 x 665 x 635 mm, Außenverkleidung aus Edelstahl,<br/>                     Innenverkleidung aus email. Stahl,<br/>                     2x Ventilator mit Drehrichtungswechsel,<br/>                     6,4 kW, 230 V, 50-300 °C, Innenbeleuchtung, 61 kg,<br/> <b>speziell für „Maxi Baguette“ (55 cm)</b></p> <p><b>Convection oven</b><br/>                     (baking with air circulation),<br/>                     790 x 665 x 635 mm, body made of stainless steel,<br/>                     interior made of enameled steel,<br/>                     ventilator with rotating direction,<br/>                     6,4 kW, 230 V, 50-300 °C, internal lighting, 61 kg<br/> <b>especial for „Maxi Baguette“ (55 cm)</b></p>  | <b>KF 933</b>  | <b>1.524,00</b>  |
|   | <p><b>mit indirekt Beschwädung / diffused steaming</b></p> <p><b>mit seitlicher Türöffnung / lateral door-opener</b></p> <p><b>mit indirekt Beschwädung und seitlicher Türöffnung /</b></p> <p><b>with diffused steaming and lateral door-opener</b></p>   | <p><b>KF 933 U</b></p> <p><b>KF 933 AL</b></p> <p><b>KF 933 AL/U</b></p> | <p><b>1.624,00</b></p> <p><b>1.674,00</b></p> <p><b>1.694,00</b></p> |

## Gärschränke

|  | Artikel   | Code          | Euro            |
|--|---|---------------|-----------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Gärschrank</b><br/>           Maße: 680 x 500 x 850 mm,<br/>           0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg,<br/>           8 Einschübe (Bleche 425 x 345 mm),<br/>           Modular zu den Öfen<br/>           KF 620, KF 622, KF 630,</p> <p><b>🇬🇧 Brew cabinet</b><br/>           dimensions: 680 x 500 x 850 mm,<br/>           0,8 kW, 230 V, 30-50 °C, 26 kg,<br/>           8 insertions (plates 425 x 345 mm),<br/>           modular to the ovens<br/>           KF 620, KF 622, KF 630,</p> | <b>KL 823</b> | <b>598,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 Gärschrank</b><br/>           Maße: 680 x 630 x 850 mm,<br/>           1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg,<br/>           8 Einschübe (Bleche 480 x 340 mm),<br/>           Modular zum Ofen KF 733,</p> <p><b>🇬🇧 Brew cabinet</b><br/>           dimensions: 680 x 630 x 850 mm,<br/>           1,2 kW, 230 V, 30-50 °C, 31 kg,<br/>           8 insertions (plates 480 x 340 mm),<br/>           modular to the oven KF 733,</p>   | <b>KL 833</b> | <b>648,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Gärschrank</b><br/>           Maße: 630 x 815 x 850 mm,<br/>           1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg,<br/>           8 Einschübe (Bleche 600 x 400 mm),<br/>           Modular zu den Öfen<br/>           KF 937, KF 933,</p> <p><b>🇬🇧 Brew cabinet</b><br/>           dimensions: 630 x 815 x 850 mm,<br/>           1,6 kW, 230 V, 30-50 °C, 45 kg,<br/>           8 insertions (plates 600 x 400 mm),<br/>           modular to the ovens<br/>           KF 937, KF 933</p>                  | <b>KL 864</b> | <b>1.096,00</b> |

## Konvektomaten / Heißluftöfen

### Convection oven

with manual controls,  
humidifier, lighting,  
5x 1/1 GN,  
850 x 717 x 650 mm,  
5,7 kw, 400 V, 70 kg  
**Code: FC 05 EUM**

**Euro: 2.879,00**



**5x 1/1 GN**

### Heißluftofen

manuelle Steuerung,  
Befeuchter, Beleuchtung,  
5x 1/1 GN,  
850 x 717 x 650 mm,  
5,7 kw, 400 V, 70 kg  
**Code: FC 05 EUM**

**Euro: 2.879,00**

### Convection oven

with manual controls,  
humidifier, lighting,  
bidirectional fan,  
6x 1/1 GN,  
920 x 707 x 725 mm,  
7 kw, 400 V, 95 kg  
**Code: LC 06 SEM**

**Euro: 3.200,00**



**6x 1/1 GN**

### Heißluftofen

manuelle Steuerung,  
Befeuchter, Beleuchtung,  
bidirektionale Ventilatoren  
6x 1/1 GN,  
920 x 707 x 725 mm,  
7 kw, 400 V, 95 kg  
**Code: LC 06 SEM**

**Euro: 3.200,00**

### Convection oven, gas

with manual controls,  
humidifier, lighting,  
5x 1/1 GN,  
850 x 717 x 650 mm,  
5,7 kw, 70 kg  
**Code: FC 05 GUM**

**Euro: 3.513,00**



**5x 1/1 GN**

### Heißluftofen, gas

manuelle Steuerung,  
Befeuchter, Beleuchtung,  
5x 1/1 GN,  
850 x 717 x 650 mm,  
5,7 kw, 70 kg  
**Code: FC 05 GUM**

**Euro: 3.513,00**

## Kombidämpfer elektronisch



|  | Artikel   | Code            | Euro            |
|--|---|-----------------|-----------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>mit elektronischer Steuerung und Kerntemperaturfühler, sowie Garraumbeleuchtung, 710 x 590 x 600 mm, 5 x 2/3 GN Einschübe, 5 kW, 60 kg</p> <p><b>🇬🇧 Combi steamer</b><br/>with electronic control and core temperature probe, lighting for baking chamber, 710 x 590 x 600 mm, 5 x 2/3 GN insertions, 5 kW, 60 kg</p> <p><b>5 x 2/3</b></p>   | <b>RDE-305E</b> | <b>4.161,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>6 x 1/1 GN Einschübe, elektrisch beheizt, elektronische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung und Kerntemperaturfühler, 870 x 900 x 850 mm, 8,2 kW, 115 kg</p> <p><b>🇬🇧 Convection oven</b><br/>6x 1/1 GN insertions, electric heated, electronic control panel, with lighting in baking chamber and core temperature probe, 870 x 900 x 850 mm, 8,2 kW, 115 kg</p> <p><b>6 x 1/1</b></p>       | <b>FUE-106E</b> | <b>4.984,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>10 x 1/1 GN Einschübe, elektrisch beheizt, elektronische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung und Kerntemperaturfühler, 870 x 900 x 1110 mm, 11,4 kW, 145 kg</p> <p><b>🇬🇧 Convection oven</b><br/>10x 1/1 GN insertions, electric heated, electronic control panel, with lighting in baking chamber and core temperature probe, 870 x 900 x 1110 mm, 11,4kW, 145 kg</p> <p><b>10 x 1/1</b></p> | <b>FUE-110E</b> | <b>6.170,00</b> |

## Kombidämpfer elektromechanisch



|  | Artikel  | Code            | Euro            |
|--|--|-----------------|-----------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>mit elektromechanischer Steuerung,<br/>710 x 590 x 600 mm, mit Garraumbeleuchtung,<br/>5 x 2/3 GN Einschübe, 5 kW, 60 kg</p> <p><b>🇬🇧 Combi steamer</b><br/>with electromechanical control<br/>710 x 590 x 600 mm, with internal lighting,<br/>5 x 2/3 GN insertions, 5 kW, 60 kg</p> <p><b>5 x 2/3</b></p>  | <b>RDA-305E</b> | <b>3.558,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>6 x 1/1 GN Einschübe, elektrisch beheizt,<br/>elektromechanische Bedienungstafel,<br/>mit Garraumbeleuchtung<br/>870 x 900 x 850 mm, 8,2 kW, 115 kg</p> <p><b>🇬🇧 Convection oven</b><br/>6x 1/1 GN insertions, electric heated,<br/>electromechanical control panel,<br/>with lighting in baking chamber<br/>870 x 900 x 850 mm, 8,2 kW, 115 kg</p> <p><b>6 x 1/1</b></p>        | <b>FUA-106E</b> | <b>4.117,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kombidämpfer</b><br/>10 x 1/1 GN Einschübe, elektrisch beheizt,<br/>elektromechanische Bedienungstafel,<br/>mit Garraumbeleuchtung<br/>870 x 900 x 1130 mm, 11,4 kW, 145 kg</p> <p><b>🇬🇧 Convection oven</b><br/>10x 1/1 GN insertions, electric heated,<br/>electromechanical control panel,<br/>with lighting in baking chamber<br/>870 x 900 x 1130 mm, 11,4 kW, 145 kg</p> <p><b>10 x 1/1</b></p> | <b>FUA-110E</b> | <b>5.240,00</b> |

# Kombidämpfer Gas elektronisch und elektromechanisch

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Kombidämpfer</b><br/>6 x 1/1 GN Einschübe, gas beheizt, elektromechanische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung, 870 x 900 x 900 mm, 12 kW, 135 kg</p>  | <b>FUA-106G</b> | <b>5.230,00</b> |
|   | <p><b>Convection oven</b><br/>6x 1/1 GN insertions, heated with gas, electromechanic control panel, with lighting for baking chamber, 870 x 900 x 900 mm, 12 kW, 135 kg</p>                              |                 | <b>828,00</b>   |
|   | <p><b>Kerntemperaturfühler / core temperature probe</b></p> <p><b>6 x 1/1</b></p>  | <b>SCD-F</b>    |                 |
|   | <p><b>Kombidämpfer</b><br/>10 x 1/1 GN Einschübe, gas beheizt, elektromechanische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung, 870 x 900 x 1180 mm, 16 kW, 155 kg</p>  | <b>FUA-110G</b> | <b>6.475,00</b> |
|   | <p><b>Convection oven</b><br/>10x 1/1 GN insertions, heated with gas, electromechanic control panel, with lighting for baking chamber, 870 x 900 x 1180 mm, 16 kW, 155 kg</p>                            |                 | <b>828,00</b>   |
|   | <p><b>Kerntemperaturfühler / core temperature probe</b></p> <p><b>10 x 1/1</b></p>   | <b>SCD-F</b>    |                 |
|  | <p><b>Kombidämpfer</b><br/>6 x 1/1 GN Einschübe, gas beheizt, elektromechanische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung und Kerntemperaturfühler, 870 x 900 x 830 mm, 12 kW, 135 kg</p>                 | <b>FUE-106G</b> | <b>6.360,00</b> |
|   | <p><b>Convection oven</b><br/>6x 1/1 GN insertions, heated with gas, electromechanic control panel, with lighting for baking chamber and core temperature probe, 870 x 900 x 830 mm, 12 kW, 135 kg</p>   |                 |                 |
|   | <p><b>6 x 1/1</b></p>  |                 |                 |
|  | <p><b>Kombidämpfer</b><br/>10 x 1/1 GN Einschübe, gas beheizt, elektromechanische Bedienungstafel, mit Garraumbeleuchtung und Kerntemperaturfühler, 870 x 900 x 1180 mm, 16 kW, 155 kg</p>               | <b>FUE-110G</b> | <b>7.405,00</b> |
|   | <p><b>Convection oven</b><br/>10x 1/1 GN insertions, heated with gas, electromechanic control panel, with lighting for baking chamber and core temperature probe, 870 x 900 x 1180 mm, 16 kW, 155 kg</p> |                 |                 |
|   | <p><b>10 x 1/1</b></p>   |                 |                 |

## Zubehör für Kombidämpfer und Konvektionsöfen

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <b>Fettfilter / Fat filter</b> für 5 x GN 2/3  | <b>FT-2/3</b>   | <b>163,00</b>   |
|   | <b>Fettfilter / Fat filter</b> für 6 x GN 1/1  | <b>FT-5</b>     | <b>163,00</b>   |
|   | <b>Fettfilter / Fat filter</b> für 10 x GN 1/1   | <b>FT-10</b>    | <b>199,00</b>   |
|    | <b>Unterbau offen / Open stand</b><br>5 x GN 2/3, 55 x 53 x 70 cm  | <b>S-53R</b>    | <b>757,00</b>   |
|   | <b>Unterbau offen / Open stand</b><br>6 x GN 1/1, 86 x 66 x 70 cm  | <b>S-61M</b>    | <b>778,00</b>   |
|   | <b>Unterbau offen / Open stand</b><br>10 x GN 1/1, 86 x 66 x 70 cm   | <b>S-61M</b>    | <b>778,00</b>   |
|   | <b>Unterbau offen mit Schienen / Open stand with guides</b><br>5 x GN 2/3, 55 x 53 x 70 cm   | <b>SG-53R</b>   | <b>993,00</b>   |
|   | <b>Unterbau offen mit Schienen / Open stand with guides</b><br>6 x GN 1/1, 86 x 66 x 70 cm   | <b>SG-61M</b>   | <b>1.024,00</b> |
|   | <b>Unterbau offen mit Schienen / Open stand with guides</b><br>10 x GN 1/1, 86 x 66 x 70 cm  | <b>SG-61M</b>   | <b>1.024,00</b> |
|  | <b>Garraumbräuse / Hand shower</b>   | <b>DL</b>       | <b>347,00</b>   |
|   | <b>Kerntemperaturfühler / Core probe</b><br>für Modelle mit elektromechanischer Steuerung<br>for models with electromechanic control                                       | <b>SCD-F</b>    | <b>851,00</b>   |
|  | <b>Motorventilator / Motor fan</b><br>in 2 Geschwindigkeiten 6 x (60 x 40)<br>with 2 levels 6 x (60 x 40)  | <b>1-2 V</b>    | <b>357,00</b>   |
|   | <b>10 x (60 x 40)</b>  | <b>2 -2 V</b>   | <b>410,00</b>   |
|  | <b>Wärmeunterbau / Warm cabinet</b><br>geschlossen, mit 2 Türen,<br>86 x 69 x 70 cm, Befeuchteter Wärmeunterbau<br>with 2 doors, 86 x 69 x 70cm,<br>moistened warm cabinet | <b>SAR-61 M</b> | <b>2.075,00</b> |

# Gastrobehälter

|   | Artikel  | Code   | Euro   |
|---|--|--|--|
|    | <b>1/1 GN</b><br>530 x 325 x 20 mm<br>530 x 325 x 40 mm<br>530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm<br>530 x 325 x 200 mm | <b>GN 1/1- 20</b><br><b>GN 1/1- 40</b><br><b>GN 1/1- 65</b><br><b>GN 1/1-100</b><br><b>GN 1/1-150</b><br><b>GN 1/1-200</b> | <b>16,00</b><br><b>19,00</b><br><b>21,00</b><br><b>26,00</b><br><b>34,00</b><br><b>50,00</b> |
|    | <b>1/2 GN</b><br>325 x 265 x 20 mm<br>325 x 265 x 40 mm<br>325 x 265 x 65 mm<br>325 x 265 x 100 mm<br>325 x 265 x 150 mm<br>325 x 265 x 200 mm | <b>GN 1/2- 20</b><br><b>GN 1/2- 40</b><br><b>GN 1/2- 65</b><br><b>GN 1/2-100</b><br><b>GN 1/2-150</b><br><b>GN 1/2-200</b> | <b>10,00</b><br><b>12,00</b><br><b>14,00</b><br><b>16,00</b><br><b>21,00</b><br><b>32,00</b> |
|   | <b>2/4 GN</b><br>530 x 165 x 20 mm<br>530 x 165 x 40 mm<br>530 x 165 x 65 mm<br>530 x 165 x 100 mm<br>530 x 165 x 150 mm                       | <b>GN 2/4- 20</b><br><b>GN 2/4- 40</b><br><b>GN 2/4- 65</b><br><b>GN 2/4-100</b><br><b>GN 2/4-150</b>                      | <b>11,00</b><br><b>13,00</b><br><b>15,00</b><br><b>19,00</b><br><b>29,00</b>                 |
|  | <b>1/4 GN</b><br>265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm<br>265 x 162 x 200 mm   | <b>GN 1/4- 65</b><br><b>GN 1/4-100</b><br><b>GN 1/4-150</b><br><b>GN 1/4-200</b>   | <b>10,00</b><br><b>12,00</b><br><b>20,00</b><br><b>24,00</b>                                 |
|  | <b>2/3 GN</b><br>354 x 325 x 20 mm<br>354 x 325 x 40 mm<br>354 x 325 x 65 mm<br>354 x 325 x 100 mm<br>354 x 325 x 150 mm<br>354 x 325 x 200 mm | <b>GN 2/3- 20</b><br><b>GN 2/3- 40</b><br><b>GN 2/3- 65</b><br><b>GN 2/3-100</b><br><b>GN 2/3-150</b><br><b>GN 2/3-200</b> | <b>11,00</b><br><b>15,00</b><br><b>17,00</b><br><b>20,00</b><br><b>31,00</b><br><b>39,00</b> |
|  | <b>1/3 GN</b><br>325 x 176 x 20 mm<br>325 x 176 x 40 mm<br>325 x 176 x 65 mm<br>325 x 176 x 100 mm<br>325 x 176 x 150 mm<br>325 x 176 x 200 mm | <b>GN 1/3- 20</b><br><b>GN 1/3- 40</b><br><b>GN 1/3- 65</b><br><b>GN 1/3-100</b><br><b>GN 1/3-150</b><br><b>GN 1/3-200</b> | <b>8,00</b><br><b>9,00</b><br><b>11,00</b><br><b>13,00</b><br><b>22,00</b><br><b>28,00</b>   |
|  | <b>1/6 GN</b><br>176 x 162 x 65 mm<br>176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm<br>176 x 162 x 200 mm   | <b>GN 1/6- 65</b><br><b>GN 1/6-100</b><br><b>GN 1/6-150</b><br><b>GN 1/6-200</b>   | <b>8,00</b><br><b>12,00</b><br><b>19,00</b><br><b>21,00</b>                                  |

## Gastrobekälter

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|  | <b>1/9 GN</b><br>176 x 108 x 65 mm<br>176 x 108 x 100 mm  | <b>GN 1/9- 65</b><br><b>GN 1/9-100</b>   | <b>8,00</b><br><b>14,00</b>  |
|   |  <p> <b>Deckel flach, mit Löffelaussparung</b> (ohne Abb.)<br/> <b>Lid, flat with spoon hole</b> (without fig.)                     </p> <p> <b>Deckel flach ohne Löffelaussparung</b><br/>                     (Preise minus 2,00 € pro Stück / Code-Nr. ohne LA)<br/> <b>Lid, flat without spoon hole</b><br/>                     (prices less 2,00 EUR apiece, Code-No. without LA)                 </p> | <b>GD 1/1 LA</b><br><b>GD 1/2 LA</b><br><b>GD 1/4 LA</b><br><b>GD 2/4 LA</b><br><b>GD 2/3 LA</b><br><b>GD 1/3 LA</b><br><b>GD 1/6 LA</b><br><b>GD 1/9 LA</b> | <b>15,00</b><br><b>11,00</b><br><b>7,00</b><br><b>11,00</b><br><b>11,00</b><br><b>8,00</b><br><b>7,00</b><br><b>5,00</b> |
|  | <b>Steg / Bar</b> - 325 mm  | <b>550 - 650</b>   | <b>6,00</b>  |
|   | <b>Steg / Bar</b> - 530 mm  | <b>550 - 651</b>   | <b>7,00</b>  |

## Gastrobekälter gelocht

|   | Artikel  | Code  | Euro   |   |  |  |
|---|--|---|--|---|--|--|
|  | <b>1/1 GN</b><br>530 x 325 x 20 mm<br>530 x 325 x 40 mm<br>530 x 325 x 60 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm | <b>GN 1/1 - 20 GL</b><br><b>GN 1/1 - 40 GL</b><br><b>GN 1/1 - 60 GL</b><br><b>GN 1/1 - 100 GL</b><br><b>GN 1/1 - 150 GL</b> | <b>27,00</b><br><b>30,00</b><br><b>35,00</b><br><b>44,00</b><br><b>59,00</b>   |   |  |  |
|   |                                       | <b>2/3 GN</b><br>354 x 325 x 40 mm<br>354 x 325 x 65 mm<br>354 x 325 x 100 mm<br>354 x 325 x 150 mm<br>354 x 325 x 200 mm   | <b>GN 2/3 - 40 GL</b><br><b>GN 2/3 - 65 GL</b><br><b>GN 2/3 - 100 GL</b><br><b>GN 2/3 - 150 GL</b><br><b>GN 2/3 - 200 GL</b> | <b>24,00</b><br><b>26,00</b><br><b>36,00</b><br><b>53,00</b><br><b>60,00</b>  |  |  |
|   |  |    | <b>1/2 GN</b><br>325 x 265 x 60 mm<br>325 x 265 x 100 mm<br>325 x 265 x 150 mm<br>325 x 265 x 200 mm                         | <b>GN 1/2 - 60 GL</b><br><b>GN 1/2 - 100 GL</b><br><b>GN 1/2 - 150 GL</b><br><b>GN 1/2 - 200 GL</b>                       | <b>26,00</b><br><b>32,00</b><br><b>44,00</b><br><b>51,00</b>   |  |
|   |  |   |   | <b>1/3 GN</b><br>325 x 176 x 40 mm<br>325 x 176 x 65 mm<br>325 x 176 x 100 mm<br>325 x 176 x 150 mm<br>325 x 176 x 200 mm | <b>GN 1/3 - 40 GL</b><br><b>GN 1/3 - 65 GL</b><br><b>GN 1/3 - 100 GL</b><br><b>GN 1/3 - 150 GL</b><br><b>GN 1/3 - 200 GL</b> | <b>17,00</b><br><b>19,00</b><br><b>29,00</b><br><b>43,00</b><br><b>60,00</b> |

## Hähnchengrills

|  | Artikel   | Code   | Euro            |
|--|---|--|-----------------|
|  <p><b>Haube gegen Aufpreis 242,00 €</b><br/><b>Hood on surcharge 242,00 €</b></p> | <p><b>Hähnchengrill</b><br/>1 Spieße für 5-6 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 460 mm</p> <p><b>Chicken grill</b><br/>1 spit for 5-6 chicken, lighting included<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 460 mm</p> <p><b>Gas:</b> Propangas 6,8 kW, Erdgas: 7 kW, 50 kg<br/><b>gas:</b> Liquefied gas 6,8 kW, Natural gas: 7 kW, 50 kg</p>                | <p><b>1 EG</b></p>    | <b>2.008,00</b> |
|  | <p><b>Elektro / electric</b><br/>400 V, 3,3 kW, 48 kg</p>    | <b>1 EE</b>  | <b>2.034,00</b> |
|    | <p><b>Hähnchengrill</b><br/>2 Spieße für 10-12 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 640 mm</p> <p><b>Chicken grill</b><br/>2 spits for 10-12 chicken, lighting included<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 640 mm</p> <p><b>Gas:</b> Propangas: 13,6 kW, Erdgas: 14 kW, 66 kg<br/><b>gas:</b> Liquefied gas: 13,6 kW, Natural gas: 14 kW, 66 kg</p>     | <p><b>2 EG</b></p>   | <b>2.346,00</b> |
|  | <p><b>Elektro / electric</b><br/>400 V, 6,6 kW, 63 kg</p>    | <b>2 EE</b>  | <b>2.411,00</b> |
|   | <p><b>Hähnchengrill</b><br/>3 Spieße für 15-18 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 820 mm</p> <p><b>Chicken grill</b><br/>3 spits for 15-18 chicken, lighting included<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 820 mm</p> <p><b>Gas:</b> Propangas: 20,4 kW, Erdgas: 21 kW, 86 kg<br/><b>gas:</b> Liquefied gas: 20,4 kW, Natural gas: 21 kW, 86 kg</p>     | <p><b>3 EG</b></p>  | <b>2.814,00</b> |
|  | <p><b>Elektro / electric</b><br/>400 V, 9,9 kW, 80 kg</p>    | <b>3 EE</b>  | <b>2.931,00</b> |
|   | <p><b>Hähnchengrill</b><br/>4 Spieße für 20-24 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 1000 mm</p> <p><b>Chicken grill</b><br/>4 spits for 20-24 chicken, lighting included<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 1000 mm</p> <p><b>Gas:</b> Propangas: 27,2 kW, Erdgas: 28 kW, 103 kg<br/><b>gas:</b> Liquefied gas: 27,2 kW, Natural gas: 28 kW, 103 kg</p> | <p><b>4 EG</b></p>  | <b>3.308,00</b> |
|  | <p><b>Elektro / electric</b><br/>400 V, 13,2 kW, 95 kg</p>   | <b>4 EE</b>  | <b>3.421,00</b> |

## Hähnchengrills

|   | Artikel  | Code   | Euro            |
|---|--|--|-----------------|
|    | <p> <b>Hähnchengrill</b><br/>6 Spieße für 30-36 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 1860 mm</p> <p> <b>Chicken grill</b><br/>6 spits for 30-36 chicken, lighting included,<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 1860 mm</p> <p> <b>Gas:</b> Propangas 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 170 kg<br/> <b>gas:</b> Liquefied gas 40,8 kW, Natural gas: 42 kW, 170 kg</p>                                       | <p><b>6 EG</b></p>      | <b>4.348,00</b> |
|   | <p> <b>Elektro /</b>  <b>electric</b><br/>400 V, 19,8 kW, 160 kg</p>   | <p><b>6 EE</b></p>      | <b>4.504,00</b> |
|   | <p> <b>Hähnchengrill</b><br/>8 Spieße für 40-48 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 480 x 2020 mm</p> <p> <b>Chicken grill</b><br/>8 spits for 40-48 chicken, lighting included,<br/>external dimensions: 1098 x 480 x 2020 mm</p> <p> <b>Gas:</b> Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 193 kg<br/> <b>gas:</b> Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 193 kg</p>                                     | <p><b>8 EG</b></p>     | <b>5.270,00</b> |
|   | <p> <b>Elektro /</b>  <b>electric</b><br/>400 V, 26,4 kW, 183 kg</p>   | <p><b>8 EE</b></p>    | <b>5.543,00</b> |
|  | <p> <b>Hähnchengrill doppelreihig</b><br/>11 Spieße für 55-66 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 660 x 1860 mm</p> <p> <b>Chicken grill 2 ranks</b><br/>11 spits for 55-66 chicken, lighting included,<br/>external dimensions: 1098 x 660 x 1860 mm</p> <p> <b>Gas:</b> Propangas: 40,8 kW, Erdgas: 42 kW, 204 kg<br/> <b>gas:</b> Liquefied gas: 40,8 kW, Natural gas: 42 kW</p>              | <p><b>6 EGD</b></p>   | <b>6.096,00</b> |
|   | <p> <b>Elektro /</b>  <b>electric</b><br/>400 V, 28,8 kW, 194 kg</p>   | <p><b>6 EEND</b></p>  | <b>6.174,00</b> |
|  | <p> <b>Hähnchengrill doppelreihig</b><br/>15 Spieße für 75-90 Hähnchen, incl. Beleuchtung<br/>Außenmaße: 1098 x 660 x 2020 mm</p> <p> <b>Chicken grill 2 ranks, gas</b><br/>15 spits for 75-90 chicken, lighting included,<br/>external dimensions: 1098 x 660 x 2020 mm</p> <p> <b>Gas:</b> Propangas: 54,4 kW, Erdgas: 56 kW, 230 kg<br/> <b>gas:</b> Liquefied gas: 54,4 kW, Natural gas: 56 kW, 230 kg</p> | <p><b>8 EGD</b></p>   | <b>7.252,00</b> |
|   | <p> <b>Elektro /</b>  <b>electric</b><br/>400 V, 38,4 kW, 220 kg</p>   | <p><b>8 EEND</b></p>  | <b>7.343,00</b> |







## Potis - Gyrosgeräte





|   | Artikel   | Code       | Euro            |
|---|---|------------|-----------------|
|    | <p><b>Elektro-Gyrosgerät Potis EH</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 330 x 300 mm, Gerätehöhe mit Motor 515 mm, 3,0 kW, 230 V, max. Fleischgewicht: 7 kg,</p> <p><b>Gyros-grill electric Potis EH</b><br/>complete, with fat tray, storage space 330 x 300 mm, height with motor 515 mm, 3,0 kW, 230 V, capacity: 7 kg</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>     | <b>EH</b>  | <b>602,00</b>   |
|   | <p><b>Elektro-Gyrosgerät Potis E1</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, max. Fleischgewicht: 15 kg,</p> <p><b>Gyros-grill electric Potis E1</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 450 x 500 mm, Height with motor 795 mm, 3,9 kW, 220 V, capacity: 15 kg</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>   | <b>E 1</b> | <b>958,00</b>   |
|  | <p><b>Elektro-Gyrosgerät Potis E2</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 915 mm, 5,2 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p><b>Gyros-grill electric Potis E2</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 450 x 500 mm, Height with motor 915 mm, 5,2 kW, 400 V, capacity: 30 kg</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>   | <b>E 2</b> | <b>1.065,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Gyrosgerät Potis E3</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 450 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 1115 mm, 7,8 kW, 400 V, max. Fleischgewicht: 50 kg,</p> <p><b>Gyros-grill electric Potis E3</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 450 x 500 mm, Height with motor 1115 mm, 7,8 kW, 400 V, capacity: 50 kg</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p> | <b>E 3</b> | <b>1.183,00</b> |







# Potis - Gyrosgeräte

|   | Artikel   | Code  | Euro            |
|---|---|---|-----------------|
|    | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis G1</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 360 x 500 mm, Gerätehöhe mit Motor 795 mm, Heizleistung 6,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 15 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis G1</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 360 x 500 mm, Height with motor 795 mm, capacity: 15 kg, 6,0 kW, Optional liquefied or natural gas</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>     | <p><b>G 1</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p>  | <b>958,00</b>   |
|   | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis G2</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 535 mm, Gerätehöhe mit Motor 915 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis G2</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 395 x 535 mm, Height with motor 915 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, Optional liquefied or natural gas</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>     | <p><b>G 2</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p>  | <b>1.060,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis G3</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 455 x 635 mm, Gerätehöhe mit Motor 1115 mm, Heizleistung 8,75 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 50 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis G3</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 455 x 635 mm, Height with motor 1115 mm, capacity: 50 kg, 8,75 kW, Optional liquefied or natural gas</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p> | <p><b>G 3</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p>  | <b>1.184,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis GD1</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 320 x 365 mm, Gerätehöhe mit Motor 615 mm, Heizleistung 3,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 7 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis GD1</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 320 x 365 mm, Height with motor 615 mm, capacity: 7 kg, 3,5 kW, Optional liquefied or natural gas,</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>    | <p><b>GD 1</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p> | <b>572,00</b>   |



|   | Artikel  | Code  | Euro            |
|---|--|---|-----------------|
|    | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis GD2</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 395 x 535 mm, Gerätehöhe mit Motor 915 mm, Heizleistung 7,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 30 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis GD2</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 395 x 535 mm, Height with motor 915 mm, capacity: 30 kg, 7,0 kW, Optional liquefied or natural gas,</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>       | <p><b>GD 2</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p> | <b>925,00</b>   |
|   | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis GD3</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 635 mm, Gerätehöhe mit Motor 915 mm, Heizleistung 10,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 40 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis GD3</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 510 x 635 mm, Height with motor 915 mm, capacity: 40 kg, 10,5 kW, Optional liquefied or natural gas,</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>     | <p><b>GD 3</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p> | <b>1.038,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis GD4</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 510 x 635 mm, Gerätehöhe mit Motor 1115 mm, Heizleistung 14,0 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 70 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis GD4</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 510 x 635 mm, Height with motor 1115 mm, capacity: 70 kg, 14,0 kW, Optional liquefied or natural gas,</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p>   | <p><b>GD 4</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p> | <b>1.146,00</b> |
|  | <p><b>Gas-Gyrosgerät Potis GD5</b><br/>komplett, mit Fettwanne, Stellfläche 660 x 685 mm, Gerätehöhe mit Motor 1310 mm, Heizleistung 17,5 kW, wahlweise Erdgas oder Propangas, max. Fleischgewicht: 120 kg,</p> <p><b>Gyros-grill gas Potis GD5</b><br/>complete, with fat tray, Storage space 660 x 685 mm, Height with motor 1310 mm, capacity: 120 kg, 17,5 kW, Optional liquefied or natural gas,</p> <p><b>wird ohne Schaufel geliefert!</b><br/><b>will be delivered without shovel!</b></p> | <p><b>GD 5</b></p> <p><b>Gasart angeben!</b></p> <p><b>Specify kind of gas!</b></p> | <b>1.399,00</b> |



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | <b>Motorantrieb im Gehäuse</b><br><b>Motor drive in box</b>  | PT0152   | 146,00  |
|   | <b>Motorantrieb ohne Gehäuse</b><br><b>Motor drive without box</b>   | PT0153   | 70,00   |
|    | <b>Schaufel / Shovel</b><br><br>Schaufel Gr. 1, 220 mm Ø / Shovel size 1, Ø 220mm<br><br>Schaufel Gr. 2, 260 mm Ø / Shovel size 2, Ø 260mm<br><br>Schaufel Gr. 3, 300 mm Ø / Shovel size 3, Ø 300mm<br><br><b>Schaufelgriff mit Befestigungsschraube</b><br><b>Handle with screw</b> | PT0191   | 34,00   |
|   |  | PT0192   | 39,00   |
|   |  | PT0193   | 45,00   |
|   |  | PT0194   | 9,00  |
|   | <b>obere Schiebemuffe mit Stützring für EH / GD1</b><br><b>Upper sliding collar with supporting ring for EH / GD1</b>  | PT 0167  | 18,00   |
|   | <b>für / for</b><br>E1 / E2 / E3 / G1/ G2 / G3 / GD3 / GD4 / GD5   | PT 0166<br>PT 0168   | 18,00<br>18,00  |
|   | <b>untere Schiebemuffe mit Spießauflager komplett für</b><br><b>Lower sliding collar with skewering support for</b><br>E1 / E2 / E3 / G1 / G2 / G3 / GD3 / GD4   | PT 0169  | 18,00   |
|   | <b>für / for EH / GD1</b>  | PT 0170  | 18,00   |
|  | <b>Spieß für / for Spit</b><br><br>EH/GD1, 415 mm<br>E1/G1, 570 mm<br>E2, G2, GD2, GD3, 695 mm<br>E3,G3,GD4, 895 mm<br>GD4, 895 mm ( <b>verstärkt / reinforced</b> )<br>GD5, 1080 mm ( <b>verstärkt / reinforced</b> )<br>GD5, 1080 mm   | PT0196<br>PT0197<br>PT0198<br>PT0199<br>PT0200<br>PT0201<br>PT0202 | 32,70<br>32,70<br>25,00<br>29,00<br>34,00<br>34,00<br>29,00 |
|   | <b>Spießteller / Spit disk</b><br><br>Ø 195 mm<br>Ø 120 mm<br>Ø 150 mm<br>Ø 250 mm<br>Ø 300 mm<br>Ø 350 mm   | PT0218<br>PT0216<br>PT0217<br>PT0219<br>PT0220<br>PT0221           | 23,00<br>23,00<br>23,00<br>29,00<br>29,00<br>29,00          |
|   | <b>Spießklammer</b><br><b>Spit clamp</b>   | PT0107   | 0,70  |
|   | <b>Spießteller mit Schlitz auf Anfrage.</b><br><b>Spit disk with slit on request.</b>  |  |   |



|  | Artikel   | Code | Euro |
|--|---|------|------|
|    | <b>🇩🇪 Fettwanne mit eingelegtem Lochblech</b><br><b>🇬🇧 Fat bowl with perforated plate</b>   |      |      |
|  | 500 x 350 x 55 mm <b>PT 0040</b> <b>58,00</b><br>410 x 310 x 55 mm <b>PT 0041</b> <b>46,00</b>  |      |      |
|    | <b>🇩🇪 Fettwanne achteckig mit Lochblech</b><br><b>🇬🇧 Fat bowl octagonal with perforated plate</b>   |      |      |
|  | 500 x 500 x 50 mm, für / for E1/E2/G1/G2 <b>PT0036</b> <b>67,00</b><br>550 x 550 x 50 mm, für / for E3/G3/GD3/GD4 <b>PT0037</b> <b>74,00</b><br>650 x 650 x 50 mm, für / for GD5 <b>PT0038</b> <b>84,00</b> |      |      |
|  |   |      |      |
|   | <b>🇩🇪 Handkreuz / Hand cross</b><br>235 x 235 x 125 mm <b>PT0092</b> <b>23,00</b><br><b>67,00</b>   |      |      |
|  | <b>🇩🇪 verstärktes Handkreuz</b><br><b>🇬🇧 Hand cross, reinforced</b><br>350 x 350 x 105 mm <b>PT0093</b>   |      |      |
|  | <b>🇩🇪 Keramikstein</b><br>für E1/E2/E3 <b>PT0106</b> <b>27,00</b><br><b>🇬🇧 Ceramic stone</b><br>for E1/E2/E3  |      |      |
|  |   |      |      |
|  | <b>🇩🇪 Rohrheizkörper</b><br><b>🇬🇧 Tubular heating element</b>   |      |      |
|  | 230 V/1,3 kW <b>PT 0094</b> <b>33,50</b><br>230 V/1,5 kW <b>PT 0095</b> <b>33,50</b>  |      |      |
|  | <b>🇩🇪 Brenner für Düse für</b><br><b>🇬🇧 Burner for nozzle for</b><br>G1/G2/G3 <b>PT 0005</b> <b>50,00</b>   |      |      |
|  | <b>🇩🇪 Doppelbrenner für Düse</b><br><b>🇬🇧 Double-burner for nozzle</b><br>GD1/GD3/GD4/GD5 <b>PT 0006</b> <b>64,80</b>   |      |      |
|  | <b>🇩🇪 Gasart angeben! 🇬🇧 Specify kind of gas!</b>   |      |      |

# Döner Profi 2000



- high power
- to cut thin
- low weight
- easy cleaning
- long durability



- hohe Leistung
- dünnes Schneiden
- geringes Gewicht
- leichte Reinigung
- lange Lebensdauer

Hohes Drehmoment – dadurch gleichbleibendes Schneiden des Fleisches!

High torque – thereby a constant cutting of the meat!

|  | Artikel   | Code                          | Euro          |
|--|---|-------------------------------|---------------|
|   | <p> <b>Dönerschneidegerät</b><br/>mit <b>Druckknopf</b>, Trafo: 230 V / 24 - 30 V<br/>Drehzahl: 5000 U/min., Gewicht: 975 g (ohne Trafo)<br/>Kreismesser: 80 mm, Tageskapazität: ca. 150 kg Fleisch</p> <p> <b>Döner knife</b><br/>with <b>push-button</b>, transformer: 230 V / 24 – 30 V,<br/>rotational speed: 5000 rpm, weight: 975 g<br/>(without transformer), disk: 80mm,<br/>daily capacity: approx. 150 kg meat</p> <p> <b>Kopfteil komplett aus Edelstahl.</b><br/> <b>heading section made of stainless steel</b></p>  | <b>Döner-Profi<br/>2000 E</b> | <b>789,00</b> |
|  | <p> <b>Dönerschneidegerät</b><br/>mit <b>Hand-Schalthebel</b>, Trafo: 230 V / 24 - 30 V,<br/>Drehzahl: 5000 U/min., Gewicht: 1055 g (ohne Trafo)<br/>Kreismesser: 80 mm, Tageskapazität: ca. 150 kg Fleisch.</p> <p> <b>Döner knife</b><br/>with <b>manual control</b>, transformer: 230 V / 24 – 30 V,<br/>rotational speed: 5000 rpm, weight: 1055 g<br/>(without transformer), disk: 80mm,<br/>daily capacity: approx. 150 kg meat</p> <p> <b>Kopfteil komplett aus Edelstahl.</b><br/> <b>heading section made of stainless steel</b></p>   | <b>Döner-Profi<br/>2000 H</b> | <b>834,00</b> |
|  | <p> <b>Schleifgerät für Rundmesser<br/>von Dönerschneidegeräten</b><br/>Trafo: 230 V, 24 - 30 V, 60 Watt, Drehzahl: 3000 U/min.,<br/>Gewicht: 4 kg, für Kreismesser: 70 mm - 140 mm,<br/>Schleifscheibe: Diamant,<br/>Zubehör: 1 Schleifbock mit Diamantscheibe,<br/>1 Schleifstift + 1 Messerschraube</p> <p> <b>Disk sharpener</b><br/>for circular blades of döner knives,<br/>transformer: 230 V, 24 – 30 V / 60 watts,<br/>rotational speed: 3000 rpm, weight: 4 kg,<br/>for circular blades: 70mm – 140mm,<br/>grinding disk: diamond<br/>accessories: 1 sharpening block with diamond disk,<br/>1 sharpening pen + 1 knife screw</p> | <b>Schleif-Profi<br/>2500</b> | <b>631,00</b> |

# Griddleplatten

|   | Artikel  | Code       | Euro   |
|---|--|------------|--------|
|    | <p><b>Griddleplatte</b><br/>440 x 365 x 228 mm,<br/>gusseiserne Bratfläche: 380 x 280 mm,<br/>2,2 kW, ca. 70 Burger/Std.<br/>———— glatt</p> <p><b>Fry top</b><br/>440 x 365 x 228 mm,<br/>cast iron plate: 380 x 280 mm,<br/>2,2 kW, approx. 70 burger/h<br/>———— smooth</p> | PA 10312   | 338,00 |
|   | <p><b>Griddleplatte</b><br/>440 x 465 x 230 mm,<br/>gusseiserne Bratfläche: 380 x 380 mm,<br/>2,8 kW, ca. 90 Burger/Std.<br/>———— glatt</p> <p><b>Fry top</b><br/>440 x 465 x 230 mm,<br/>cast iron plate: 380 x 380 mm,<br/>2,8 kW, approx. 90 burger/h<br/>———— smooth</p> | PA 10313   | 365,00 |
|  | <p><b>Griddleplatte</b><br/>700 x 500 x 260 mm, glatt,<br/>2,5 + 2,5 kW, 220 V, 32 kg<br/>~~~~ 1/2 gerillt ——— 1/2 glatt</p> <p><b>Fry top</b><br/>700 x 500 x 260 mm,<br/>2,5 + 2,5 kW, 220 V, 32 kg<br/>~~~~ 1/2 grooved ——— 1/2 smooth</p>                                | PG 7050 E  | 535,00 |
|  | <p><b>Griddleplatte</b><br/>700 x 500 x 260 mm,<br/>1/2 gerillt, 1/2 glatt,<br/>2,5 + 2,5 kW, 220 V, 32 kg<br/>~~~~ gerillt</p> <p><b>Fry top</b><br/>700 x 500 x 260 mm,<br/>2,5 + 2,5 kW, 220 V, 32 kg<br/>~~~~ grooved</p>  | PG 7050 GE | 535,00 |

## Griddleplatten Gas Eco

|   | Artikel  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|    | <p> <b>Griddleplatte Gas Eko</b><br/>330 x 490 x 235 mm<br/>Bratfläche: 305 x 400 mm<br/>2,35 kW, 11 kg</p> <p> <b>Fry top gas Eko</b><br/>330 x 490 x 235 mm<br/>worktop: 305 x 400 mm<br/>2,35 kW, 11 kg</p> <p style="text-align: center;"><b>Gas</b></p>       | <b>PGF 300</b>  | <b>245,00</b> |
|   | <p> <b>Griddleplatte Gas Eko</b><br/>590 x 490 x 235 mm<br/>Bratfläche: 565 x 400 mm<br/>4,7 kW, 19 kg</p> <p> <b>Fry top gas Eko</b><br/>590 x 490 x 235 mm<br/>worktop: 565 x 400 mm<br/>4,7 kW, 19 kg</p> <p style="text-align: center;"><b>Gas</b></p>         | <b>PGF 600</b>  | <b>363,00</b> |
|  | <p> <b>Griddleplatte Gas Eko</b><br/>850 x 490 x 235 mm<br/>Bratfläche: 825 x 400 mm<br/>7,0 kW, 26 kg</p> <p> <b>Fry top gas Eko</b><br/>850 x 490 x 235 mm<br/>worktop: 825 x 400 mm<br/>7,0 kW, 26 kg</p> <p style="text-align: center;"><b>Gas</b></p>     | <b>PGF 800</b>  | <b>488,00</b> |
|   | <p> <b>Griddleplatte Gas Eko</b><br/>1185 x 490 x 235 mm<br/>Bratfläche: 1165 x 400 mm<br/>9,4 kW, 36 kg</p> <p> <b>Fry top gas Eko</b><br/>1185 x 490 x 235 mm<br/>worktop: 1165 x 400 mm<br/>9,4 kW, 36 kg</p> <p style="text-align: center;"><b>Gas</b></p> | <b>PGF 1200</b> | <b>638,00</b> |

## Griddleplatten / Hot Dog

|   | Artikel  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|    | <p> <b>Griddleplatte</b><br/>605 x 560 x 215 mm,<br/><b>glatt</b>, ca. 100 Burger/Std.<br/>3,0 kW, 230 V,<br/>Gewicht 37 kg</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>605 x 560 x 215 mm,<br/><b>smooth</b>, ca. 100 burger/hour,<br/>3,0 kW, 230 V,<br/>weight 37 kg</p>   | <b>PA10301A</b> | <b>350,00</b> |
|    | <p> <b>Griddleplatte</b><br/>906 x 560 x 230 mm,<br/><b>2/3 glatt, 1/3 gerillt</b>,<br/>ca. 150 Burger/Std.<br/>3,0 + 1,5 kW, 230 V,<br/>Gewicht 53 kg</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>906 x 560 x 230 mm,<br/><b>2/3 smooth, 1/3 grooved</b>,<br/>ca. 150 burger/hour,<br/>3,0 + 1,5 kW, 230 V,<br/>weight 53 kg</p> | <b>PA10302A</b> | <b>552,00</b> |
|  | <p> <b>Hot Dog Grill</b><br/>620 x 270 x 200 mm,<br/>1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz<br/>Gewicht 9 kg</p> <p> <b>Hot dog grill</b><br/>620 x 270 x 200 mm,<br/>1,0 kW, 220-240 V, 50/60 Hz<br/>weight 9 kg</p>   | <b>PA10500</b>  | <b>177,00</b> |
|  | <p> <b>Hot Dog Grill</b><br/>620 x 340 x 200 mm,<br/>1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz<br/>Gewicht 10 kg</p> <p> <b>Hot dog grill</b><br/>620 x 340 x 200 mm,<br/>1,3 kW, 220-240 V, 50/60 Hz<br/>weight 10 kg</p>   | <b>PA10501</b>  | <b>198,00</b> |

## Kontaktgrills

|   | Artikel  | Code   | Euro   |  |   |
|---|--|--|--|--|---|
|  | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg,<br/>Bratplatte: 240 x 260 mm</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>290 x 390 x 235 mm, 2,0 kW, 230 V, 20,5 kg,<br/>cook plate: 240 x 260 mm</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>unten gerillt / grooved at the bottom</p> <p>----- oben glatt / smooth at the top<br/>----- unten glatt / smooth at the bottom</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>----- unten glatt / smooth at the bottom</p> | <p><b>PA 10170</b></p> <p><b>PA 10171</b></p> <p><b>PA 10172</b></p>   | <p><b>234,00</b></p> <p><b>234,00</b></p> <p><b>234,00</b></p>   |  |   |
|   |    | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg<br/>Bratplatte: 290 x 380 mm</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>440 x 445 x 235 mm, 2,4 kW, 230 V, 27 kg<br/>cook plate: 290 x 380 mm</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>unten gerillt / grooved at the bottom</p> <p>----- oben glatt / smooth at the top<br/>----- unten glatt / smooth at the bottom</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>----- unten glatt / smooth at the bottom</p> | <p><b>PA 10173</b></p> <p><b>PA 10174</b></p> <p><b>PA 10175</b></p>   | <p><b>322,00</b></p> <p><b>322,00</b></p> <p><b>322,00</b></p> |   |
|   |  |   | <p><b>🇩🇪 Paninigrill</b><br/>475x390x235 mm, 2,9 KW, 230 V, 32 kg,<br/>ca. 100 Sandwiches/Std.,<br/>Bratplatte: 240 x 440 mm</p> <p><b>🇬🇧 Paninigrill</b><br/>475x390x235 mm, 2,9 KW, 230 V, 32 kg,<br/>ca. 100 sandwiches/hour,<br/>cook plate: 240 x 440 mm</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>unten gerillt / grooved at the bottom</p> <p> oben gerillt / grooved at the top<br/>----- unten glatt / smooth at the bottom</p> | <p><b>PA 10176</b></p> <p><b>PA 10179</b></p>                  | <p><b>373,00</b></p> <p><b>373,00</b></p> |





## Kontaktgrills

|   | Artikel   | Code               | Euro          |
|---|---|--------------------|---------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill TG</b><br/>260 x 410 x 280 mm,<br/>2,1 kW, 220 V, 17 kg</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill TG</b><br/>260 x 410 x 280 mm,<br/>2,1 kW, 220 V, 17 kg</p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p>  | <b>TG 2530 E</b>   | <b>308,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>420 x 410 x 280 mm,<br/>2,1 kW, 220 V, 20 kg</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>420 x 410 x 280 mm,<br/>2,1 kW, 220 V, 20 kg</p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p>  | <b>TG 2735 E</b>   | <b>338,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>460 x 410 x 280 mm, 2,75 kW, 220 V, 23 kg</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>460x410x280 mm, 2,75 kW, 220 V, 23 kg</p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>                     ----- unten glatt / smooth at the bottom                 </p>   | <b>TG 2740 EE</b>  | <b>365,00</b> |
|   | <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p>   | <b>TG 2740 E</b>   | <b>365,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>500 x 410 x 280 mm,<br/>3 kW, 220 V, 26 kg</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>500 x 410 x 280 mm,<br/>3 kW, 220 V, 26 kg</p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p>  | <b>TG 2745 E</b>   | <b>393,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kontaktgrill</b><br/>560 x 370 x 260 mm, 2+2 kW, 220 V, 35 kg</p> <p><b>🇬🇧 Conventional electric grill</b><br/>560 x 370 x 260 mm, 2+2 kW, 220 V, 35 kg</p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p> <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>                     ----- unten glatt / smooth at the bottom                 </p> | <b>TG 5530 DE</b>  | <b>488,00</b> |
|  | <p>  oben gerillt / grooved at the top<br/>  unten gerillt / grooved at the bottom                 </p>   | <b>TG 5530 DEE</b> | <b>488,00</b> |

## Kontaktgrills - Profi

|   | Artikel  | Code   | Euro   |   |   |
|---|--|--|--|---|---|
|  | <p><b>Elektro-Kontakt-Grill</b><br/>                     330 x 435 x 240 mm,<br/>                     Platte aus Gusseisen, Temperatur bis 250°C,<br/>                     Aussenstruktur Inox 18/10, thermostatisch regelbar,<br/>                     1 Heizzone, 1,8 kW, 230 Volt</p> <p><b>Conventional electric grill</b><br/>                     330 x 435 x 240 mm,<br/>                     cast iron plate, temperature range +250°C,<br/>                     external structure: inox 18/10, adjustable thermostat,<br/>                     1 heating zone, 1,8 kW, 230 Volt</p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>                     ----- <b>unten glatt / smooth at the bottom</b></p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>  <b>unten gerillt / grooved at the bottom</b></p> | <p><b>GR 4.1 L</b></p> <p><b>GR 4.2</b></p>  | <p><b>329,00</b></p> <p><b>329,00</b></p>  |   |   |
|   |    | <p><b>Elektro-Kontakt-Grill</b><br/>                     440 x 430 x 240 mm,<br/>                     Platte aus Gusseisen, Temperatur bis 250°C,<br/>                     Aussenstruktur Inox 18/10, thermostatisch regelbar,<br/>                     1 Heizzone, 230 Volt, 50 Hz, 3000 W</p> <p><b>Conventional electric grill</b><br/>                     440 x 430 x 240 mm,<br/>                     cast iron plate, temperature range up to +250°C,<br/>                     external structure: inox 18/10, adjustable thermostat,<br/>                     1 heating zone, 230 Volt, 50 Hz, 3000 W</p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>                     ----- <b>unten glatt / smooth at the bottom</b></p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>  <b>unten gerillt / grooved at the bottom</b></p> | <p><b>GR 6.1 L</b></p> <p><b>GR 6.1</b></p>  | <p><b>399,00</b></p> <p><b>399,00</b></p>   |   |
|   |  |   | <p><b>Elektro-Kontakt-Grill</b><br/>                     580 x 360 x 200 mm,<br/>                     Platte aus Gusseisen, Temperatur bis 250°C,<br/>                     Aussenstruktur Inox 18/10, thermostatisch regelbar,<br/>                     2 Heizzonen, 3,6 kW, 230 Volt</p> <p><b>Conventional electric grill</b><br/>                     580 x 360 x 200 mm,<br/>                     cast iron plate, temperature range +250°C,<br/>                     external structure: inox 18/10, adjustable thermostat,<br/>                     2 heating zones, 3,6 kW, 230 Volt</p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>  <b>unten gerillt / grooved at the bottom</b></p> <p> <b>oben gerillt / grooved at the top</b><br/>                     ----- <b>unten glatt / smooth at the bottom</b></p> | <p><b>GR 8.2</b></p> <p><b>GR 8.2 L</b></p> | <p><b>569,00</b></p> <p><b>569,00</b></p> |

## Crêpeseisen - Profi

|   | Artikel   | Code   | Euro     |
|---|---|--------|----------|
|    | <p><b>Crêpes-Eisen, elektro</b><br/>aus Edelstahl, Ø 350 mm,<br/>350 x 370 x 250 mm,<br/>Gewicht: 13 kg,<br/>230 V / 2000 W</p> <p><b>Crêpes machine, electric</b><br/>made of stainless steel, Ø 350 mm,<br/>350 x 370 x 250 mm,<br/>weight: 13 kg,<br/>230 V / 2000 W</p>   | S 35   | 470,00   |
|   | <p><b>Crêpes-Eisen, elektro<br/>mit 2 Backflächen</b><br/>aus Edelstahl, Ø 2 x 350 mm,<br/>710 x 370 x 250 mm,<br/>Gewicht: 24 kg,<br/>2 x 400 V / 2 x 2000 W</p> <p><b>Crêpes machine, electric<br/>with 2 baking areas,</b><br/>made of stainless steel, Ø 2 x 350 mm,<br/>710 x 370 x 250 mm,<br/>Gewicht: 24 kg,<br/>2 x 400 V / 2 x 2000 W</p> | D 35   | 751,00   |
|  | <p><b>Crêpes-Eisen, gas</b><br/>aus Edelstahl, Ø 400 mm,<br/>430 x 480 x 270 mm,<br/>Gewicht: 22 kg,<br/>3,6 kW</p> <p><b>Crêpes machine, gas</b><br/>made of stainless steel, Ø 400 mm,<br/>430 x 480 x 270 mm,<br/>weight: 22 kg,<br/>3,6 kW</p>  | G400 S | 605,00   |
|  | <p><b>Crêpes-Eisen, gas<br/>mit 2 Backflächen</b><br/>aus Edelstahl, Ø 2 x 400 mm,<br/>900 x 480 x 270 mm,<br/>Gewicht: 43 kg,<br/>2 x 3,6 kW</p> <p><b>Crêpes machine, gas<br/>with 2 baking areas,</b><br/>made of stainless steel, Ø 2 x 400 mm,<br/>900 x 480 x 270 mm,<br/>weight: 43 kg,<br/>2 x 3,6 kW</p>                                   | G400 D | 1.017,00 |

## Crepêseisen / Waffleisen Eco

|   | Artikel  | Code            | Euro          |
|---|--|-----------------|---------------|
|    | <p> <b>Crêpes-Eisen</b><br/>430 x 445 x 240 mm,<br/>Backfläche Ø 400 mm,<br/>2,7 kW, 230 V, 22 kg</p> <p> <b>Crêpes machine</b><br/>430 x 445 x 240 mm,<br/>baking area Ø 400 mm,<br/>2,7 kW, 230 V, 22 kg</p>   | <b>PA 10315</b> | <b>344,00</b> |
|    | <p> <b>Crêpes-Eisen</b><br/>mit 2 Backflächen Ø 400 mm,<br/>910 x 445 x 240 mm,<br/>2x2,7 kW, 230 V, 35 kg</p> <p> <b>Crêpes machine</b><br/>with 2 baking areas Ø 400 mm,<br/>910 x 445 x 240 mm,<br/>2x2,7 kW, 230 V, 35 kg</p>                                    | <b>PA10316</b>  | <b>486,00</b> |
|  | <p> <b>Waffleisen für 2 Waffeln</b><br/>300 x 410 x 265 mm,<br/>1,6 kW, 230 V, 21 kg,<br/>Waffel-Platte: 200 x 200 mm</p> <p> <b>Waffle machine for 2 waffles</b><br/>300 x 410 x 265 mm,<br/>1,6 kW, 230 V, 21 kg,<br/>waffle-plate: 200 x 200 mm</p>               | <b>PA 10180</b> | <b>262,00</b> |
|  | <p> <b>Waffleisen für 4 Waffeln</b><br/>600 x 410 x 265 mm,<br/>2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg,<br/>Waffel-Platte: 2x 200 x 200 mm</p> <p> <b>Waffle machine for 4 waffles</b><br/>600 x 410 x 265 mm,<br/>2 x 1,6 kW, 230 V, 41 kg,<br/>waffle-plate: 2x 200 x 200 mm</p> | <b>PA 10185</b> | <b>433,00</b> |

## Elektro Friteusen / Töpfe



### 🇬🇧 Deep fryer, electric

240 x 435 x 265 mm,  
housing and lid made of stainless steel,  
tank made of enamel steel,  
with safety thermostat for overheating protection,  
3 litres, 2,3 kW, 230 V, 50 Hz, basket: 240 x 190 x 90 mm,  
weight: 8 kg / 9 kg, packing size: 250 x 460 x 275 mm  
**Code: SD-03 Single / Euro: 38,00**

### 🇩🇪 Friteuse, elektro

240 x 435 x 265 mm,  
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl,  
Tank aus emeill. Stahl,  
mit Sicherheits-Thermostat für Überhitzungsschutz  
3 Liter, 2,3 kW, 230 V, 50 Hz, Korbmaß: 240 x 190 x 90 mm,  
Gewicht: 8 kg / 9 kg, Verpackung: 250 x 460 x 275 mm,  
**Code: SD-03 Single / Euro: 38,00**

### 🇬🇧 Double deep fryer, electric

420 x 435 x 265 mm,  
housing and lid made of stainless steel,  
tank made of enamel steel,  
with safety thermostat for overheating protection,  
2 x 3 litres, 2 x 2,3 kW, 230 V, 50 Hz, basket: 240 x 190 x 90 mm,  
weight: 11 kg / 12 kg, packing size: 435 x 460 x 275 mm  
**Code: SD-03 Double / Euro: 59,00**

### 🇩🇪 Doppel Friteuse, elektro

420 x 435 x 265 mm,  
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl, Tank aus emeill. Stahl,  
mit Sicherheits-Thermostat für Überhitzungsschutz  
2 x 3 Liter, 2 x 2,3 kW, 230 V, 50 Hz, Korbmae: 240 x 190 x 90 mm,  
Gewicht: 11 kg / 12 kg, Verpackung: 435 x 460 x 275 mm,  
**Code: SD-03 Double / Euro: 59,00**



### 🇬🇧 Cookware Set 4 Pots with lid

chrome nickel steel 18/10,  
with pouring rim  
and stay-cool handles,  
suitable for gas, electric and  
induction,  
weight: 11 kg  
**Code: TS1 / 169,00 €**

### 🇩🇪 Topfset 4 Töpfe mit Deckel

Chromnickelstahl 18/10,  
Schüttrand und Kaltgriffe,  
geeignet für Gas, Elektro  
und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1 / 169,00 €**

**geeignet für  
Induktion!**

**starke Ausführung**

### 🇬🇧 Cookware Set – 9 pieces

chrome nickel steel 18/10,  
with pouring rim  
and stay-cool handles,  
suitable for gas, electric  
and induction,  
weight: 6 kg  
**Code: TS2 / 103,00 €**

### 🇩🇪 Topfset – 9 Teile

Chromnickelstahl 18/10,  
Schüttrand und Kaltgriffe,  
geeignet für Gas, Elektro  
und Induktion,  
Gewicht: 6 kg  
**Code: TS2 / 103,00 €**



**geeignet für  
Induktion!**

## Backwaren-Friteusen Profi

### Pastries electric fryer

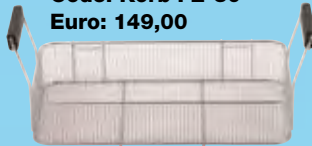
540 x 450 x 370 mm,  
stainless steel,  
tank capacity 16 litres,  
thermostat 50 - 190 °C,  
basket: 455 x 245 x 80 mm,  
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 30**

**Euro: 720,00**

 **Korb für FE-30**  
 **Basket for FE-30**

**Code: Korb FE-30**  
**Euro: 149,00**



### **Backwaren Elektro-Friteuse**

540 x 450 x 370 mm,  
aus Edelstahl, 16 Liter,  
Thermostat 50 - 190 °C,  
Korbmaße: 455 x 245 x 80 mm,  
9 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 30**

**Euro: 720,00**

### Pastries electric fryer

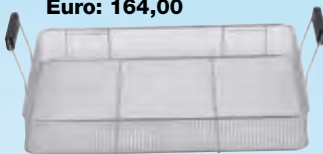
670 x 650 x 370 mm,  
stainless steel,  
tank capacity 30 Liter,  
thermostat 50 - 190 °C,  
basket: 570 x 440 x 80 mm,  
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 60**

**Euro: 1.096,00**

 **Korb für FE-60**  
 **Basket for FE-60**

**Code: Korb FE-60**  
**Euro: 164,00**



### **Backwaren Elektro-Friteuse**

670 x 650 x 370 mm,  
aus Edelstahl, 30 Liter,  
Thermostat 50 - 190 °C,  
Korbmaße: 570 x 440 x 80 mm,  
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 60**

**Euro: 1.096,00**


### Pastries electric fryer with stand

670 x 650 x 900 mm, stainless steel,  
tank capacity 30 Liter,  
with fat tank and filter,  
thermostat 50 - 190 °C,  
basket: 570 x 440 x 80 mm,  
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 60/P**

**Euro: 1.451,00**

 **Korbablegung links/rechts für FE-60 / FE-60/P**

 **shelf for basket right/left for FE-60 / FE-60/P**

**Code: OP-60**

**Preis: 138,00**



### **Backwaren Elektro-Friteuse mit Untergestell**

670 x 650 x 900 mm,  
aus Edelstahl, 30 Liter,  
mit Fettwanne und Filter,  
Thermostat 50 - 190 °C,  
Korbmaße: 570 x 440 x 80 mm,  
15 kW, 400 / 3 N / 50 Hz

**Code: FE - 60/P**

**Euro: 1.451,00**

## Elektro Friteusen



### Fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 190 x 440 x 270 mm, 1 basket 220 x 130 x 100 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 6 litres, 60°-240°C, 4,5 kg gross weight: 5 kg, packing: 240 x 500 x 310 mm

**Code: WF-061**

**Euro: 99,00**

### Friteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 190 x 440 x 270 mm, 1 Korb 220 x 130 x 100 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 6 Liter, 60°-240°C, 4,5 kg, brutto Gewicht: 5 kg, Verpackung: 240 x 500 x 310 mm

**Code: WF-061**

**Euro: 99,00**

### Fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 380 x 440 x 270 mm, 2 baskets 220 x 130 x 100 mm, 2+2 kW, 230 V, 50 Hz, 6+6 litres, 60°-240°C, 7 kg gross weight: 8 kg, packing: 430 x 500 x 360 mm

**Code: WF-062**

**Euro: 190,00**

### Friteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 380 x 440 x 270 mm, 2 Körbe 220 x 130 x 100 mm, 2+2 kW, 230 V, 50 Hz, 6+6 Liter, 60°-240°C, 7 kg brutto Gewicht: 8 kg, Verpackung: 430 x 500 x 360 mm

**Code: WF-062**

**Euro: 190,00**



### Fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 190 x 440 x 320 mm, 1 basket 220 x 130 x 140 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 8 litres, 60°-240°C, 5,5 kg gross weight: 6 kg, packing: 240 x 500 x 360 mm

**Code: WF-081**

**Euro: 130,00**

### Friteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 190 x 440 x 320 mm, 1 Korb 220 x 130 x 140 mm, 2 kW, 230 V, 50 Hz, 8 Liter, 60°-240°C, 5,5 kg brutto Gewicht: 6 kg, Verpackung: 240 x 500 x 360 mm

**Code: WF-081**

**Euro: 130,00**

### Double-fryer, electric

made of stainless steel, **CE**-safety thermostat for overheating protection, 480 x 420 x 310 mm, 2 baskets 200 x 165 x 120 mm, 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz, 8 + 8 litres, 60°-240°C, 8 kg gross weight: 9,5 kg, packing: 530 x 480 x 350 mm

**Code: WF-082L**

**Euro: 259,00**

### Doppel-Friteuse, elektro

Edelstahl, **CE**-Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz, 480 x 420 x 310 mm, 2 Körbe 200 x 165 x 120 mm, 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz, 8 + 8 Liter, 60°-240°C, 8 kg brutto Gewicht: 9,5 kg, Verpackung: 530 x 480 x 350 mm

**Code: WF-082L**

**Euro: 259,00**



## Elektro Friteusen



### 🇬🇧 Fryer, electric

made of stainless steel,  
**CE**-safety thermostat  
 for overheating protection,  
 290 x 440 x 285 mm,  
 1 basket 220 x 200 x 100 mm,  
 3 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 litres, 60°-240°C, 6 kg,  
 gross weight: 7 kg,  
 packing: 340 x 500 x 325 mm  
**Code: WF-101**  
**Euro: 154,00**

### 🇩🇪 Friteuse, elektro

Edelstahl,  
**CE**-Sicherheitsthermostat  
 für Überhitzungsschutz,  
 290 x 440 x 285 mm,  
 1 Korb 220 x 200 x 100 mm,  
 3 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 Liter, 60°-240°C, 6 kg,  
 brutto Gewicht: 7 kg,  
 Verpackung: 340 x 500 x 325 mm  
**Code: WF-101**  
**Euro: 154,00**

### 🇬🇧 Double-fryer, electric

made of stainless steel,  
**CE**-safety thermostat  
 for overheating protection,  
 590 x 440 x 285 mm,  
 2 baskets 220 x 200 x 100 mm,  
 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 + 10 litres, 60°-240°C, 9,5 kg  
 gross weight: 11 kg,  
 packing: 640 x 500 x 325 mm  
**Code: WF-102**  
**Euro: 287,00**

### 🇩🇪 Doppel-Friteuse, elektro

Edelstahl,  
**CE**-Sicherheitsthermostat  
 für Überhitzungsschutz,  
 590 x 440 x 285 mm,  
 2 Körbe 220 x 200 x 100 mm,  
 3 + 3 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 + 10 Liter, 60°-240°C, 9,5 kg,  
 brutto Gewicht: 11 kg,  
 Verpackung: 640 x 500 x 325 mm  
**Code: WF-102**  
**Euro: 287,00**



### 🇬🇧 Fryer, electric

made of chrome nickel steel,  
**with drain tap**,  
**CE**-safety thermostat  
 for overheating protection,  
 280 x 460 x 325 mm,  
 1 basket 220 x 200 x 100 mm,  
 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 litres, 60°-240°C, 7,5 kg  
 gross weight: 8,5 kg,  
 packing: 530 x 330 x 375 mm  
**Code: WF-101V**  
**Euro: 242,00**

### 🇩🇪 Friteuse, elektro

Chromnickelstahl,  
**mit Ablasshahn**,  
**CE**-Sicherheitsthermostat  
 für Überhitzungsschutz,  
 280 x 460 x 325 mm,  
 1 Korb 220 x 200 x 100 mm,  
 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 Liter, 60°-240°C, 7,5 kg,  
 brutto Gewicht: 8,5 kg,  
 Verpackung: 530 x 330 x 375 mm  
**Code: WF-101V**  
**Euro: 242,00**

### 🇬🇧 Double-fryer, electric

made of chrome nickel steel,  
**with drain tap**,  
**CE**-safety thermostat  
 for overheating protection,  
 570 x 460 x 325 mm,  
 2 baskets 220 x 200 x 100 mm,  
 3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 + 10 litres, 60°-240°C, 11 kg  
 gross weight: 12,5 kg,  
 packing: 620 x 530 x 375 mm  
**Code: WF-102V**  
**Euro: 422,00**

### 🇩🇪 Doppel-Friteuse, elektro

Chromnickelstahl,  
**mit Ablasshahn**,  
**CE**-Sicherheitsthermostat  
 für Überhitzungsschutz,  
 570 x 460 x 325 mm,  
 1 Korb 220 x 200 x 100 mm,  
 3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz,  
 10 + 10 Liter, 60°-240°C, 11 kg,  
 brutto Gewicht: 12,5 kg,  
 Verpackung: 620 x 530 x 375 mm  
**Code: WF-102V**  
**Euro: 422,00**



## Friteusen Profi

|   | Artikel   | Code            | Euro          |
|---|---|-----------------|---------------|
|    | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/>180 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl,<br/>4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C,<br/>Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm,<br/>2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>180 x 420 x 300 mm, stainless steel,<br/>tank capacity 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C,<br/>basket: 130 x 235 x 100 mm,<br/>2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p>   | <b>FE 04 E</b>  | <b>171,00</b> |
|    | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/>360 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl,<br/>2x 4 - 5 Liter, Thermostat 50 - 190°C,<br/>Korbmaße: 130 x 235 x 100 mm,<br/>2 x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>360 x 420 x 300 mm, stainless steel,<br/>tank capacity 2x 4 - 5 litres, thermostat 50 - 190°C,<br/>basket: 130 x 235 x 100 mm,<br/>2x 2,1 kW, 230 V / 50 Hz</p>  | <b>FE 44 E</b>  | <b>326,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/>270 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl,<br/>7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C,<br/>Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm,<br/>3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>270 x 420 x 300 mm, stainless steel,<br/>tank capacity 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C,<br/>basket: 210 x 235 x 100 mm,<br/>3 kW, 230 V / 50 Hz</p>   | <b>FE 07 E</b>  | <b>195,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/>540 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl,<br/>2x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190°C,<br/>Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm,<br/>2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>540 x 420 x 300 mm, stainless steel,<br/>tank capacity 2x 7 - 8 Litres, thermostat 50 - 190°C,<br/>basket: 210 x 235 x 100 mm,<br/>2 x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>   | <b>FE 077 E</b> | <b>367,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/>450 x 420 x 300 mm, aus Edelstahl,<br/>1x 7 - 8 Liter, 1x 4-5 Liter, Thermostat 50 - 190°C,<br/>Korbmaße: 1x 130 x 235 x 100 mm,<br/>1x 210 x 235 x 100 mm, 1 x 2,1 + 1 x 3 kW, 230 V</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/>450 x 420 x 300 mm, stainless steel,<br/>tank capacity 1x 7 - 8 Litres, 1x 4 - 5 Litres,<br/>basket: 1 x 130 x 235 x 100 mm,<br/>1 x 210 x 235 x 100 mm,<br/>thermostat 50 - 190°C, 1x 2,1 + 1x 3 kW, 230 V,</p> | <b>FE 74 E</b>  | <b>348,00</b> |

## Friteusen Profi

|   | Artikel   | Code               | Euro          |
|---|---|--------------------|---------------|
|    | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/> <b>mit Ablasshahn</b><br/>                     270 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl,<br/>                     7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm,<br/>                     3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/> <b>with outlet,</b><br/>                     270 x 420 x 370 mm, stainless steel,<br/>                     tank capacity 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     basket: 210 x 235 x 100 mm,<br/>                     3 kW, 230 V / 50 Hz</p>                             | <b>FE - 07 V</b>   | <b>283,00</b> |
|   | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/> <b>mit Ablasshahn</b><br/>                     540 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl,<br/>                     2x 7 - 8 Liter, Thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     Korbmaße: 2x 210 x 235 x 100 mm,<br/>                     2x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/> <b>with outlet,</b><br/>                     540 x 420 x 370 mm, stainless steel,<br/>                     tank capacity 2x 7 - 8 litres, thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     basket: 2x 210 x 235 x 100 mm,<br/>                     2x 3 kW, 230 V / 50 Hz</p>           | <b>FE - 77 V</b>   | <b>540,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/> <b>mit Ablasshahn</b><br/>                     360 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl,<br/>                     10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     Korbmaße: 300 x 240 x 120 mm,<br/>                     8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/> <b>with outlet,</b><br/>                     360 x 420 x 370 mm, stainless steel,<br/>                     tank capacity 10 litres, thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     basket: 300 x 240 x 120 mm,<br/>                     8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p>                   | <b>FE - 10 T</b>   | <b>406,00</b> |
|   | <p><b>Elektro-Friteuse</b><br/> <b>mit Ablasshahn</b><br/>                     720 x 420 x 370 mm, aus Edelstahl,<br/>                     2x 10 Liter, Thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     Korbmaße: 2x 300 x 240 x 120 mm,<br/>                     2x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p> <p><b>Fryer, electric</b><br/> <b>with outlet,</b><br/>                     720 x 420 x 370 mm, stainless steel,<br/>                     tank capacity 2x 10 litres, thermostat 50 - 190 °C,<br/>                     basket: 2x 300 x 240 x 120 mm,<br/>                     2x 8,1 kW, 400 V / 3 N / 50 Hz</p> | <b>FE - 1010 T</b> | <b>760,00</b> |

## Griddleplatten Profi

|   | Artikel   | Code            | Euro          |
|---|---|-----------------|---------------|
|     | <p> <b>Griddleplatte Elektro</b><br/>330 x 530 x 220 mm,<br/><b>glatt</b>, Grauguss,<br/>Thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>330 x 530 x 220 mm,<br/><b>smooth</b>, grey iron,<br/>thermostat 50 - 270 °C, 2,9 kW, 230 V / 50 Hz</p> | <b>FTH-30E</b>  | <b>307,00</b> |
|   | <p> <b>gerillt</b> /  <b>grooved</b></p>  | <b>FTR-30E</b>  | <b>412,00</b> |
|   | <p> <b>Griddleplatte Elektro</b><br/>660 x 530 x 220 mm, <b>glatt</b>, Grauguss,<br/>Thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p> <p> <b>Fry top, electric</b><br/>660 x 530 x 220 mm, <b>smooth</b>, grey iron,<br/>thermostat 50 - 270 °C, 5,8 kW, 400 V / 50 Hz</p>         | <b>FTH-60E</b>  | <b>501,00</b> |
|   | <p> <math>\frac{2}{3}</math> <b>glatt</b>, <math>\frac{1}{3}</math> <b>gerillt</b> /  <math>\frac{2}{3}</math> <b>smooth</b>, <math>\frac{1}{3}</math> <b>grooved</b></p>   | <b>FTHR-60E</b> | <b>612,00</b> |
|  | <p> <b>Griddleplatte Gas</b><br/>330 x 590 x 290 mm,<br/><b>glatt</b>, Grauguss, 4 kW</p> <p> <b>Fry top, gas</b><br/>330 x 590 x 290 mm,<br/><b>smooth</b>, grey iron, 4 kW</p>  | <b>FTH-30G</b>  | <b>398,00</b> |
|   | <p> <b>gerillt</b> /  <b>grooved</b></p>  | <b>FTR-30G</b>  | <b>485,00</b> |
|  | <p> <b>Griddleplatte Gas</b><br/>660 x 590 x 290 mm,<br/><b>glatt</b>, Grauguss, 8 kW</p> <p> <b>Fry top, gas</b><br/>660 x 590 x 290 mm,<br/><b>smooth</b>, grey iron, 8 kW</p>  | <b>FTH-60G</b>  | <b>748,00</b> |
|   | <p> <math>\frac{1}{2}</math> <b>glatt</b>, <math>\frac{1}{2}</math> <b>gerillt</b> /  <math>\frac{1}{2}</math> <b>smooth</b>, <math>\frac{1}{2}</math> <b>grooved</b></p>   | <b>FTHR-60G</b> | <b>821,00</b> |

## Lavasteingrills / Bainmaries Profi

|  | Artikel  | Code            | Euro          |
|--|--|-----------------|---------------|
|   | <p><b>Gas-Lavasteingrill</b><br/>330 x 530 x 290 mm, Grauguss,<br/>mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 4 kW</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>330 x 530 x 290 mm, grey iron,<br/>with electric spark ignition and safety valve, 4 kW</p>  | <b>GL 30G</b>   | <b>521,00</b> |
|   | <p><b>Gas-Lavasteingrill</b><br/>660 x 530 x 290 mm, Grauguss,<br/>mit Elektrozündung und Sicherheitsventil, 8 kW</p> <p><b>Lavastone grill, gas</b><br/>660 x 530 x 290 mm, grey iron,<br/>with electric spark ignition and safety valve, 8 kW</p>  | <b>GL 60G</b>   | <b>957,00</b> |
|  | <p><b>Bainmarie</b><br/><b>2 x GN-1/1-150</b><br/>660 x 540 x 220 mm,<br/>aus Edelstahl,<br/>Thermostat: 30 - 90 °C,<br/>2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Bainmarie</b><br/><b>2 x GN-1/1-150</b><br/>660 x 540 x 220 mm,<br/>stainless steel,<br/>thermostat: 30 - 90 °C,<br/>2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p>                    | <b>BM 2115</b>  | <b>336,00</b> |
|  | <p><b>Bainmarie mit Ablasshahn</b><br/><b>2 x GN-1/1-150</b><br/>660 x 540 x 220 mm, aus Edelstahl,<br/>Thermostat: 30 - 90 °C,<br/>2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p> <p><b>Bainmarie with outlet</b><br/><b>2 x GN-1/1-150</b><br/>660 x 540 x 220 mm, stainless steel,<br/>thermostat: 30 - 90 °C,<br/>2 x 1,5 kW, 230 V / 50 Hz</p> | <b>BMV 2115</b> | <b>454,00</b> |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

**🇬🇧 Bain-Marie without outlet**

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,  
temperature range: +30° / +90°C,  
dimensions: 338 x 540 x 248 mm



ohne GN Behälter  
without GN container

**Code: BMN-0**  
**Euro: 112,00**

**🇩🇪 Bain-Marie ohne Ablasshahn**

1,3 kW, 230 V, 50 Hz,  
Temperatur: +30° / +90°C,  
Abmessungen: 338 x 540 x 248 mm



inkl. 3x 1/3 GN und Deckel  
incl. GN container 3x 1/3 and lid

**Code: BMN-3**  
**Euro: 173,00**

**🇬🇧 Bain-Marie with outlet**

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,  
dimensions: 335 x 535 x 228 mm



ohne GN Behälter  
without GN container

**Code: BMVM-0**  
**Euro: 130,00**

**🇩🇪 Bain-Marie mit Ablasshahn**

1,2 kW, 230 V, 50 Hz, 7,84 kg,  
Abmessungen: 335 x 535 x 228 mm



inkl. 1x 1/1 GN und Deckel  
incl. GN container 1x 1/1 and lid

**Code: BMVM-1**  
**Euro: 180,00**



inkl. 2x 1/2 GN und Deckel  
incl. GN container 2x 1/2 and lid

**Code: BMVM-2**  
**Euro: 200,00**



inkl. 3x 1/3 GN und Deckel  
incl. GN container 3x 1/3 and lid

**Code: BMVM-3**  
**Euro: 227,00**



## 🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 320 mm,  
internal: Ø 300 mm,  
pan-height: 38 mm,  
non-stick coating,  
power: 1500 W, 230 V,  
inclusive glas lid,  
packing: 335 x 335 x 485 mm,  
weight: 3 kg  
**Code: PP-001-30**  
**Euro: 19,90**

## 🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 320 mm,  
Innendurchmesser: Ø 300 mm,  
Pfannenhöhe: 38 mm,  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1500 W, 230 V,  
inklusive Glasdeckel,  
Verpackung: 335 x 335 x 485 mm,  
Gewicht: 3 kg  
**Code: PP-001-30**  
**Euro: 19,90**

Ø 320 mm  
Pfannenhöhe 38 mm



## 🇩🇪 Multipan, electric

external: Ø 420 mm,  
internal: Ø 400 mm,  
pan-height: 41 mm,  
non-stick coating,  
power: 1500 W, 230 V,  
inclusive glas lid,  
packing: 435 x 435 x 525 mm,  
weight: 4 kg  
**Code: PP-001-40**  
**Euro: 27,00**

## 🇩🇪 Multipfanne, elektro

Außendurchmesser: Ø 420 mm,  
Innendurchmesser: Ø 400 mm,  
Pfannenhöhe: 41 mm,  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1500 W, 230 V,  
inklusive Glasdeckel,  
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,  
Gewicht: 4 kg  
**Code: PP-001-40**  
**Euro: 27,00**

Ø 420 mm  
Pfannenhöhe 41 mm



**🇬🇧 Multipan, electric**

external: Ø 420 mm,  
internal: Ø 400 mm,  
pan-height: 90 mm,  
non-stick coating,  
power: 1500 W, 230 V,  
inclusive glas lid,  
packing: 435 x 435 x 525 mm,  
weight: 4 kg  
**Code: PP-001-40-9**  
**Euro: 34,00**

**🇩🇪 Multipfanne, elektro**

Außendurchmesser: Ø 420 mm,  
Innendurchmesser: Ø 400 mm,  
Pfannenhöhe: 90 mm,  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1500 W, 230 V,  
inklusive Glasdeckel,  
Verpackung: 435 x 435 x 525 mm,  
Gewicht: kg  
**Code: PP-001-40-9**  
**Euro: 34,00**

Ø 420 mm  
Pfannenhöhe 90 mm  
**Extrahoch**



**🇬🇧 Multipan, electric**

external: Ø 480 mm,  
internal: Ø 460 mm,  
pan-height: 46 mm,  
non-stick coating,  
power: 1500 W, 230 V,  
inclusive glas lid with thermometer,  
packing: 525 x 520 x 540 mm,  
weight: 5 kg  
**Code: PP-002-48**  
**Euro: 51,00**

**🇩🇪 Multipfanne, elektro**

Außendurchmesser: Ø 480 mm,  
Innendurchmesser: Ø 460 mm,  
Pfannenhöhe: 46 mm,  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1500 W, 230 V,  
inklusive Glasdeckel mit Thermometer,  
Verpackung: 525 x 520 x 540 mm,  
Gewicht: 5 kg  
**Code: PP-002-48**  
**Euro: 51,00**

Ø 480 mm  
Pfannenhöhe 46 mm



**Deckel mit Thermometer**  
**Lid with thermometer**

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**



**Topfset  
4 Töpfe mit Deckel**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1**

**Euro: 169,00**

**Cookware Set  
4 Pots with lid**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 11 kg

**Code: TS1**

**Euro: 169,00**



9 Liter/litres  
Ø 24 x 20 cm

11 Liter/litres  
Ø 26 x 22,5 cm

13 Liter/litres  
Ø 28 x 25 cm

16 Liter/litres  
Ø 30 x 26 cm

**Topfset –  
9 Teile**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion, Gewicht: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**Cookware Set –  
9 pieces**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**geeignet für Induktion!**

**starke Ausführung**



2,8 Liter/litres  
Ø 24 x 5 cm

2 Liter/litres  
Ø 16 x 9,5 cm

2,7 Liter/litres  
Ø 18 x 10,5 cm

5,1 Liter/litres  
Ø 24 x 11 cm

6,1 Liter/litres  
Ø 20 x 20 cm

## Currywurst-Schneider

|   | Artikel   | Code        | Euro          |
|---|---|-------------|---------------|
|    | <p><b>Hand-Currywurstschneider</b></p> <p>Edelstahl rostfrei,<br/>Haube zur Reinigung abnehmbar,<br/>10 auswechselbaren Messern,<br/>Bodenplatte mit Saugfüßen,<br/>280 x 150 x 240 mm</p> <p><b>Curried sausage slicer, manual</b></p> <p>stainless steel,<br/>removable hood for cleaning,<br/>10 replaceable knives,<br/>bottom panel with suction pad,<br/>280 x 150 x 240 mm</p> | <b>PC-6</b> | <b>278,00</b> |
|   | <p><b>Elektro-Currywurstschneider</b></p> <p>Chromnickelstahl,<br/>Einzelsichelmesser,<br/>für Dauerbetrieb ausgelegt,<br/>120 W, 230 V,<br/>185 x 210 x 320 mm</p> <p><b>Curried sausage slicer, electric</b></p> <p>chromium-nickel steel,<br/>single sickle knife,<br/>designed to permanent operation,<br/>120 W, 230 V,<br/>185 x 210 x 320 mm</p>                               | <b>PC-5</b> | <b>371,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Currywurstschneider</b></p> <p>Chromnickelstahl,<br/>Doppelsichelmesser,<br/>für Dauerbetrieb ausgelegt,<br/>24 W, 230V,<br/>195 x 220 x 340 mm</p> <p><b>Curried sausage slicer, electric</b></p> <p>chromium-nickel steel,<br/>double sickle knife,<br/>designed to permanent operation<br/>24 W, 230 V,<br/>195 x 220 x 340 mm</p>                                   | <b>PC-1</b> | <b>382,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Currywurstschneider</b></p> <p>Chromnickelstahl, Doppelsichelmesser,<br/>für Dauerbetrieb ausgelegt, 88 W, 230V,<br/>220 x 240 x 360 mm</p> <p><b>Curried sausage slicer, electric</b></p> <p>chromium-nickel steel,<br/>double sickle knife,<br/>designed to permanent operation,<br/>88 W, 230 V,<br/>220 x 240 x 360 mm</p>  | <b>PC-4</b> | <b>382,00</b> |

# Hochleistungs-Kombibräter

**equipment:** grid, black plate pan, lamellae burner-lid, fat collecting tray, tube and control unit, pilot burner

**Ausstattung:** Rost, Fettauffangwanne, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

|   | Artikel  | Code    | Euro    |
|---|--|---------|---------|
|    | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>1 Heizschlange, Standgerät,<br/>340 x 530 x 830 mm, 4 kW, 21 kg,</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>1 heating element, stand unit,<br/>340 x 530 x 830 mm, 4 kW, 21 kg,</p>        | GBST1-K | 309,00  |
|    | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>2 Heizschlangen, Standgerät,<br/>485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>2 heating elements, stand unit,<br/>485 x 530 x 830 mm, 8 kW, 29 kg</p>        | GBST2-K | 393,00  |
|   | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>3 Heizschlangen, Standgerät,<br/>650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>3 heating elements, stand unit,<br/>650 x 530 x 830 mm, 12 kW, 37 kg</p>      | GBST3-K | 447,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>4 Heizschlangen, Standgerät,<br/>815 x 530 x 830 mm, 16 kW, 45 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>4 heating elements, stand unit,<br/>815 x 530 x 830 mm,<br/>16 kW, 45 kg</p>  | GBST4-K | 736,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>5 Heizschlangen, Standgerät,<br/>980 x 530 x 830 mm, 20 kW, 53 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>5 heating elements, stand unit,<br/>980 x 530 x 830 mm,<br/>20 kW, 53 kg</p>  | GBST5-K | 1039,00 |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>6 Heizschlangen, Standgerät,<br/>1145 x 530 x 830 mm, 24 kW, 61kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>6 heating elements, stand unit,<br/>1145 x 530 x 830 mm,<br/>24 kW, 61 kg</p> | GBST6-K | 1342,00 |

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.  
Unit preset on liquefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

# Hochleistungs-Kombibräter

**equipment:** grid, black plate pan, lamellae burner-lid, fat collecting tray, tube and control unit, pilot burner

**Ausstattung:** Rost, Fettauffangwanne, Schwarzblechpfanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

|  | Artikel  | Code   | Euro    |
|--|--|--------|---------|
|   | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>1 Heizschlange, Tischgerät,<br/>340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>1 heating element, table top,<br/>340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg</p>       | GBT1-K | 258,00  |
|   | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>2 Heizschlangen, Tischgerät,<br/>485 x 530 x 280 mm, 8 kW, 24 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>2 heating elements, table top,<br/>485 x 530 x 280 mm, 8 kW, 24 kg</p>     | GBT2-K | 332,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>3 Heizschlangen, Tischgerät,<br/>650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>3 heating elements, table top,<br/>650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg</p>   | GBT3-K | 380,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>4 Heizschlangen, Tischgerät,<br/>815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>4 heating elements, table top,<br/>815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg</p>   | GBT4-K | 598,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>5 Heizschlangen, Tischgerät,<br/>980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>5 heating elements, table top,<br/>980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg</p>   | GBT5-K | 935,00  |
|  | <p><b>Gas-Kombibräter</b><br/>6 Heizschlangen, Tischgerät,<br/>1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg</p> <p><b>Roasting tray, gas</b><br/>6 heating elements, table top,<br/>1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg</p> | GBT6-K | 1144,00 |

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.  
Unit preset on liquefied gas, optimal available in natural gas, surcharge 54,- Euro.

## 🇬🇧 BBQ gas-grill

stand with doors and two shelves,  
heavy double layer lid with thermometer  
and burners made of CNS 18/10, grill cart,  
side trays and grease tray complete made of stainless steel,  
four wheels (2 with brakes)

## 🇩🇪 BBQ Gas-Grill

mit geschlossenem Unterbau mit zwei Böden,  
schwerer 2-Schicht Deckel mit Thermometer und Brenner aus  
Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse, seitliche Ablagen und Fett-  
schublade komplett aus Edelstahl,  
auf Rollen (2 mit Bremse)

|  | Artikel   | Code               | Euro          |
|--|---|--------------------|---------------|
|    | <p><b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill</b><br/>1260 x 610 x 1230 mm, Brenner: 3x 4,6 kW,<br/>Grillfläche: 610 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 610 x 200 mm,<br/>Verpackung: 850 x 775 x 660 mm,<br/>Gewicht: 58 kg / 63 kg</p> <p><b>🇬🇧 BBQ gas-grill</b><br/>1260 x 610 x 1230 mm, burners: 3x 4,6 kW,<br/>cooking area: 610 x 500 mm,<br/>warming rack: 610 x 200 mm,<br/>packing: 850 x 775 x 660 mm,<br/>weight: 58 kg / 63 kg</p>   | <b>K824B-KS3</b>   | <b>743,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill</b><br/>1330 x 610 x 1230 mm, Brenner: 4x 4,6 kW,<br/>Grillfläche: 685 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 685 x 200 mm,<br/>Verpackung: 895 x 775 x 660 mm,<br/>Gewicht: 68 kg / 73 kg</p> <p><b>🇬🇧 BBQ gas-grill</b><br/>1330 x 610 x 1230 mm, burners: 4x 4,6 kW,<br/>cooking area: 685 x 500 mm,<br/>warming rack: 685 x 200 mm,<br/>packing: 895 x 775 x 660 mm,<br/>weight: 68 kg / 73 kg</p>   | <b>K832B-KS4</b>   | <b>796,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill</b><br/>1260 x 610 x 1230 mm, Brenner: 3x 4,6 kW,<br/>Grillfläche: 610 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 610 x 200 mm<br/>mit Infrarotbrenner 4,6 kW,<br/>Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW,<br/>Verpackung: 850 x 775 x 660 mm,<br/>Gewicht: 61 kg / 66 kg</p> <p><b>🇬🇧 BBQ gas-grill</b><br/>1260 x 610 x 1230 mm, burners: 3x 4,6 kW,<br/>cooking area: 610 x 500 mm,<br/>warming rack: 610 x 200 mm<br/>with infrared burner 4,6 kW,<br/>extra hob in side tray 4,6 kW,<br/>packing: 850 x 775 x 660 mm, weight: 61 kg / 66 kg</p> | <b>K824A-KS3BH</b> | <b>897,00</b> |

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt.  
All devices are preset to liquid gas

## 🇬🇧 BBQ gas-grill

stand with doors and two shelves, heavy double layer lid with thermometer, grill cart, side trays and grease tray made of chrome steel, burners made of CNS 18/10, doors and shelves made of stainless steel, enamel cooking grid and fire box in black color, four wheels (2 with brakes)

## 🇩🇪 BBQ Gas-Grill

geschlossener Unterbau mit zwei Böden, schwerer 2-Schicht Deckel mit Thermometer, Gehäuse, seitliche Ablagen und Fettschublade aus Chromstahl, Brenner aus CNS 18/10, Türen und Böden aus Edelstahl, Grillrost und Brennraum schwarz lackiert, auf Rollen (2 mit Bremse)

|  | Artikel   | Code               | Euro          |
|--|---|--------------------|---------------|
|   | <b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, Brenner: 3x 4,6 kW, Grillfläche: 610 x 500 mm, Warmhaltefläche: 610 x 200 mm, Verpackung: 820 x 660 x 590 mm, Gewicht: 47 kg / 55 kg   | <b>K924A-KS3</b>   | <b>449,00</b> |
|  | <b>🇬🇧 BBQ gas-grill</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, burners: 3x 4,6 kW, cooking area: 610 x 500 mm, warming rack: 610 x 200 mm, packing: 820 x 660 x 590 mm, weight: 47 kg / 55 kg   |                    |               |
|  | <b>🇩🇪 Abdeckung / 🇬🇧 Plastic cover</b>   | <b>KS3</b>         | <b>27,00</b>  |
|  | <b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill, schwarz</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, Brenner: 3x 4,6 kW, Grillfläche: 610 x 500 mm, Warmhaltefläche: 610 x 200 mm, Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW, Verpackung: 820 x 660 x 590 mm, Gewicht: 48 kg / 56 kg                    | <b>K1024A-KC3B</b> | <b>500,00</b> |
|  | <b>🇬🇧 BBQ gas-grill, black</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, burners: 3x 4,6 kW, cooking area: 610 x 500 mm, warming rack: 610 x 200 mm, extra hob in side tray 4,6 kW, packing: 820 x 660 x 590 mm, weight: 48 kg / 56 kg   |                    |               |
|  | <b>🇩🇪 Abdeckung / 🇬🇧 Plastic cover</b>   | <b>KC3B</b>        | <b>27,00</b>  |
|  | <b>🇩🇪 BBQ Gas-Grill</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, Grillfläche: 610 x 500 mm, Brenner: 3x 4,6 kW, Warmhaltefläche: 610 x 200 mm, mit Infrarotbrenner 4,6 kW, Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW, Verpackung: 820 x 660 x 590 mm, Gewicht: 56 kg / 64 kg | <b>K924A-KS3BH</b> | <b>598,00</b> |
|  | <b>🇬🇧 BBQ gas-grill</b><br>1260 x 620 x 1200 mm, burners: 3x 4,6 kW, cooking area: 610 x 500 mm, warming rack: 610 x 200 mm with infrared burner 4,6 kW, extra hob in side tray 4,6 kW, packing: 820 x 660 x 590 mm, weight: 56 kg / 64 kg                          |                    |               |
|  | <b>🇩🇪 Abdeckung / 🇬🇧 Plastic cover</b>   | <b>KS3BH</b>       | <b>27,00</b>  |

# BBQ Gas-Grills Edelstahl

Alle Geräte auf Flüssiggas eingestellt.  
All devices are preset to liquid gas

## BBQ gas-grill

stand with doors and two shelves,  
heavy double layer lid with thermometer  
and burners made of CNS 18/10, grill cart,  
side trays and grease tray complete made of stainless steel,  
four wheels (2 with brakes)

## BBQ Gas-Grill

mit geschlossenem Unterbau mit zwei Böden,  
schwerer 2-Schicht Deckel mit Thermometer und Brenner aus  
Chromnickelstahl 18/10, Gehäuse, seitliche Ablagen und Fett-  
schublade komplett aus Edelstahl,  
auf Rollen (2 mit Bremse)

|  | Artikel  | Code                    | Euro            |
|--|--|-------------------------|-----------------|
|    | <p><b>BBQ Gas-Grill</b><br/>1330 x 610 x 1230 mm, Brenner: 4x 4,6 kW,<br/>Grillfläche: 685 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 685 x 200 mm<br/>mit Infrarotbrenner 4,6 kW,<br/>Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW,<br/>Verpackung: 895 x 775 x 660 mm,<br/>Gewicht: 61 kg / 66 kg</p> <p><b>BBQ gas-grill</b><br/>1330 x 610 x 1230 mm, burners: 4x 4,6 kW,<br/>cooking area: 685 x 500 mm,<br/>warming rack: 685 x 200 mm<br/>with infrared burner 4,6 kW,<br/>extra hob in side tray 4,6 kW,<br/>packing: 895 x 775 x 660 mm, weight: 71 kg / 76 kg</p>    | <b>K832A-<br/>KS4BH</b> | <b>949,00</b>   |
|   | <p><b>BBQ Gas-Grill</b><br/>1760 x 610 x 1230 mm, Brenner: 5x 4,6 kW,<br/>Grillfläche: 810 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 810 x 200 mm<br/>Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW,<br/>Verpackung: 1170 x 700 x 1310 mm,<br/>Gewicht: 96 kg / 119 kg</p> <p><b>BBQ gas-grill</b><br/>1760 x 610 x 1230 mm, burners: 5x 4,6 kW,<br/>cooking area: 810 x 500 mm,<br/>warming rack: 810 x 200 mm<br/>extra hob in side tray 4,6 kW,<br/>packing: 1170 x 700 x 1310 mm, weight: 96 kg / 119 kg</p>   | <b>K832B-<br/>KS5B</b>  | <b>1.208,00</b> |
|  | <p><b>Abdeckung / Plastic cover</b></p>   | <b>KS5B</b>             | <b>27,00</b>    |
|  | <p><b>BBQ Gas-Grill</b><br/>1760 x 610 x 1230 mm, Grillfläche: 810 x 500 mm,<br/>Warmhaltefläche: 810 x 200 mm, Brenner: 5x 4,6 kW,<br/>mit Infrarotbrenner 4,6 kW,<br/>Zusatzkochfeld in seitlicher Ablagefläche 4,6 kW,<br/>Verpackung: 1170 x 700 x 1310 mm,<br/>Gewicht: 98 kg / 121 kg</p> <p><b>BBQ gas-grill</b><br/>1760 x 610 x 1230 mm, burners: 5x 4,6 kW,<br/>cooking area: 810 x 500 mm,<br/>warming rack: 810 x 200 mm<br/>with infrared burner 4,6 kW,<br/>extra hob in side tray 4,6 kW,<br/>packing: 1170 x 700 x 1310 mm, weight: 98 kg / 121 kg</p> | <b>K832B-<br/>KS5BH</b> | <b>1.308,00</b> |
|  | <p><b>Abdeckung / Plastic cover</b></p>   | <b>KS5BH</b>            | <b>27,00</b>    |



**🇬🇧 Multipan, electric with stand**

external: Ø 460 mm,  
internal: Ø 460 mm  
pan-height: 46 mm  
non-stick coating,  
power: 1500 W, 230 V,  
inclusive lid,  
packing: 525 x 520 x 390 mm,  
weight: 6 kg

**Code: PP-009-46**

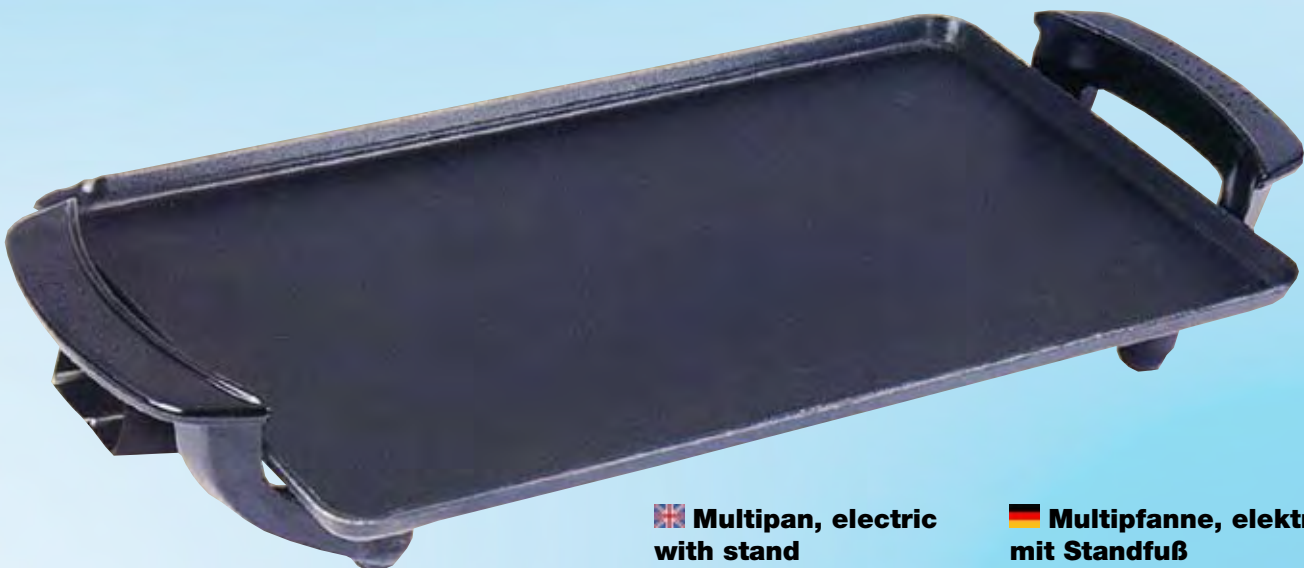
**Euro: 35,00**

**🇩🇪 Multipfanne, elektro mit Standfuß**

Außendurchmesser: Ø 460 mm,  
Innendurchmesser: Ø 460 mm  
Pfannenhöhe: 46 mm  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1500 W, 230 V,  
inklusive Deckel  
Verpackung: 525 x 520 x 390 mm,  
Gewicht: 6 kg

**Code: PP-009-46**

**Euro: 35,00**



**🇬🇧 Multipan, electric with stand**

dimensions:  
cooking-area: 460 x 260 mm,  
non-stick coating,  
power: 1800 W, 230 V,  
packing: 605 x 290 x 460 mm,  
weight: 4,5 kg

**Code: EGP-007**

**Euro: 24,00**

**🇩🇪 Multipfanne, elektro mit Standfuß**

Abmessungen:  
Bratfläche: 460 x 260 mm,  
Antihafbeschichtet,  
Leistung: 1800 W, 230 V,  
Verpackung: 605 x 290 x 460 mm,  
Gewicht: 4,5 kg

**Code: EGP-007**

**Euro: 24,00**

# Gaskocher

## Gas cooker

solid double cycle burner,  
350 x 350 x 170 mm,  
6,5 kW

**Code: BIG7001F9**

**Euro: 599,00**



## Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner  
350 x 350 x 170 mm,  
6,5 kW

**Code: BIG7001F9**

**Euro: 599,00**

## Gas cooker

solid double cycle burner,  
660 x 350 x 170 mm,  
2 x 6,5 kW

**Code: BIG7002L4**

**Euro: 820,00**



## Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner  
660 x 350 x 170 mm,  
2 x 6,5 kW

**Code: BIG7002L4**

**Euro: 820,00**

## Gas cooker

solid double cycle burner,  
350 x 660 x 170 mm,  
2 cooking stations,  
2 x 6,5 kW

**Code: BIG7002F4**

**Euro: 740,00**



## Gaskocher

stabiler Doppelringbrenner  
350 x 660 x 170 mm,  
2 Kochstellen,  
2 x 6,5 kW

**Code: BIG7002F4**

**Euro: 740,00**

## Kassettenkocher / Hockerkocher



**Kunststoffbox für Transport und Aufbewahrung**  
**convenient storage/carry case**

### **Cassette cooker, gas**

310 x 250 x 80 mm,  
 for butane gas, cast aluminium burner,  
 rated heat input: 168 g/Std., 2,3 kW,  
 piezo ignition system,  
 pressure sensing safety shut off device,  
 painting housing,  
 black enameled pan support,  
 inclusive convenient storage/carry case,  
 Verpackung: 350 x 320 x 85 mm,  
 Gewicht: 2,45 kg  
**Code: BDZ-168**

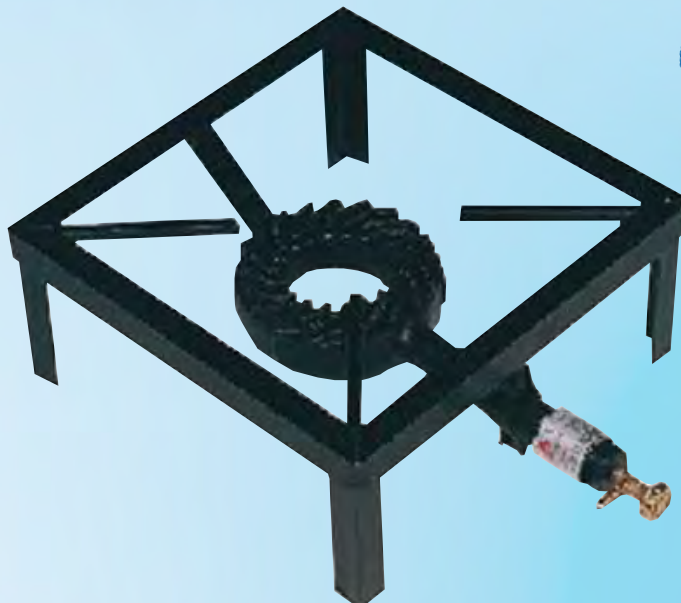
### **Kassettenkocher, gas**

310 x 250 x 80 mm,  
 für Butangas, Brenner aus Aluminium-Guss,  
 Nenn-Wärmezufuhr 168 g/Std., 2,3 kW,  
 Piezo-Zündung,  
 Gas-Druck Sicherheitsverriegelung,  
 lackiertes Gehäuse,  
 schwarz emailierter Pfannenaufsatz,  
 Kunststoffbox für Transport und Aufbewahrung  
 Verpackung: 350 x 320 x 85 mm,  
 Gewicht: 2,45 kg  
**Code: BDZ-168**

**17,-**

### **Cooker, gas**

550 x 400 x 175 mm,  
 7,5kW, with safety pilot,  
 burner and supporting legs  
 made of cast iron  
**Code: FO4PS**  
**Euro: 144,00**



### **Hockerkocher, gas**

550 x 400 x 175 mm,  
 7,5kW, mit Zündsicherung,  
 Brenner aus Gußeisen,  
 Gestell aus Eisen  
**Code: FO4PS**  
**Euro: 144,00**

## Toaster / Hot-Dog-Kocher

|   | Artikel   | Code         | Euro          |
|---|---|--------------|---------------|
|    | <p><b>☐ Toaster</b><br/>375 x 250 x 240 mm,<br/>mit 2 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr,<br/>1,6 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>☒ Toaster</b><br/>375 x 250 x 240 mm,<br/>with 2 toast-holders, with timer,<br/>1,6 kW, 230 V, 50 Hz</p>       | <b>T 920</b> | <b>174,00</b> |
|    | <p><b>☐ Toaster</b><br/>480 x 250 x 240 mm,<br/>mit 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr,<br/>2,0 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>☒ Toaster</b><br/>480 x 250 x 240 mm,<br/>with 3 toast-holders, with timer,<br/>2,0 kW, 230 V, 50 Hz</p>       | <b>T 930</b> | <b>213,00</b> |
|  | <p><b>☐ Toaster</b><br/>480 x 250 x 360 mm,<br/>mit 2 x 3 Toast-Halterungen, mit Zeitschaltuhr,<br/>3,0 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>☒ Toaster</b><br/>480 x 250 x 360 mm,<br/>with 2x3 toast-holders, with timer,<br/>3,0 kW, 230 V, 50 Hz</p> | <b>T 960</b> | <b>301,00</b> |
|  | <p><b>☐ Hot-Dog-Grill</b><br/>460 x 270 x 200 mm,<br/>für 6 Würstchen,<br/>1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>☒ Hot-dog cooker</b><br/>460 x 270 x 200 mm,<br/>for 6 sausages,<br/>1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p>                                       | <b>CW 6</b>  | <b>718,00</b> |
|   | <p><b>☐ Hot-Dog-Grill</b><br/>460 x 350 x 200 mm,<br/>für 8 Würstchen,<br/>1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>☒ Hot-dog cooker</b><br/>460 x 350 x 200 mm,<br/>for 8 sausages,<br/>1,8 kW, 230 V, 50 Hz</p>                                       | <b>CW 8</b>  | <b>792,00</b> |

# Salamander

|   | Artikel  | Code          | Euro          |
|---|--|---------------|---------------|
|    | <p><b>Elektro-Salamander</b><br/>600 x 370 x 400 mm,<br/>aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler,<br/>Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen,<br/>2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Salamander, electric</b><br/>600 x 370 x 400 mm,<br/>made of stainless steel, fixed grids,<br/>with power control unit,<br/>with control lights and special heating elements,<br/>2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p>               | <b>SE-40S</b> | <b>343,00</b> |
|   | <p><b>Elektro-Salamander</b><br/>600 x 370 x 400 mm,<br/>aus Edelstahl, bewegliche Roste,<br/>mit Powerregler,<br/>Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen,<br/>2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Salamander, electric</b><br/>600 x 370 x 400 mm,<br/>made of stainless steel, adjustable grids,<br/>with power control unit,<br/>with control lights and special heating elements,<br/>2,2 kW, 230 V, 50 Hz</p> | <b>SE-40M</b> | <b>456,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Salamander</b><br/>880 x 370 x 400 mm,<br/>aus Edelstahl, feste Roste, mit Powerregler,<br/>Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen,<br/>4,4 kW, 400 V, 50 Hz</p> <p><b>Salamander, electric</b><br/>880 x 370 x 400 mm,<br/>made of stainless steel, fixed grids,<br/>with power control unit,<br/>with control lights and special heating elements,<br/>4,4 kW, 400 V, 50 Hz</p>               | <b>SE-70S</b> | <b>489,00</b> |
|  | <p><b>Elektro-Salamander</b><br/>880 x 370 x 400 mm,<br/>aus Edelstahl, bewegliche Roste,<br/>mit Powerregler,<br/>Kontrollleuchten und speziellen Heizelementen,<br/>4,4 kW, 400, 50 Hz</p> <p><b>Salamander, electric</b><br/>880 x 370 x 400 mm,<br/>made of stainless steel, adjustable grids,<br/>with power control unit,<br/>with control lights and special heating elements,<br/>4,4 kW, 400, 50 Hz</p>     | <b>SE-70M</b> | <b>605,00</b> |

## Elektro - Salamander



|   | Artikel   | Code                   | Euro                   |
|---|---|------------------------|------------------------|
|   | <p><b>Elektro-Lift-Salamander</b><br/>aus Edelstahl, höhenverstellbar,<br/>mit Bratrost und Fettauffangwanne,<br/>400 x 450 x 500 mm,<br/>2,2 kW, 230 V</p> <p><b>Lift-salamander, electric</b><br/>made of stainless steel, height-adjustable,<br/>with gridiron and fat collection basin,<br/>400 x 450 x 500 mm,<br/>2,2 kW, 230 V</p>   | <p><b>SE 40</b></p>    | <p><b>1.055,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektro-Lift-Salamander</b><br/>aus Edelstahl, höhenverstellbar,<br/>mit Bratrost und Fettauffangwanne,<br/>600 x 450 x 500 mm,<br/>4,4 kW, 380 V</p> <p><b>Lift-salamander, electric</b><br/>made of stainless steel, height-adjustable,<br/>with gridiron and fat collection basin,<br/>600 x 450 x 500 mm,<br/>4,4 kW, 380 V</p>   | <p><b>SE 60</b></p>    | <p><b>1.252,00</b></p> |
|  | <p><b>Elektro-Salamander</b><br/>600 x 480 x 535 mm, mit Infrarot-Heizgerät,<br/>4 kW, 2x 230/400 V,<br/>Zum erwärmen, toasten oder gratinieren.<br/>2 Heizzonen, regelbar links,<br/>rechts oder beidseitig, Timer 10-60 min.</p> <p><b>Salamander, electric</b><br/>600 x 480 x 535 mm, with Infrared-heater,<br/>4 kW, 2x 230/400 V,<br/>functions: warming,<br/>to toast or to cook „au gratin“,<br/>2 heating-zones, controllable left,<br/>right or on both sides, timer 10-60 min.</p> | <p><b>NES 6-48</b></p> | <p><b>1.837,00</b></p> |

# Pizzaöfen



|   | Artikel  | Code          | Euro          |
|---|--|---------------|---------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen</b><br/>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl,<br/>Außenmaße: 530 x 430 x 200 mm,<br/>Abmessungen Rost: 400 x 360 mm,<br/>1,6 kW / 230 V, 50 Hz</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven</b><br/>without interior lighting, stainless steel,<br/>external dimensions: 530 x 430 x 200 mm,<br/>dimensions of grids: 400 x 360 mm,<br/>1,6 kW / 230 V, 50 Hz</p>  | <b>FP-36</b>  | <b>318,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen</b><br/>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl,<br/>für 1 Pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz<br/>Außenmaße: 550 x 430 x 245 mm,<br/>Innenmaße: 410x370mm,<br/>Temperaturbereich von 180 bis 320°C regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven</b><br/>without interior lighting, stainless steel,<br/>for 1 pizza Ø 330 mm, 1,6 kW / 230 V / 50 Hz<br/>external dimensions: 550 x 430 x 245 mm, internal<br/>dimensions: 410x370mm,<br/>temp. range 180 / 320°C controllable,</p>              | <b>FP-36R</b> | <b>376,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen</b><br/>ohne Innenbeleuchtung, Edelstahl,<br/>für 2 Pizzen Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz<br/>Außenmaße: 550 x 430 x 375 mm,<br/>Innenmaße: 410 x 370 x 90 mm<br/>Temperaturbereich von 50 bis 320°C regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven</b><br/>without interior lighting, stainless steel,<br/>for 2 pizzas Ø 330 mm, 2,4 kW / 230 V / 50 Hz<br/>external dimensions: 550 x 430 x 375 mm,<br/>internal dimensions: 410 x 370 x 90 mm<br/>temp. range 50 / 320°C controllable</p> | <b>FP-66R</b> | <b>552,00</b> |

## Pizzaöfen Serie Eco



 Alle Geräte mit Beleuchtung, Unter- und Oberhitze getrennt regelbar.  
 All units with lighting, top and bottom heat separate adjustable.

|   | Artikel  | Code              | Euro            |
|---|--|-------------------|-----------------|
|   | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>                     Außenmaße: 800 x 720 x 390 mm,<br/>                     Innenmaße: 500 x 500 x 100 mm,<br/>                     4 kW, 220/380 V, 56 kg, für 4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>                     external dimensions: 800 x 720 x 390 mm,<br/>                     internal dimensions: 500 x 500 x 100 mm,<br/>                     4 kW, 220/380 V, 56 kg, for 4 pizzas Ø 250 mm</p>                     | <b>PO 5050 E</b>  | <b>888,00</b>   |
|  | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>                     Außenmaße: 800 x 720 x 500 mm,<br/>                     Innenmaße: 2 x 500 x 500 x 100 mm,<br/>                     6 kW, 220/380 V, 73 kg, für 4+4 Pizzen Ø 250 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>                     external dimensions: 800 x 720 x 500 mm,<br/>                     internal dimensions: 2 x 500 x 500 x 100 mm,<br/>                     6 kW, 220/380 V, 73 kg, for 4+4 pizzas Ø 250 mm</p>     | <b>PO 5050 DE</b> | <b>1.111,00</b> |
|  | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>                     Außenmaße: 920 x 820 x 440 mm,<br/>                     Innenmaße: 620 x 620 x 150 mm,<br/>                     5 kW, 220/380 V, 75 kg, für 4 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>                     external dimensions: 920 x 820 x 440 mm,<br/>                     internal dimensions: 620 x 620 x 150 mm,<br/>                     5 kW, 220/380 V, 75 kg, for 4 pizzas Ø 300 mm</p>                 | <b>PO 6262 E</b>  | <b>911,00</b>   |
|  | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>                     Außenmaße: 920 x 820 x 780 mm,<br/>                     Innenmaße: 2 x 620 x 620 x 150 mm,<br/>                     10 kW, 220/380 V, 144 kg, für 4+4 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>                     external dimensions: 920 x 820 x 780 mm,<br/>                     internal dimensions: 2 x 620 x 620 x 150 mm,<br/>                     10 kW, 220/380 V, 144 kg, for 4+4 pizzas Ø 300 mm</p> | <b>PO 6262 DE</b> | <b>1.444,00</b> |

## Pizzaöfen Serie Eco

|   | Artikel  | Code  | Euro  |
|---|--|---|---|
|    | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>           Außenmaße: 920 x 1140 x 440 mm,<br/>           Innenmaße: 620 x 920 x 150 mm,<br/>           6 kW, 380 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>           external dimensions: 920 x 1140 x 440 mm,<br/>           internal dimensions: 620 x 920 x 150 mm,<br/>           6 kW, 380 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 mm</p>   | <b>PO 6292 E</b>  | <b>1.244,00</b>   |
|    | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>           Außenmaße: 920 x 1140 x 780 mm,<br/>           Innenmaße: 2 x 620 x 920 x 150 mm,<br/>           12 kW, 380 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>           external dimensions: 920 x 1140 x 780 mm,<br/>           internal dimensions: 2 x 620 x 920 x 150 mm,<br/>           12 kW, 380 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm</p>   | <b>PO 6292 DE</b>   | <b>2.144,00</b>   |
|  | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>           Außenmaße: 1220 x 820 x 440 mm,<br/>           Innenmaße: 920 x 620 x 150 mm,<br/>           6 kW, 380 V, 102 kg, für 6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>           external dimensions: 1220 x 820 x 440 mm,<br/>           internal dimensions: 920 x 620 x 150 mm,<br/>           6 kW, 380 V, 102 kg, for 6 pizzas Ø 300 m</p>   | <b>PO 9262 E</b>  | <b>1.288,00</b>   |
|  | <p> <b>Pizzaofen</b><br/>           Außenmaße: 1220 x 820 x 780 mm,<br/>           Innenmaße: 2 x 920 x 620 x 150 mm,<br/>           12 kW, 380 V, 195 kg, für 6+6 Pizzen Ø 300 mm</p> <p> <b>Pizza oven</b><br/>           external dimensions: 1220 x 820 x 780 mm,<br/>           internal dimensions: 2 x 920 x 620 x 150 mm,<br/>           12 kW, 380 V, 195 kg, for 6+6 pizzas Ø 300 mm</p>   | <b>PO 9262 DE</b>   | <b>2.148,00</b>   |
|  | <p> <b>Untergestell</b> /  <b>Stands</b><br/>           800 x 640 x 850 mm,<br/>  für /  for PO 5050 E/DE</p> <p>920 x 725 x 850 mm,<br/>  für /  for PO 6262 E/DE</p> <p>920 x 1020 x 850 mm,<br/>  für /  for PO 6292 E/DE</p> <p>1220 x 725 x 850 mm,<br/>  für /  for PO 9262 E/DE</p> | <p><b>PT 50</b></p> <p><b>PT 62</b></p> <p><b>PT 6292</b></p> <p><b>PT 9262</b></p> | <p><b>208,00</b></p> <p><b>220,00</b></p> <p><b>235,00</b></p> <p><b>235,00</b></p> |

# Pizzaöfen

|  | Artikel  | Code                                 | Euro                               |
|--|--|--------------------------------------|------------------------------------|
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>   | <p><b>Pizzaofen</b><br/> <b>Edelstahl</b><br/>                     ohne Innenbeleuchtung, für 1 Pizza Ø 300 mm,<br/>                     Außenmaße: 555 x 460 x 290 mm,<br/>                     Innenmaße: 405 x 400 x 110 mm,<br/>                     Temperaturbereich von 50 bis 500°C regelbar,<br/>                     27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH,<br/>                     Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/> <b>stainless steel,</b><br/>                     without interior lighting, for 1 pizza Ø 300mm,<br/>                     external dimensions: 555 x 460 x 290 mm,<br/>                     internal dimensions: 405 x 400 x 110 mm,<br/>                     temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>                     27 kg, 2,2 kW, 230 V, 1 PH,<br/>                     top and bottom heat separate adjustable</p>  | <b>Micro A</b>                       | <b>499,00</b>                      |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>  | <p><b>Pizzaofen</b><br/>                     2 Kammern, ohne Innenbeleuchtung,<br/>                     bis 8 Pizzen Ø 250 mm,<br/>                     Außenmaße: 780 x 600 x 530 mm,<br/>                     Innenmaße: 500 x 510 x 110 mm (2 x),<br/>                     Temperaturbereich von 50 bis 500°C regelbar,<br/>                     78,5 kg, 6 kW, 400V, 3 PH,<br/>                     Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>                     2 chambers, without lighting,<br/>                     capacity 8 pizzas Ø 250 mm,<br/>                     external dimensions: 780 x 600 x 530 mm,<br/>                     internal dimensions: 500 x 510 x 110 mm (2 x),<br/>                     temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>                     78,5 kg, 6 kW, 400V, 3 PH,<br/>                     top and bottom heat separate adjustable</p> <p><b>Rustikal / rustic</b><br/> <b>Edelstahl / inox</b></p>      | <b>Mini R</b><br><b>Mini A</b>       | <b>1.102,00</b><br><b>1.102,00</b> |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p> | <p><b>Pizzaofen</b><br/>                     mit Sichtfenster, mit Innenbeleuchtung,<br/>                     bis 4 Pizzen Ø 300 mm,<br/>                     Außenmaße: 900 x 735 x 420 mm,<br/>                     Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm,<br/>                     Temperaturbereich von 50 bis 500°C regelbar,<br/>                     93 kg, 4,2 kW, 400V, 3 PH,<br/>                     Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>                     with vision panel, with lighting,<br/>                     capacity: 4 pizzas Ø 300 mm,<br/>                     external dimensions: 900 x 735 x 420 mm,<br/>                     internal dimensions: 610 x 610 x 140 mm,<br/>                     temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>                     93 kg, 4,2 kW, 400V, 3 PH,<br/>                     ceiling and bottom heat separately adjustable</p> <p><b>Rustikal / rustic</b><br/> <b>Edelstahl / inox</b></p> | <b>E 4 / RVT</b><br><b>E 4 / AVT</b> | <b>1.256,00</b><br><b>1.256,00</b> |

## Pizzaöfen

|  | Artikel  | Code                             | Euro                         |
|--|--|----------------------------------|------------------------------|
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>   | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung,<br/>bis 8 Pizzen Ø 300 mm,<br/>Außenmaße: 900 x 735 x 750 mm,<br/>Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm (2x),<br/>Temperaturbereich von 50 bis 500°C getrennt<br/>regelbar, 163 kg, 8,4 kW, 400 V, 3 PH,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with lighting,<br/>capacity: 8 pizzas Ø 300 mm,<br/>external dimensions: 900 x 735 x 750 mm,<br/>internal dimensions: 610 x 610 x 140 mm (2x),<br/>temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>8,4 kW, 400 V, 3 PH, 163 kg,<br/>top and bottom heat separate adjustable</p> <p>Rustikal / rustic<br/>Edelstahl / inox</p> | <p>E 44 / RVT<br/>E 44 / AVT</p> | <p>1.945,00<br/>1.945,00</p> |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>  | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung,<br/>bis 6 Pizzen Ø 300 mm,<br/>Außenmaße: 900 x 1020 x 420 mm,<br/>Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm,<br/>Temperaturbereich von 50 bis 500°C regelbar,<br/>126 kg, 7,2 kW, 400V, 3 PH,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with lighting,<br/>capacity: 6 pizzas Ø 300 mm,<br/>external dimensions: 900 x 1020 x 420 mm,<br/>internal dimensions: 610 x 915 x 140 mm,<br/>temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>126 kg, 7,2 kW, 400V, 3 PH,<br/>top and bottom heat separate adjustable</p> <p>Rustikal / rustic<br/>Edelstahl / inox</p>                    | <p>E 6 / RVT<br/>E 6 / AVT</p>   | <p>1.297,00<br/>1.297,00</p> |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p> | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung,<br/>bis 12 Pizzen Ø 300 mm,<br/>Außenmaße: 900 x 1020 x 750 mm,<br/>Innenmaße: 610 x 915 x 140 mm (2x),<br/>Temperaturbereich von 50 bis 500°C regelbar,<br/>218 kg, 14,4 kW, 400V, 3 PH,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with lighting,<br/>capacity: 12 pizzas Ø 300 mm,<br/>external dimensions: 900 x 1020 x 750 mm,<br/>internal dimensions: 610 x 915 x 140 mm (2x),<br/>temp. range 50 / 500°C adjustable,<br/>218 kg, 14,4 kW, 400V, 3 PH,<br/>top and bottom heat separate adjustable</p> <p>Rustikal / rustic<br/>Edelstahl / inox</p>      | <p>E 66 / RVT<br/>E 66 / AVT</p> | <p>2.268,00<br/>2.268,00</p> |

# Pizzaöfen

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>   | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 12 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, Innen: 910 x 610 x 140 mm, 50° bis 500°C regelbar, 12,8 kW, 400V, 3 PH, 230 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 12 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 735 x 750 mm, internal: 910 x 610 x 140 mm, 50° / 500°C adjustable, 12,8 kW, 400V, 3 PH, 230 kg, top and bottom heat separate adjustable</p> <p><b>Rustikal / rustic</b><br/><b>Edelstahl / inox</b></p>          |  <p><b>E 66/60/RVT</b><br/><b>E 66/60/AVT</b></p> | <p><b>2.848,00</b><br/><b>2.848,00</b></p>   |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p>  | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 9 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, Innen: 910 x 910 x 140 mm, 50° bis 500°C regelbar, 9,6 kW, 400V, 3 PH, 175 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 9 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 420 mm, internal: 910 x 910 x 140 mm, 50° / 500°C adjustable, 175 kg, 9,6 kW, 400V, 3 PH, top and bottom heat separate adjustable</p> <p><b>Rustikal / rustic</b><br/><b>Edelstahl / inox</b></p>            |  <p><b>E 9 / RVT</b><br/><b>E 9 / AVT</b></p>     | <p><b>2.018,00</b><br/><b>2.018,00</b></p>   |
|  <p>Abbildung Rustikal / Image rustic</p> | <p><b>Pizzaofen</b><br/>mit Sichtfenster, Temperaturanzeige, mit Innenbeleuchtung, bis 18 Pizzen Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, Innen: 2 x 910 x 910 x 140 mm, 50° bis 500°C regelbar, 19,2 kW, 400V, 3 PH, 320 kg, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>Pizza oven</b><br/>chambers with vision panel, with interior lighting, capacity: 18 pizzas Ø 300 mm, 1150 x 1020 x 750 mm, internal: 2x 910 x 910 x 140 mm, 50° / 500°C adjustable, 320 kg, 19,2 kW, 400V, 3 PH, top and bottom heat separate adjustable</p> <p><b>Rustikal / rustic</b><br/><b>Edelstahl / inox</b></p> |  <p><b>E 99 / RVT</b><br/><b>E 99 / AVT</b></p> | <p><b>3.560,00</b><br/><b>3.560,00</b></p>   |
|    | <p><b>Untergestell für Pizzaofen</b><br/>aus stabilem Stahl mit Grundboden</p> <p><b>Stands for pizza oven</b><br/>made of solid steel with shelf</p> <p>780 x 600 x 980 mm, für / for Mini</p> <p>900 x 735 x 980/850 mm, für / for E 4 - E 44</p> <p>900 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 6 - E 66</p> <p>1150 x 735 x 980/850 mm, für / for E 6/60 - E 6/66</p> <p>1150 x 1020 x 980/850 mm, für / for E 9 - E 99</p>  | <p><b>SP Mini</b><br/><b>SP 4/SP 44</b><br/><b>SP 6/SP 66</b><br/><b>SP 6/60/SP 66/60</b><br/><b>SP 9/SP 99</b></p>                  | <p><b>213,00</b><br/><b>218,00</b><br/><b>251,00</b><br/><b>251,00</b><br/><b>278,00</b></p> |

## Edelstahl Pizzaöfen Profi

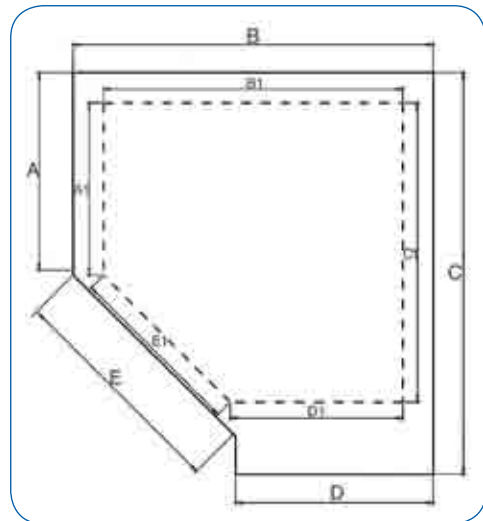
|   | Artikel  | Code  | Euro  |
|---|--|---|---|
|     | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen für 4 Pizzen</b><br/>aus Edelstahl<br/>1010 x 850 x 420 mm, Innen: 720 x 720 x 140 mm<br/>50 - 400°C, 6 kW, 400V, 115 kg, Beleuchtung,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven for 4 pizzas</b><br/>made of stainless steel<br/>1010 x 850 x 420 mm, internal: 720 x 720 x 140 mm<br/>50 - 400°C, 6 kW, 400V, 115 kg, interior lighting,<br/>top and bottom heat seperatly adjustable</p>                            | <b>Profi 4</b>  | <b>1.133,00</b>   |
|     | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen für 2x 4 Pizzen</b><br/>aus Edelstahl<br/>1010 x 850 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 720 x 140 mm,<br/>50 - 400°C, 2x 6 kW, 400 V, 200 kg, Beleuchtung,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven for 2x 4 pizzas</b><br/>made of stainless steel<br/>1010 x 850 x 750 mm, internal: 2x 720 x 720 x 140 mm,<br/>50 - 400°C, 2 x 6 kW, 400 V, 200 kg, interior lighting,<br/>top and bottom heat seperatly adjustable</p>     | <b>Profi 44</b>   | <b>1.699,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen für 6 Pizzen</b><br/>aus Edelstahl<br/>1010 x 1210 x 420 mm, Innen: 720 x 1080 x 140 mm<br/>50 - 400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, Beleuchtung,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven for 6 pizzas</b><br/>made of stainless steel<br/>1010 x 1210 x 420 mm, internal: 720 x 1080 x 140 mm<br/>50 - 400°C, 9 kW, 400 V, 165 kg, interior lighting,<br/>top and bottom heat seperatly adjustable</p>                      | <b>Profi 6</b>  | <b>1.398,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 Pizzaofen für 2x 6 Pizzen</b><br/>aus Edelstahl<br/>1010 x 1210 x 750 mm, Innen: 2x 720 x 1080 x 140 mm,<br/>50 - 400°C, 2 x 9 kW, 400 V, 300 kg, Beleuchtung,<br/>Ober- und Unterhitze getrennt regelbar</p> <p><b>🇬🇧 Pizza oven for 2x6 pizzas</b><br/>made of stainless steel<br/>1010 x 1210 x 750 mm, internal: 2x 720 x 1080 x 140 mm,<br/>50 - 400°C, 2 x 9 kW, 400 V, 300 kg, interior lighting,<br/>top and bottom heat seperatly adjustable</p> | <b>Profi 66</b>   | <b>2.329,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Untergestell / 🇬🇧 Stands</b></p> <p>1010 x 850 x 980 mm</p> <p>1010 x 850 x 980 mm</p> <p>1010 x 1210 x 980 mm</p> <p>1010 x 1210 x 980 mm</p>  | <p><b>SP/Profi 4</b></p> <p><b>SP/Profi 44</b></p> <p><b>SP/Profi 6</b></p> <p><b>SP/Profi 66</b></p> | <p><b>238,00</b></p> <p><b>238,00</b></p> <p><b>275,00</b></p> <p><b>275,00</b></p> |

## Gas-Pizzaöfen



|   | Artikel  | Code          | Euro            |
|---|--|---------------|-----------------|
|     | <p><b>Gas-Pizzaofen</b><br/>für 4 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 840 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 620 x 155 mm, Temperaturbereich von 0° bis 450°C regelbar, 112 kg / Heizleistung 13,9 kW / 230 V</p> <p><b>Pizza oven, gas</b><br/>for 4 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 840 x 470 mm, internal: 620 x 620 x 155 mm, temp. range 0° / 450°C adjustable, 112 kg / 13,9 kW / 230 V</p>   | <b>G 4</b>    | <b>2.753,00</b> |
|   |   |               |                 |
|    | <p><b>Gas-Pizzaofen</b><br/>für 6 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1000 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 620 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0° bis 450°C regelbar, 141 kg / Heizleistung 18 kW / 230 V</p> <p><b>Pizza oven, gas</b><br/>for 6 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1000 x 1140 x 470 mm, internal: 620 x 920 x 155 mm, temp. range 0° / 450°C adjustable, 141 kg / 18 kW / 230 V</p>     | <b>G 6</b>    | <b>3.181,00</b> |
|   |   |               |                 |
|   | <p><b>Gas-Pizzaofen</b><br/>für 9 Pizzen, komplett aus Edelstahl, mit Sichtfenster, Außenmaße: 1300 x 1140 x 470 mm, Innenmaße: 920 x 920 x 155 mm, Temperaturbereich von 0° bis 450°C regelbar, 179 kg / Heizleistung 24,5 kW / 230 V</p> <p><b>Pizza oven, gas</b><br/>for 9 pizzas, made of stainless steel, with vision panel, external: 1300 x 1140 x 470 mm, internal: 920 x 920 x 155 mm, temp. range 0° / 450°C adjustable, 179 kg / 24,5 kW / 230 V</p> | <b>G 9</b>    | <b>3.769,00</b> |
|   |   |               |                 |
|  | <p><b>Untergestell für Gas-Pizzaöfen</b><br/>aus stabilem Stahl mit Grundboden</p> <p><b>Stand for gas pizza oven</b><br/>made of solid steel with shelf</p>   |               |                 |
|   | <p>1000 x 840 x 980 mm<br/>für / for G 4</p>   | <b>UG G 4</b> | <b>499,00</b>   |
|   | <p>1000 x 1140 x 980 mm<br/>für / for G 6</p>  | <b>UG G 6</b> | <b>573,00</b>   |
|   | <p>1300 x 1140 x 980 mm<br/>für / for G 9</p>  | <b>UG G 9</b> | <b>657,00</b>   |

# Eckpizzaofen

Die clevere Lösung für kleine Räume!



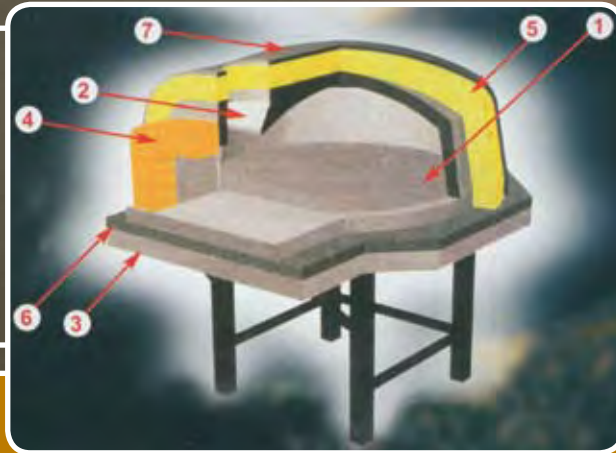
# Neu Neu Neu

|   |                  | Artikel   |                   |                  |                  | Code             | Euro            |
|---|------------------|---|-------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|
|  |                  | <b>Eckpizzaofen</b><br>Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche,<br>Temperaturbereich: 50-500°C,<br>Kapazität: 8 Pizzen à 36 cm,<br>11,8 kW, 400 V, 205 kg                      |                   |                  |                  | <b>Deluxe 1</b>  | <b>4.385,00</b> |
|   |                  | <b>Pizza oven for corners</b><br>body made of steel,<br>fireproof backing surface,<br>temperature range: 50-500°C,<br>capacity: 8 pizzas à 36 cm,<br>11,8 kW, 400 V, 205 kg     |                   |                  |                  |                  |                 |
|   |                  | <b>Untergestell / stand</b>   |                   |                  |                  | <b>UGDL</b>      | <b>500,00</b>   |
| <b>Innenmaße / internal dimensions</b>  | <b>A1</b> 600 mm | <b>B1</b> 1080 mm   | <b>C1</b> 1080 mm | <b>D1</b> 600 mm | <b>E1</b> 700 mm | <b>H1</b> 160 mm |                 |
| <b>Außenmaße / external dimensions</b>  | <b>A</b> 680 mm  | <b>B</b> 1360 mm  | <b>C</b> 1430 mm  | <b>D</b> 740 mm  | <b>E</b> 890 mm  | <b>H</b> 450 mm  |                 |
|  |                  | <b>Eckpizzaofen</b><br>Gehäuse aus Stahl, feuerfeste Backfläche,<br>Temperaturbereich: 50-500°C,<br>Kapazität: 2 x 8 Pizzen à 36 cm,<br>23,6 kW, 400 V, 375 kg                  |                   |                  |                  | <b>Deluxe 2</b>  | <b>8.308,00</b> |
|   |                  | <b>Pizza oven for corners</b><br>body made of steel,<br>fireproof backing surface,<br>temperature range: 50-500°C,<br>capacity: 2 x 8 pizzas à 36 cm,<br>23,6 kW, 400 V, 375 kg |                   |                  |                  |                  |                 |
|   |                  | <b>Untergestell / stand</b>   |                   |                  |                  | <b>UGDL</b>      | <b>500,00</b>   |
| <b>Innenmaße / internal dimensions</b>  | <b>A1</b> 600 mm | <b>B1</b> 1080 mm   | <b>C1</b> 1080 mm | <b>D1</b> 600 mm | <b>E1</b> 700 mm | <b>H1</b> 160 mm |                 |
| <b>Außenmaße / external dimensions</b>  | <b>A</b> 680 mm  | <b>B</b> 1360 mm  | <b>C</b> 1430 mm  | <b>D</b> 740 mm  | <b>E</b> 890 mm  | <b>H</b> 800 mm  |                 |

# Holzbacköfen Zubehör



- 1. fireproof fireclay-plate
- 2. oven-bulge
- 3. cement-baseplate
- 4. round arch hole
- 5. rock wool
- 6. grout 40 mm
- 7. cement-grout



- 1. Hitzebeständige Schamottplatte
- 2. Ofenwölbung
- 3. Zement-Grundplatte
- 4. Rundbogenöffnung
- 5. Gesteinswolle
- 6. Mörtel 40 mm
- 7. Zement-Mörtel

## The series VZ wood-burning ovens

are ideally suitable for pizzeria which produce pizzas in the original traditional style with wood burning fires. Through its special construction it is possible to reach temperatures of up to 350°C. Baking times range from 3 to 4 minutes. The external housing consists of a high strength pressing with a high percentage of aluminium oxide. This ensures high material stability and extreme fire resistance. Due to the parabolic form of the oven interior and its height, it is possible to ensure an equal and constant heating of the oven floor. This enables a continuous feeding of pizzas. The wood ovens in the VZ series have a reduced consumption of wood of up to 50% when compared to other wood ovens of the same capacity. The ovens come with (depending on size) 3-4 base plates, 4-6 roofing segments, 1 steel door, and 1 thermometer. The ovens must be built onto an insulating mortar layer of 8-10 cm thickness. The rock wool insulation (100 mm density) must have a thickness 12 cm and must be secured with iron reinforcing, which then becomes the grid for the 40 mm thick mortar outer skin.

## Die Holzbacköfen der Serie VZ


eignen sich hervorragend für jede Pizzeria die nach originaler, traditioneller Art mit Holzfeuer herstellen möchte. Durch die besondere Konstruktion ist es möglich Temperaturen von bis zu 350°C zu erreichen. Die Backzeiten liegen zwischen 3 und 4 Minuten. Die Ofen-Außenhaut besteht aus einer hochfesten Pressung mit einem hohen Anteil an Tonerde. Dadurch wird eine große Materialstabilität erreicht und eine extreme Feuerfestigkeit. Durch die parabolische Form der Ofenwölbung und seine entsprechende Höhe, wird eine gleichmäßige Erhitzung der Bodenplatte erreicht, die eine kontinuierliche Belegung mit Pizza ermöglicht. Die Holzöfen der Serie VZ haben einen um die Hälfte reduzierten Holzverbrauch im Vergleich zu anderen Backöfen der gleichen Kapazität. Die Öfen müssen auf einer Isoliermörtelschicht von 8-10 cm Stärke aufgebaut werden. Die Isolierung aus Steinwolle (Dichte 100 mm) muss 12 cm betragen und mit Eisenarmierung fixiert werden, die gleichzeitig das Netz für die 40 mm starke Mörtel-Außenhaut bildet.

|   | Artikel   | Code-Nr.  | Euro   |
|---|---|---|--|
| Position ③  | <b>Bodenverstärkung</b> / <b>cement-baseplate</b><br>VZF5<br>VZF6<br>VZF7   | <b>GGG12217</b><br><b>GGG12218</b><br><b>GGG12219</b> | <b>531,00</b><br><b>665,00</b><br><b>795,00</b>  |
| Position ④  | <b>Bogen-Öffnung für die Öfen</b><br><b>Round arch hole for ovens VZF5-7</b>  | <b>GGG12220</b>                                       | <b>159,00</b>  |
|  | <b>Tür Eisen schwarz</b><br>mit Thermometer, für die Öfen VZF5-7<br><br><b>Door made of steel (black)</b><br>with thermometer, for ovens VZF5-7   | <b>GGG12221</b>                                       | <b>50,00</b>   |
| Position ⑤  | <b>Gesteinswolle 10 cm Dicke</b> / <b>glass wool</b><br>VZF5 benötigt ca. 5,0 m <sup>2</sup><br>VZF6 benötigt ca. 7,5 m <sup>2</sup><br>VZF7 benötigt ca. 7,5 m <sup>2</sup>  | <b>GGG12222</b>                                       | <b>109,00</b><br> |
| Position ⑥+⑦  | <b>Leichtbetonmörtel feuerbeständig</b><br><b>fireproof cement-grout</b><br>VZF5 benötigt ca. 6 Säcke / approx. 6 bags needed<br>VZF6 benötigt ca. 8 Säcke / approx. 8 bags needed<br>VZF7 benötigt ca. 8 Säcke / approx. 8 bags needed | <b>GGG12225</b>                                       | <b>27,00</b><br>  |

## Holzbacköfen



|  | Artikel   | Code  | Euro   |
|--|---|---|--|
|  <p><b>Bild beispielhaft / sample picture</b></p>  | <p> <b>Holz-Backofen</b><br/>                     1740 x 1560 x 840 mm,<br/>                     Durchmesser Innenraum: 1200 mm<br/>                     Kapazität: 7-9 Pizzen, ca. 100 Pizzen / h,<br/>                     Temp.: bis +350°C, 430 kg</p> <p> <b>Wood-burning-oven</b><br/>                     1740 x 1560 x 840 mm,<br/>                     diameter inside: 1200 mm<br/>                     capacity: 7-9 pizzas, ca. 100 pizzas / hour,<br/>                     temp. range: max +350°C, 430 kg</p>                               | <b>VZF5</b>   | <b>2.512,00</b>  |
|  <p><b>Bild beispielhaft / sample picture</b></p> | <p> <b>Holz-Backofen</b><br/>                     2150 x 1650 x 840 mm,<br/>                     Durchmesser Innenraum: 1550 x 1250 mm,<br/>                     Kapazität: 10-13 Pizzen, ca. 130 Pizzen / h,<br/>                     Temp.: bis +350°C, 1040 kg,</p> <p> <b>Wood-burning-oven</b><br/>                     2150 x 1650 x 840 mm,<br/>                     dimensions inside: 1550 x 1250 mm,<br/>                     capacity: 10-13 pizzas, ca. 130 pizzas / hour,<br/>                     temp. range: max +350°C, 1040 kg,</p> | <b>VZF6</b>   | <b>3.345,00</b>  |
|  <p><b>Bild beispielhaft / sample picture</b></p> | <p> <b>Holz-Backofen</b><br/>                     1900 x 1720 x 920 mm,<br/>                     Durchmesser Innenraum: 1300 mm,<br/>                     Kapazität: 10-11 Pizzen, ca. 130 Pizzen / h,<br/>                     Temp.: bis +350°C, 890 kg,</p> <p> <b>Wood-burning-oven</b><br/>                     1900 x 1720 x 920 mm,<br/>                     diameter inside: 1300 mm,<br/>                     capacity: 10-11 pizzas, ca. 130 pizzas / hour,<br/>                     temp. range: max +350°C, 890 kg,</p>                   | <b>VZF7</b>   | <b>3.079,00</b>  |
|   | <p> <b>Untergestell für Holz-Backofen</b><br/>  <b>Stand Wood-burning-oven</b></p> <p>für Modell VZF5, 40 kg</p> <p>für Modell VZF6, 60 kg</p> <p>für Modell VZF7, 70 kg</p>  | <p><b>CAVF5</b></p> <p><b>CAVF6</b></p> <p><b>CAVF7</b></p> | <p><b>654,00</b></p> <p><b>748,00</b></p> <p><b>840,00</b></p> |

 **Für den Aufbau wird das Zubehör auf Seite 122 benötigt!** /  **For assembling accessory from page 122 is needed!**

## Durchlauf-Pizzaöfen Gas



### **Durchlauf-Pizzaofen, Gas**

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 990 x 1100 x 520 mm,  
Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
90 kg / 7,5 kW, 3/4", 230 V



### **Conveyer pizza oven, gas**

capacity / h: up to 30 pizzas Ø 300 mm,  
external: 990 x 1100 x 520 mm,  
internal: 400 x 560 x 85 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
90 kg / 7,5 kW, 3/4", 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - G1</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Euro</b> | <b>6.580,00</b> |
|-------------|-----------------|



### **Durchlauf-Pizzaofen, Gas**

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,  
Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
190 kg, 13,9 kW, 3/4", 230 V



### **Conveyer pizza oven, gas**

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,  
external: 1280 x 1720 x 1100 mm,  
internal: 500 x 850 x 100 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
190 kg, 13,9 kW, 3/4", 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - G2</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                  |
|-------------|------------------|
| <b>Euro</b> | <b>10.575,00</b> |
|-------------|------------------|



### **Durchlauf-Pizzaofen, Gas**

Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,  
Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
325 kg / Gas 26 kW, 3/4", 230 V



### **Conveyer pizza oven, gas**

capacity / h: up to 110 pizzas Ø 300 mm,  
external: 1630 x 2000 x 1250 mm,  
internal: 750 x 1090 x 100 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
325 kg / Gas 26 kW, 3/4", 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - G3</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                  |
|-------------|------------------|
| <b>Euro</b> | <b>15.980,00</b> |
|-------------|------------------|

## Durchlauf-Pizzaöfen Elektro



### **Durchlauf-Pizzaofen, Elektro**

Kapazität / h: bis 30 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 940 x 1100 x 520 mm,  
Innenmaße: 400 x 560 x 85 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V



### **Conveyer pizza oven, electric**

capacity / h: up to 30 Pizzen Ø 300 mm,  
external: 940 x 1100 x 520 mm,  
internal: 400 x 560 x 85 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
80 kg / 7,4 + 0,44 kW / 400 oder 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - E1</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Euro</b> | <b>6.110,00</b> |
|-------------|-----------------|



### **Durchlauf-Pizzaofen, Elektro**

Kapazität / h: bis 55 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 1280 x 1720 x 1100 mm,  
Innenmaße: 500 x 850 x 100 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V



### **Conveyer pizza oven, electric**

capacity / h: up to 55 pizzas Ø 300 mm,  
external: 1280 x 1720 x 1100 mm,  
internal: 500 x 850 x 100 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
190 kg, 13,8 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - E2</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                  |
|-------------|------------------|
| <b>Euro</b> | <b>10.105,00</b> |
|-------------|------------------|



### **Durchlauf-Pizzaofen Elektro**

Kapazität / h: bis 110 Pizzen Ø 300 mm,  
Außenmaße: 1630 x 2000 x 1250 mm,  
Innenmaße: 750 x 1090 x 100 mm,  
Temperaturbereich von 0°C bis 320°C,  
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V,



### **Conveyer pizza oven**

capacity / h: up to 110 Pizzen Ø 300 mm,  
external: 1630 x 2000 x 1250 mm,  
internal: 750 x 1090 x 100 mm,  
temp. range 0°C / 320°C,  
325 kg, 18 + 0,44 kW, 400 oder 230 V

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| <b>Code</b> | <b>TUN - E3</b> |
|-------------|-----------------|

|             |                  |
|-------------|------------------|
| <b>Euro</b> | <b>15.275,00</b> |
|-------------|------------------|



# Lincoln Impinger

|  | Artikel  | Code  | Euro                          |  |
|--|--|---|-------------------------------|--|
|    | <p><b>Impinger I, elektro</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 170-200 Pizzen/Std., Backzeit 4 min., 2000 x 1440 x 720 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 330 kg, 27 kW, 400 V, inkl. Beschickungsfenster</p> <p><b>Impinger I, electric</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 170-200 pizzas per hour, backing time 4 min., 2000 x 1440 x 720 mm, 330 kg, 27 kW, 400 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p> <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  | <p>1421 EA</p>   | <p>25.450,00</p>              |  |
|  |  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |                               | <p>1.980,00</p>                              |
|   | <p><b>Impinger I, Erdgas</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 170-200 Pizzen/Std., Backzeit 4 Min., 2000 x 1440 x 720 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 330 kg, 35 kW, 230 V</p> <p><b>Impinger I, liquefied petroleum gas</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 170-200 pizzas per hour, backing time 4 min., 2000 x 1440 x 720 mm, 330 kg, 35 kW, 230 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p> <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>   | <p>1433 EA</p>   | <p>25.450,00</p>              |  |
|  |  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |                               | <p>1.980,00</p>                              |
|  | <p><b>Impinger I, Propangas</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 170-200 Pizzen/Std., Backzeit 4 Min., 2000 x 1440 x 720 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 330 kg, 35 kW, 230 V, inkl. Beschickungsfenster</p> <p><b>Impinger I, liquefied petroleum gas</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 170-200 pizzas per hour, backing time 4 min., 2000 x 1440 x 720 mm, 330 kg, 35 kW, 230 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p> <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>   | <p>1434 EA</p>   | <p>25.450,00</p>              |  |
|  |  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |                               | <p>1.980,00</p>                              |
|  | <p><b>Impinger Low-Profile, elektro oder gas</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 190-220 Pizzen/Std., Backzeit 4 min., 330 kg, 1975 x 1538 x 500 mm, Temperatur bis 300°C regelbar,</p> <p><b>Impinger Low-Profile, electric or gas</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 190-220 pizzas/hour, backing time 4 min., 330 kg, 1975 x 1538 x 500 mm, temp. up to 300°C adjustable</p> <p><b>Elektro / electric (29 kW, 400 V)</b><br/><b>Erdgas / natural gas (32 kW)</b><br/><b>Propangas / liquefied petroleum gas (32 kW)</b></p> <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p> | <p></p> <p></p> | <p>1621<br/>1633<br/>1634</p> | <p>26.980,00<br/>26.980,00<br/>26.980,00</p> |
|  |  |   | <p>1621</p>                   | <p>26.980,00</p>                             |
|  |  |   | <p>1633</p>                   | <p>26.980,00</p>                             |
|  |  |   | <p>1634</p>                   | <p>26.980,00</p>                             |
|  |  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |                               | <p>1.980,00</p>                              |



# Lincoln Impinger

|  | Artikel   | Code  | Euro                    |
|--|---|---|-------------------------|
|   | <p><b>Impinger Counter Top, elektro</b><br/>mit analogem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 30-40 Pizzen pro Stunde, Backzeit 4 min., 899 x 797 x 457 mm, Temperatur bis 288°C regelbar, 70 kg, 6,1 kW, 400 V</p> <p><b>Impinger counter top, electric</b><br/>with analog display for average speed and temperature, 30-40 pizzas per hour, backing time 4 min., 899 x 797 x 457 mm, temperature up to 288°C adjustable, 70 kg, 6,1 kW, 400 V</p>   | <p><b>1312</b></p>       | <p><b>7.380,00</b></p>  |
|  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 700 mm</b><br/><b>mobile stand, height 700 mm</b></p>  |   |                         |
|   | <p><b>Impinger II, elektro</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 70-80 Pizzen pro Stunde, Backzeit 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 157 kg, 9,6 kW, 400 V, inkl. Beschickungsfenster</p> <p><b>Impinger II, electric</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 70-80 pizzas per hour, backing time 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, 157 kg, 9,6 kW, 400 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p>              | <p><b>1164 EA</b></p>    | <p><b>12.700,00</b></p> |
|  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |   |                         |
|  | <p><b>Impinger II, Propangas</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 70-80 Pizzen pro Stunde, Backzeit 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 157kg, 12 kW, 230 V, inkl. Beschickungsfenster</p> <p><b>Impinger II, liquefied petroleum gas</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 70-80 pizzas per hour, backing time 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, 157kg, 12 kW, 230 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p> | <p><b>1155 EA</b></p>  | <p><b>12.700,00</b></p> |
|  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |   |                         |
|  | <p><b>Impinger II, Erdgas</b><br/>mit digitalem Anzeigemodul für Durchlaufgeschwindigkeit und Temperatur, 70-80 Pizzen pro Stunde, Backzeit 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, Temperatur bis 300°C regelbar, 157 kg, 12 kW, 230 V, inkl. Beschickungsfenster</p> <p><b>Impinger II, natural gas</b><br/>with digital display for average speed and temperature, 70-80 pizzas per hour, backing time 4 min., 1430 x 1020 x 450 mm, 157kg, 12 kW, 230 V, temperature up to 300°C adjustable, incl. pass-through</p>               | <p><b>1154 EA</b></p>  | <p><b>12.700,00</b></p> |
|  | <p><b>fahrbares Untergestell, Höhe 620 mm</b><br/><b>mobile stand, height 620 mm</b></p>  |   |                         |

# Pizza-, Pasta- und Salatteller



## Pizza-plates

made of robust porcelain  
dimensions: Ø 300 mm,  
border: 15 mm,  
weight: 1000 g



## Pizzateller

aus robustem Porzellan  
Abmessungen: Ø 300 mm,  
Rand / Fahne: 15 mm,  
Gewicht: 1000 g



**Code: CHL-0507G**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0291G**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0000WG**  
**Euro: 3,90**



**Code: CHL-0582G**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0232G**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0741G**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0732G**  
**Euro: 6,20**



## Pizza-plates

made of robust porcelain, dimensions: Ø 300 mm,  
border: 40 mm, weight: 1000 g



## Pizzateller

aus robustem Porzellan, Abmessungen: Ø 300 mm,  
Rand / Fahne: 40 mm, Gewicht: 1000 g



**Code: CHL-0000WI**  
**Euro: 3,90**



**Code: CHL-0233BI**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0582I**  
**Euro: 6,20**



**Code: CHL-0741I**  
**Euro: 6,20**



## Pasta-/Saladplates • made of robust porcelain



## Pasta-/Salatteller • aus robustem Porzellan



Ø 280 mm,  
Rand / border: 50 mm,  
Gewicht / weight: 1000 g  
**Code: CHL-0420BS**  
**Euro: 6,70**



Ø 300 mm,  
Rand / border: 60 mm,  
Gewicht / weight: 1000 g  
**Code: CHL-0585R**  
**Euro: 6,70**



Ø 300 mm,  
Rand / border: 50 mm,  
Gewicht / weight: 850 g  
**Code: CHL-0732T**  
**Euro: 6,70**



Ø 270 mm,  
Rand / border: 55 mm,  
Gewicht / weight: 850 g  
**Code: CHL-0240BR**  
**Euro: 6,70**

## Zubehör für die Pizzazubereitung

|  | Artikel  | Code  | Euro  |
|--|--|---|---|
| <br>     | <p><b>🇩🇪 Pizzableche rund</b><br/>aus Blaublech mit Aufkantung</p> <p><b>🇬🇧 Pizza pan round</b><br/>made of blue steel with upstand</p> <p>Ø 180 mm<br/>Ø 200 mm<br/>Ø 220 mm<br/>Ø 240 mm<br/>Ø 260 mm<br/>Ø 280 mm<br/>Ø 300 mm<br/>Ø 320 mm<br/>Ø 360 mm<br/>Ø 450 mm</p> <p><b>🇩🇪 Pizzableche rechteckig</b><br/>aus Blaublech mit Aufkantung</p> <p><b>🇬🇧 Pizza pan square</b><br/>made of blue steel with upstand</p> <p>600 x 400 x 20 mm<br/>800 x 600 x 20 mm</p> | <p><b>PB 18</b><br/><b>PB 20</b><br/><b>PB 22</b><br/><b>PB 24</b><br/><b>PB 26</b><br/><b>PB 28</b><br/><b>PB 30</b><br/><b>PB 32</b><br/><b>PB 36</b><br/><b>PB 45</b></p> <p><b>PB 60 x 40</b><br/><b>PB 80 x 60</b></p> | <p><b>3,20</b><br/><b>3,30</b><br/><b>3,60</b><br/><b>3,80</b><br/><b>4,40</b><br/><b>4,80</b><br/><b>5,50</b><br/><b>7,50</b><br/><b>12,70</b><br/><b>17,80</b></p> <p><b>28,00</b><br/><b>45,00</b></p> |
|    | <p><b>🇩🇪 Pizzaschaufel / 🇬🇧 Pizza scoop</b></p> <p>900 mm<br/>1100 mm<br/>1300 mm<br/>1500 mm</p>  | <p><b>PS 90</b><br/><b>PS 110</b><br/><b>PS 130</b><br/><b>PS 150</b></p>   | <p><b>56,00</b><br/><b>70,00</b><br/><b>77,00</b><br/><b>84,00</b></p>  |
| <br> | <p><b>🇩🇪 Pizzateigbehälter</b><br/>aus lebensmittelechtem Kunststoff<br/>600 x 400 x 70 mm</p> <p><b>🇬🇧 Dough box</b><br/>made of food safe plastic<br/>600 x 400 x 70 mm</p> <p><b>🇩🇪 Deckel weiß / 🇬🇧 Lid white</b><br/>600 x 400 mm</p>   | <p><b>E 6407</b></p> <p><b>EN 64</b></p>  | <p><b>16,00</b></p> <p><b>8,00</b></p>  |
|   | <p><b>🇩🇪 Pizzateigbehälter Eco</b><br/>aus lebensmittelechtem Kunststoff<br/>560 x 376 x 80 mm</p> <p><b>🇬🇧 Dough box Eco</b><br/>made of food safe plastic<br/>560 x 376 x 80 mm</p>  | <p><b>0059</b></p>  | <p><b>11,00</b></p>   |

# Pizza-Ausrollmaschine



|   | Artikel   | Code   | Euro     |
|---|---|--------|----------|
|  | <p><b>Roll-Mach</b><br/>für Pizzateig bis 9 kg,<br/>rollt Pizzateig im Ø von 140 – 290 mm,<br/>Maße: 430 x 590 x 530 mm<br/>230 V / 50 Hz</p> <p><b>Rolling machine</b><br/>for dough up to 9 kg,<br/>to roll dough in Ø von 140 – 290 mm,<br/>dimensions: 430 x 590 x 530 mm<br/>230 V / 50 Hz</p> | S 30 A | 1.024,00 |
|  | <p><b>Roll-Mach</b><br/>für Pizzateig bis 9 kg,<br/>rollt Pizzateig im Ø von 260 - 400 mm,<br/>Maße: 440 x 590 x 680 mm<br/>230 V / 50 Hz</p> <p><b>Roll-Mach</b><br/>for dough up to 9 kg,<br/>to roll dough in Ø von 260 - 400 mm,<br/>dimensions: 440 x 590 x 680 mm<br/>230 V / 50 Hz</p>       | S 40 A | 1.176,00 |

## Pizza-Ausrollmaschinen

### Dough roller

530 x 480 x 560 mm,  
housing made of stainless steel,  
food save resin rollers,  
motor overload automatic protection,  
370 W, 230 V, 40 kg  
dough weight 50-500 g,  
pizza-size: 100-300 mm,  
roller opening: 0,5-5,5 mm,  
packing: 545 x 545 x 810 mm

**Code: DR-2A**

**Euro: 935,00**



### Teigausrollmaschine

530 x 480 x 560 mm,  
Gehäuse aus Edelstahl,  
Roller aus lebensmittel geeignetem Kunstharz,  
Motor mit automatischem Überladungsschutz,  
370 W, 230 V, 37 kg,  
für Teige von 50-500 g,  
Pizza-Größe: 100-300 mm,  
Ausrolldicke: 0,5-5,5 mm,  
Verpackung: 545 x 545 x 810 mm

**Code: DR-2A**

**Euro: 935,00**

- **Robuste Ausführung!**
- **Gängige Sicherheitsstandards!**
- **CE Zertifiziert!**

### Dough roller

530 x 530 x 650 mm,  
housing made of stainless steel,  
food save resin rollers,  
motor overload automatic protection,  
370 W, 230 V, 39 kg  
dough weight 50-500 g,  
pizza-size: 100-400 mm,  
roller opening: 0,5-5,5 mm,  
packing: 600 x 600 x 810 mm

**Code: DR-1V**

**Euro: 999,00**



### Teigausrollmaschine

530 x 530 x 650 mm,  
Gehäuse aus Edelstahl,  
Roller aus lebensmittel geeignetem Kunstharz,  
Motor mit automatischem Überladungsschutz,  
370 W, 230 V, 39 kg  
für Teige von 50-500 g,  
Pizza-Größe: 100-400 mm,  
Ausrolldicke: 0,5-5,5 mm,  
Verpackung: 600 x 600 x 810 mm

**Code: DR-1V**

**Euro: 999,00**

## Teigmaschinen

|   | Artikel  | Code        | Euro            |
|---|--|-------------|-----------------|
|    | <p><b>Teigmaschine</b><br/>                     herausnehmbarer Kessel, 350 x 650 x 620 mm,<br/>                     Kesselvolumen: 16 Liter, Teigkapazität: 12 kg,<br/>                     3-phasig, 0,75 kW, 400 V, 65 kg,<br/>                     Stundenleistung: 36 kg/Std.</p> <p><b>Dough machine</b><br/>                     removable kettle, 350 x 650 x 620 mm,<br/>                     capacity of kettle: 16 Liter, dough capacity: 12 kg,<br/>                     three-phase, 0,75 kW, 400 V, 65 kg,<br/>                     hourly output: 36 kg/h</p>           | <b>12/C</b> | <b>1.620,00</b> |
|    | <p><b>Teigmaschine</b><br/>                     herausnehmbarer Kessel, 390 x 670 x 620 mm,<br/>                     Kesselvolumen: 22 Liter, Teigkapazität: 18 kg,<br/>                     3-phasig, 0,75 kW, 400 V, 66 kg,<br/>                     Stundenleistung: 54 kg/Std.</p> <p><b>Dough machine</b><br/>                     removable kettle, 390 x 670 x 620 mm,<br/>                     capacity of kettle: 22 Liter, dough capacity: 18 kg,<br/>                     three-phase, 0,75 kW, 400 V, 66 kg,<br/>                     hourly output: 54 kg/h</p>           | <b>18/C</b> | <b>1.728,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>                     herausnehmbarer Kessel, 430 x 730 x 710 mm,<br/>                     Kesselvolumen: 32 Liter, Teigkapazität: 25 kg,<br/>                     3-phasig, 1,1 kW, 400 V, 103 kg,<br/>                     Stundenleistung: 75 kg/Std.</p> <p><b>Dough machine</b><br/>                     removable kettle, 430 x 730 x 710 mm,<br/>                     capacity of kettle: 32 Liter, dough capacity: 25 kg,<br/>                     three-phase, 1,1 kW, 400 V, 103 kg,<br/>                     hourly output: 75 kg/h</p>           | <b>25/C</b> | <b>1.920,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>                     herausnehmbarer Kessel, 480 x 800 x 730 mm,<br/>                     Kesselvolumen: 42 Liter, Teigkapazität: 38 kg,<br/>                     3-phasig, 1,5 kW, 400 V, 115 kg,<br/>                     Stundenleistung: 114 kg/Std.</p> <p><b>Dough machine</b><br/>                     removable kettle, 480 x 800 x 730 mm,<br/>                     capacity of kettle: 42 Liter, dough capacity: 38 kg,<br/>                     three-phase, 1,5 kW, 400 V, 115 kg,<br/>                     hourly output: 114 kg/h</p>         | <b>38/C</b> | <b>2.112,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>                     herausnehmbarer Kessel, 530 x 920 x 940 mm,<br/>                     Kesselvolumen: 62 Liter, Teigkapazität: 50 kg,<br/>                     3-phasig, 2,2 kW, 400 V, 206 kg,<br/>                     Stundenleistung: 150 kg/Std.</p> <p><b>Dough machine</b><br/>                     removable kettle, 530 x 920 x 940 mm,<br/>                     capacity of kettle: 62 Liter, dough capacity: 50 kg,<br/>                     three-phase, 2,2 kW, 400 V, weight: 206 kg,<br/>                     hourly output: 150 kg/h</p> | <b>50/C</b> | <b>3.213,00</b> |

## Teigmaschinen



|  | Artikel  | Code          | Euro            |
|--|--|---------------|-----------------|
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>380 x 600 x 560 mm, Kesselvolumen: 22 Liter, Teigkapazität: 18 kg, 3-phasig, 0,37 kW, 400 V, 48 kg, Stundenleistung: 60kg/h</p> <p><b>Dough machine</b><br/>380 x 600 x 560 mm, capacity of kettle: 22 litres, dough capacity: 18 kg, three-phase, 0,37 kW, 400 V, 48 kg, hourly output: 60kg/h</p>   | <b>20 / L</b> | <b>1.189,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>420 x 680 x 660 mm, Kesselvolumen: 32 Liter, Teigkapazität: 25 kg, 3-phasig, 0,75 kW, 400 V, 70 kg, Stundenleistung: 90kg/h</p> <p><b>Dough machine</b><br/>420 x 680 x 660 mm, capacity of kettle: 32 litres, dough capacity: 25 kg, three-phase, 0,75 kW, 400 V, 70 kg, hourly output: 90kg/h</p>   | <b>30 / L</b> | <b>1.325,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>480 x 800 x 710 mm, Kesselvolumen: 42 Liter, Teigkapazität: 38 kg, 3-phasig, 1,5 kW, 400 V, 105 kg, Stundenleistung: 130 kg</p> <p><b>Dough machine</b><br/>480 x 800 x 710 mm, capacity of kettle: 42 litres, dough capacity: 38 kg, three-phase, 1,5 kW, 400 V, 105 kg, hourly output: 130 kg/h</p> | <b>38 / S</b> | <b>1.684,00</b> |
|  | <p><b>Teigmaschine</b><br/>530 x 920 x 920 mm, Kesselvolumen: 62 Liter, Teigkapazität: 50 kg, 3-phasig, 2,2 kW, 400 V, 175 kg, Stundenleistung: 180 kg</p> <p><b>Dough machine</b><br/>530 x 920 x 920 mm, capacity of kettle: 62 litres, dough capacity: 50 kg, three-phase, 2,2 kW, 400 V, 175 kg, hourly output: 180 kg/h</p> | <b>50 / S</b> | <b>2.526,00</b> |

## Teigmaschinen mit herausnehmbarem Kessel

### **Spiral dough stirring machine with swivel and removeable bowl**

powder coating surface finishing with white color, stainless steel bowl, safety grid, strong motor with motor overload automatic protection, chain transmission system, silent operating, 24 V low voltage control box, 30 minute timer, main switch, push start button and 2 speed option switch  
 mixer-speed: 98 rpm (optional 196 rpm)  
 bowl-speed: 10 rpm (optional 20 rpm)

### **Spiral Teigmaschinen mit Schwenkkopf und herausnehmbarem Kessel**

Pulverbeschichtete Gehäuseoberfläche in weiß, Edelstahl-Kessel, Sicherheitsgitter, starker Motor mit automatischem Überladungsschutz, Kettenantrieb, geräuscharmer Betrieb, 24 V Bedientafel mit Not-Aus, 30 Minuten-Timer, An/Aus Schalter, Start-Schalter und optionalen Geschwindigkeitswahlschalter  
 Mixer-Geschwindigkeit: 98 u/min (optional 196 u/min)  
 Kessel-Geschwindigkeit: 10 u/min (optional 20 u/min)

|   | Artikel  | Code         | Euro            |
|---|--|--------------|-----------------|
|   | <b>1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b><br>Abmessungen / dimensions: 700 x 400 x 620 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 320 x 210 mm,<br>Kapazität / capacity: 12 kg<br>Verpackung / packing: 770 x 440 x 800 mm,<br>Gewicht: 85 kg / 97 kg   | <b>15/CC</b> | <b>1.017,00</b> |
|  | <b>2,0 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b><br>Abmessungen / dimensions: 820 x 450 x 720 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 398 x 260 mm,<br>Kapazität / capacity: 25 kg<br>Verpackung / packing: 900 x 520 x 890 mm,<br>Gewicht: 118 kg / 133 kg | <b>30/CC</b> | <b>1.392,00</b> |
|  | <b>2,0 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b><br>Abmessungen / dimensions: 840 x 500 x 720 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 450 x 260 mm,<br>Kapazität / capacity: 38 kg<br>Verpackung / packing: 910 x 570 x 890 mm,<br>Gewicht: 135 kg / 159 kg | <b>50/CC</b> | <b>1.422,00</b> |

# Teigmaschinen

## 🇬🇧 Spiral dough stirring machine with fixed bowl

powder coating surface finishing with white color, stainless steel bowl, safety grid, strong motor with motor overload automatic protection, chain transmission system, silent operating, 24 V low voltage control box, 30 minute timer, main switch, push start button and 2 speed option switch  
 mixer-speed: 98 rpm (optional 196 rpm)  
 bowl-speed: 10 rpm (optional 20 rpm)

## 🇩🇪 Spiral Teigmaschinen mit festem Kessel

Pulverbeschichtete Gehäuseoberfläche in weiß, Edelstahl-Kessel, Sicherheitsgitter, starker Motor mit automatischem Überladungsschutz, Kettenantrieb, geräuscharmer Betrieb, 24 V Bedientafel mit Not-Aus, 30 Minuten-Timer, An/Aus Schalter, Start-Schalter und optionalen Geschwindigkeitswahlschalter  
 Mixer-Geschwindigkeit: 98 u/min (optional 196 u/min)  
 Kessel-Geschwindigkeit: 10 u/min (optional 20 u/min)

|   | Artikel   | Code         | Euro            |
|---|---|--------------|-----------------|
|   | Abmessungen / dimensions: 700 x 400 x 620 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 320 x 210 mm,<br>Kapazität / capacity: 12 kg<br>Verpackung / packing: 770 x 440 x 800 mm,<br>Gewicht: 78 kg / 97 kg   |              |                 |
|   | <b>0,75 kW, 230 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b>  | <b>TM15</b>  | <b>917,00</b>   |
|   | <b>1,1 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b>   | <b>TMS15</b> | <b>925,00</b>   |
|   | <b>0,75 / 1,1 kW, 400 V, 2 Geschwindigkeiten / 2 speed</b>  | <b>T152</b>  | <b>949,00</b>   |
|  | Abmessungen / dimensions: 820 x 450 x 720 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 398 x 260 mm,<br>Kapazität / capacity: 25 kg<br>Verpackung / packing: 900 x 520 x 890 mm,<br>Gewicht: 115 kg / 138kg  |              |                 |
|   | <b>1,5 kW, 230 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b>   | <b>TM30</b>  | <b>1.163,00</b> |
|   | <b>2,0 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b>   | <b>TMS30</b> | <b>1.225,00</b> |
|   | <b>1,5 / 2,0 kW, 400 V, 2 Geschwindigkeiten / 2 speed</b>   | <b>T302</b>  | <b>1.256,00</b> |
|  | Abmessungen / dimensions: 840 x 500 x 720 mm,<br>Kessel / bowl: Ø 450 x 260 mm,<br>Kapazität / capacity: 38 kg<br>Verpackung / packing: 910 x 570 x 890 mm,<br>Gewicht: 120 kg / 145 kg |              |                 |
|   | <b>2,0 kW, 400 V, 1 Geschwindigkeit / speed</b>   | <b>TMS50</b> | <b>1.278,00</b> |
|   | <b>1,5 / 2,0 kW, 400 V, 2 Geschwindigkeiten / 2 speed</b>   | <b>T502</b>  | <b>1.289,00</b> |

## Mixer

|   | Artikel   | Code                   | Euro                         |
|---|---|------------------------|------------------------------|
|    | <p><b>Mixer</b><br/>Mixstab komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt<br/>Abmessungen: Länge: 550 mm, Mixstablänge: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 U/min</p> <p><b>Mixer</b><br/>mix bar completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres, dimensions: Länge: 550 mm, length of bar: 290 mm, 230 V, 250 W, 9000 rpm</p> | <b>TR-250</b>          | <b>288,00</b>                |
|    | <p><b>Motor</b><br/>für die Mixstäbe: BN, BL, BB, 230 V, 350 W, 9000 rpm</p> <p><b>Motor</b><br/>for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 9000 rpm</p>  | <b>TR-350</b>          | <b>268,00</b>                |
|  | <p><b>Motor, regelbar</b><br/>für die Mixstäbe: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 U/min, Geschwindigkeit über Stufen regelbar</p> <p><b>Motor, adjustable</b><br/>for mix bars: BN, BL, BB 230 V, 350 W, 130-1500 rpm, adjustable speed dimensions</p>  | <b>TR/BM-350</b>       | <b>629,00</b>                |
|  | <p><b>Mixstab</b><br/>komplett aus Edelstahl, schneidet, zerkleinert, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350</p> <p><b>Mix bar</b><br/>completely made of stainless steel, cuts, hackles, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres for motor: TR-350, TR/BM-350</p> <p><b>425 mm</b><br/><b>500 mm</b></p>   | <b>BN</b><br><b>BL</b> | <b>30,00</b><br><b>68,00</b> |
|  | <p><b>Schneebeesen</b><br/>komplett aus Edelstahl, schlägt, einfach zu säubern, für Gefäße bis zu 300 l Inhalt für Motor: TR-350, TR/BM-350, Länge 395 mm</p> <p><b>Wire whisk</b><br/>completely made of stainless steel, beats, easy to clean, for jars with a capacity up to 300 litres for motor: TR-350, TR/BM-350, length 395 mm</p>  | <b>BB</b>              | <b>166,00</b>                |

# Mixer



|   | Artikel   | Code             | Euro            |
|---|---|------------------|-----------------|
|    | <p> <b>Mixer</b><br/>430 x 280 x 530 mm, Teig-Kapazität: 0,8 kg, 8 Liter, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg</p> <p> <b>Mixer</b><br/>430 x 280 x 530 mm, dough capacity: 0,8 kg, 8 Liter, 0,37 kW, 230 V, 50 Hz, 54 kg</p>   | <b>B8</b>        | <b>444,00</b>   |
|  | <p> <b>Mixer</b><br/>490 x 410 x 640 mm, Teig-Kapazität: 4 kg, 10 Liter, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg</p> <p> <b>Mixer</b><br/>490 x 410 x 640 mm, dough capacity: 4 kg, 10 Liter, 0,5 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 65 kg</p>                         | <b>SM-10</b>     | <b>777,00</b>   |
|  | <p> <b>Mixer</b><br/>560 x 530 x 800 mm, Teig-Kapazität: 6 kg, 20 Liter, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg</p> <p> <b>Mixer</b><br/>560 x 530 x 800 mm, dough capacity: 6 kg, 20 Liter, 1,1 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm, 102 kg</p> <p><b>400 V</b></p>   | <b>SM-20/230</b> | <b>1.111,00</b> |
|  | <p> <b>Mixer</b><br/>700 x 620 x 1200 mm, Teig-Kapazität: 10 kg, 30 Liter, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg</p> <p> <b>Mixer</b><br/>700 x 620 x 1200 mm, dough capacity: 10 kg, 30 Liter, 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, 91-166-282 rpm, 180 kg</p> <p><b>400 V</b></p> | <b>SM-20</b>     | <b>1.111,00</b> |
|   |   | <b>SM-30/230</b> | <b>1.777,00</b> |
|   |   | <b>SM-30</b>     | <b>1.777,00</b> |

# Pasta-Maschine



## 🇩🇪 Pasta-Maschine

250 x 480 x 290/460 mm,  
zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Pastasorten,  
Behälter und Knehtaken aus Edelstahl,  
kratzfeste Lackbeschichtung am Gehäuse,  
Schraube in Messing-/Bronzelegierung,  
0,3 kW, 230 V, 18 kg,  
Teigbehälter für 1,5 kg,  
ca. 5 kg/h Pastaproduktion möglich,  
Verpackung: 590 x 320 x 410 mm,  
Brutto Gewicht: 20 kg

**Code: MPF 1,5**

## 🇬🇧 Pasta-machine

250 x 480 x 290/460 mm,  
for egg pasta in different shapes,  
stainless steel basin and kneader,  
structure lined with scratchproof paint,  
brass/bronze alloy blade,  
0,3 kW, 230 V, 18 kg,  
holding capacity 1,5 kg,  
approx. 5 kg/h production,  
packing: 590 x 320 x 410 mm,  
gross weight: 20 kg

**Code: MPF 1,5**

**nur 1.180,-**

## 🇩🇪 Pasta-Matrizen

## 🇬🇧 Pasta-nozzles

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| <p>FETTUCCINE</p> <p>8 mm<br/><b>Code: DMPF1514</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>     | <p>PASTA SFOGLIA</p> <p>135 mm<br/><b>Code: DMPF1515</b><br/><b>Euro: 66,00</b></p>    | <p>CANNELLONE</p> <p>Ø 25 mm<br/><b>Code: DMPF1516</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> | <p>BIGOLI</p> <p>Ø 3 mm<br/><b>Code: DMPF1543</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>   |  |
| <p>CASERECCHE</p> <p>9 x 5 mm<br/><b>Code: DMPF1513</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> | <p>FUSILLI</p> <p>Ø 9 mm<br/><b>Code: DMPF1517</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>          | <p>PAPPARDELLE</p> <p>16 mm<br/><b>Code: DMPF1518</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>  | <p>GNOCCHI<br/>non di patate<br/>not suitable for potatoes</p> <p>Ø 12 mm<br/><b>Code: DMPF1519</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> | <p>BUCATINI</p> <p>Ø 4 mm<br/><b>Code: DMPF1520</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> |
| <p>MACCHERONI</p> <p>Ø 8,5 mm<br/><b>Code: DMPF1521</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> | <p>CAPELLI D'ANGELO</p> <p>Ø 1 mm<br/><b>Code: DMPF1522</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> | <p>SPAGHETTI</p> <p>Ø 2 mm<br/><b>Code: DMPF1523</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>   | <p>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</p> <p>2 x 2 mm<br/><b>Code: DMPF1539</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p>                                | <p>TAGLIOLINI</p> <p>3 mm<br/><b>Code: DMPF1524</b><br/><b>Euro: 49,00</b></p> |

## Reiskocher



### Rice cooker

285 x 285 x 292 mm,  
to cook different types of rice,  
or for steaming and warming  
meat, fish or vegetables, stainless steel housing,  
700 W, 230 V, Volume 4 litres (water line 1,8 litres),  
fully closed micro pressure, automatic changeover,  
3-dimensional heating,  
stick coated inner pot for easy to clean,  
inclusive rice spoon and measuring cup  
packing: 285 x 285 x 292 mm,  
weight: 2,45 kg / 3,1 kg

**Code: HG04W1**

**Euro: 29,90**

### Reiskocher

285 x 285 x 292 mm,  
zum kochen verschiedener Reissorten,  
oder zum Dämpfen und Warmhalten  
von Fleisch, Fisch oder Gemüse,  
Gehäuse aus Edelstahl  
700 W, 230 V, Volumen 4 Liter (Wasserlinie 1,8 Liter),  
geschlossenes Drucksystem, 3-dimensionale Erhitzung,  
Antihafbeschichteter Innentopf  
inklusive Reislöffel und Messbecher  
Verpackung: 285 x 285 x 292 mm,  
Gewicht: 2,45 kg / 3,1 kg

**Code: HG04W1**

**Euro: 29,90**

**4 Liter**

### Rice cooker

410 x 410 x 290 mm,  
to cook different types of rice,  
1650 W, 230 V,  
Volume 10 litres (water line 4,2 litres),  
fully closed micro pressure,  
inclusive rice spoon and measuring cup,  
packing: 410 x 410 x 290 mm,  
weight: 4,25 kg / 4,75 kg

**Code: G10G01**

**Euro: 81,00**

### Reiskocher

410 x 410 x 290 mm,  
zum Kochen verschiedener Reissorten,  
1650 W, 230 V,  
Volumen 10 Liter (Wasserlinie 4,2 Liter),  
inklusive Reislöffel und Messbecher  
Verpackung: 410 x 410 x 290 mm,  
Gewicht: 4,25 kg / 4,75 kg

**Code: G10G01**

**Euro: 81,00**



**extra groß  
10 Liter**

## Mixer

|   | Artikel  | Code           | Euro          |
|---|--|----------------|---------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Mixer</b><br/>           Außenmaße: 175 x 180 x 480 mm,<br/>           Stabmotor mit 9000 Umdrehungen pro Minute,<br/>           Extra: Druckknopfschalter für Shaker, Becher aus Kunststoff, 230 V / 50 Hz<br/>           Verpackungscode: FN-A1/PL</p> <p><b>🇬🇧 Mixer</b><br/>           external dimensions: 175 x 180 x 480 mm,<br/>           bar motor with 9000 rpm, extra push button for shaker,<br/>           shaker made of plastic, 230 V / 50 Hz<br/>           packing code: FN-A1/PL</p>  | <b>FN-A1/L</b> | <b>263,00</b> |
|    | <p><b>🇩🇪 Mixer</b><br/>           Außenmaße: 300 x 180 x 480 mm,<br/>           Stabmotor mit 9000 Umdrehungen pro Minute,<br/>           Extra: Druckknopfschalter für Shaker,<br/>           Becher aus Kunststoff, 230 V / 50 Hz<br/>           Verpackungscode: FN-A2/PL</p> <p><b>🇬🇧 Mixer</b><br/>           external dimensions: 300 x 180 x 480 mm,<br/>           bar motor with 9000 rpm, extra push button for shaker,<br/>           shaker made of plastic, 230 V / 50 Hz<br/>           packing code: FN-A2/PL</p>   | <b>FN-A2/L</b> | <b>462,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Mixer</b><br/>           Außenmaße: 200 x 180 x 450 mm,<br/>           Einzelnes Mixgerät mit zweifacher Geschwindigkeit,<br/>           Fassungsvermögen 1,5 l, Polykarbonat,<br/>           kegelförmiger Becher / Messer, 230 V / 50 Hz,<br/>           Verpackungscode: FR-A1/P</p> <p><b>🇬🇧 Mixer</b><br/>           external dimensions: 200 x 180 x 450 mm,<br/>           separate mixer with two fold speed,<br/>           capacity 1,5 l, polycarbonate,<br/>           with coniform container/ knife, 230 V / 50 Hz,<br/>           packing code: FR-A1/P</p>                  | <b>FR-P1</b>   | <b>341,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Mixer</b><br/>           Außenmaße: 200 x 360 x 450 mm,<br/>           Doppeltes Mixgerät mit zweifacher<br/>           Geschwindigkeit, Fassungsvermögen 1,5 l,<br/>           Edelstahl Inox, kegelförmiger Becher / Messer,<br/>           230 V / 50 Hz<br/>           Verpackungscode: FR-A2/P</p> <p><b>🇬🇧 Mixer</b><br/>           external dimensions: 200 x 360 x 450 mm,<br/>           double mixer with two fold speed,<br/>           capacity 1,5 l, stainless steel inox,<br/>           coniform container / knife, 230 V / 50 Hz,<br/>           packing code: FR-A2/P</p> | <b>FR-P2</b>   | <b>504,00</b> |

## Mixer / Citruspressen / Eiscrasher

|   | Artikel   | Code   | Euro                                      |
|---|---|--|---|
|    | <p><b>Profi-Mixer</b><br/>                     Außenmaße: 200 x 200 x 470 mm,<br/>                     Zerkleinerung von großen Mengen Obst und Gemüse,<br/>                     Eis für Cocktails oder eingefrorenem Obst,<br/>                     Messerhalterung aus rostfreiem Stahl,<br/>                     500 W, 1600/2200 UpM</p> <p><b>Professional mixer</b><br/>                     dimensions: 200 x 200 x 470 mm,<br/>                     crushing of fruits and vegetables in high quantity,<br/>                     ice for cocktails and frozen fruits, support for knife made<br/>                     of stainless steel, 500 W, 1600/2200 rpm,</p> <p><b>Polykarbonat / polycarbonate</b></p> <p><b>Edelstahl / stainless steel</b></p>              | <p><b>FRC1 P</b></p> <p><b>FRC1 Inox</b></p> | <p><b>445,00</b></p> <p><b>471,00</b></p> |
|   | <p><b>Kombi-Gerät<br/>Eiscrasher/Mixer/Zitruspresse</b><br/>                     Außenmaße: 510 x 330 x 550 mm,<br/>                     Multifunktionsset, bestehend aus einem Eiszerkleinerer,<br/>                     einer Zitruspresse und einem Mixgerät,<br/>                     auch für große Mengen, eine sehr kompakte Maschine,<br/>                     230 V / 50 Hz, Verpackungscode: GM 3</p> <p><b>Combi unit<br/>ice crusher/mixer/citrus squeezer</b><br/>                     dimensions: 510 x 330 x 550 mm,<br/>                     multifunctional set, consisting of one ice crusher,<br/>                     one citrus squeezer and one mixer, also useable for high<br/>                     quantities, 230 V / 50 Hz, packing code: GM 3</p> | <b>RG3</b>                                   | <b>1.506,00</b>                           |
|  | <p><b>Eiscrasher</b><br/>                     Außenmaße: 450 x 190 x 260 mm,<br/>                     Professioneller Eiszerkleinerer,<br/>                     mit leichter Legierungsstruktur in Edelstahl,<br/>                     für die Zubereitung von Gramolaten und Cocktails,<br/>                     Teller garnituren etc., 230 V / 50 Hz<br/>                     Verpackungscode: GM</p> <p><b>Ice crusher</b><br/>                     external dimensions: 450 x 190 x 260 mm,<br/>                     professional ice crusher, made of light alloy and stainless<br/>                     steel, for preparation of cocktails, etc., 230 V / 50 Hz,<br/>                     packing code: GM</p>  | <b>RG1</b>                                   | <b>753,00</b>                             |
|  | <p><b>Prof Eiscrasher</b><br/>                     Außenmaße: 225 x 225 x 470 mm,<br/>                     Bricht große Mengen Eis bzw. gefrorenes Obst,<br/>                     ausgerüstet mit sehr starkem Reduktionsgetriebe, 3 Liter<br/>                     Eis-Auffangbehälter aus Inox,<br/>                     1200 W, 120 UpM, 100 kg/h</p> <p><b>Professional ice crusher</b><br/>                     dimensions: 225 x 225 x 470 mm,<br/>                     crushes ice in high quantities as well as fruits,<br/>                     equipped with very strong step-down gear,<br/>                     capacity of ice collecting tank: 3 litres,<br/>                     made of stainless steel, 1200 W, 120 rpm, 100 kg/h</p>                        | <b>RP1</b>                                   | <b>720,00</b>                             |

## Blender

198 x 250 x 520 mm,  
1500 W, 38000 U/min,  
continued operation  
up to 6 hours possible,  
stackable shaker made of plastic,  
body made of stainless steel,  
switch-cover made of plastic,  
on/off switch for continuous work,  
pulse pushbutton,  
stepless speed governor,  
weight: 6 kg

**Code: 021**

**Euro: 222,00 €**



## Mixer

198 x 250 x 520 mm,  
1500 W, 3800 U/min,  
kontinuierlicher Lauf  
bis zu 6 Stunden möglich,  
stapelbarer Becher aus Kunststoff,  
Gehäuse aus Edelstahl,  
Bedienblende aus Kunststoff,  
An/Aus Schalter für permanent Lauf,  
Pulse Taster,  
stufenloser Drehzahlregler,  
Gewicht: 6 kg

**Code: 021**

**Euro: 222,00 €**

## Blender

300 x 230 x 560 mm,  
1500 W, 35000 U/min,  
continued operation  
up to 6 hours possible,  
stackable shaker made of plastic,  
soundcover made of plastic,  
body made of aluminum,  
switch-cover made of plastic,  
on/off switch for continuous work,  
pulse pushbutton,  
stepless speed governor,  
weight: 5,5 kg

**Code: 020B-PRO**

**Euro: 289,00 €**



## Mixer

300 x 230 x 560 mm,  
1500 W, 3500 U/min,  
kontinuierlicher Lauf  
bis zu 6 Stunden möglich,  
stapelbarer Becher aus Kunststoff,  
Lärmschutz aus Kunststoff,  
Gehäuse aus Aluminium,  
Bedienblende aus Kunststoff,  
An/Aus Schalter für permanent Lauf,  
Pulse Taster,  
stufenloser Drehzahlregler,  
Gewicht: 5,5 kg

**Code: 020B-PRO**

**Euro: 289,00 €**



**🇩🇪 Gemüseschneider**

460 x 250 x 490 mm,  
550 W, 230 V, 50 Hz, 21,5 kg  
Leichte Handhabung und Reinigung,  
schnelles Austauschen der Scheiben,  
größte Hygiene, starker und  
geräuscharmer Lüftungsmotor

**Code: GM 44**



**🇩🇪 Vegetable cutter**

460 x 250 x 490 mm,  
550 W, 230 V, 50 Hz, 21,5 kg  
easy handling and cleaning,  
fast changing of the disk,  
greatest hygiene,  
powerful and low-noise motor

**Code: GM 44**

nur  
**625,-**

**🇩🇪 Scheibenschnitt**  
**🇩🇪 Cutter disc**

|               |               |              |               |              |               |
|---------------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
|               |               |              |               |              |               |
| 1 - 8 mm      | 1 mm          | 2 mm         | 3 mm          | 4 mm         | 5 mm          |
| <b>GAMX 1</b> | <b>GAME 1</b> | <b>GME 2</b> | <b>GAME 3</b> | <b>GME 4</b> | <b>GAME 5</b> |
| <b>140,00</b> | <b>59,00</b>  | <b>49,00</b> | <b>59,00</b>  | <b>49,00</b> | <b>59,00</b>  |

**Code**  
**Euro**

**🇩🇪 Parmesan Reibe**  
**🇩🇪 Parmesan grater disc**

|              |
|--------------|
|              |
| <b>GAMV</b>  |
| <b>59,00</b> |

**🇩🇪 Scheibenschnitt**  
**🇩🇪 Cutter disc**

|               |               |                |                |                |
|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
|               |               |                |                |                |
| 6 mm          | 8 mm          | 10 mm          | 12 mm          | 14 mm          |
| <b>GAME 6</b> | <b>GAME 8</b> | <b>GAME 10</b> | <b>GAME 12</b> | <b>GAME 14</b> |
| <b>59,00</b>  | <b>59,00</b>  | <b>59,00</b>   | <b>59,00</b>   | <b>59,00</b>   |

**Code**  
**Euro**

**🇩🇪 Sichelmesserscheibe**  
**🇩🇪 Disc with sickle-knife**

|               |               |
|---------------|---------------|
|               |               |
| 1 mm          | 2 mm          |
| <b>GAMS 1</b> | <b>GAMS 2</b> |
| <b>59,00</b>  | <b>59,00</b>  |

**🇩🇪 Reibscheibe**  
**🇩🇪 Grater disc**

|               |              |              |              |
|---------------|--------------|--------------|--------------|
|               |              |              |              |
| 2 mm          | 3 mm         | 4 mm         | 7 mm         |
| <b>GAMZ 2</b> | <b>GMZ 3</b> | <b>GMZ 4</b> | <b>GMZ 7</b> |
| <b>59,00</b>  | <b>49,00</b> | <b>49,00</b> | <b>49,00</b> |

**Code**  
**Euro**

**🇩🇪 Streifenscheibe**  
**🇩🇪 Stripe disc**

|               |               |               |                |
|---------------|---------------|---------------|----------------|
|               |               |               |                |
| 4 mm          | 6 mm          | 8 mm          | 10 mm          |
| <b>GAMH 4</b> | <b>GAMH 6</b> | <b>GAMH 8</b> | <b>GAMH 10</b> |
| <b>81,00</b>  | <b>81,00</b>  | <b>81,00</b>  | <b>81,00</b>   |

**🇩🇪 Würfelgatter**  
**🇩🇪 Cutting disc for cubes**

|                 |                   |                   |                   |
|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                 |                   |                   |                   |
| 8 x 8 mm        | 10 x 10 mm        | 12 x 12 mm        | 20 x 20 mm        |
| <b>GAMD 8x8</b> | <b>GAMD 10x10</b> | <b>GAMD 12x12</b> | <b>GAMD 20x20</b> |
| <b>96,00</b>    | <b>96,00</b>      | <b>96,00</b>      | <b>96,00</b>      |

**Code**  
**Euro**

**🇩🇪 Pommes Frites Gatter**  
**🇩🇪 French fries cutting disc**

|               |               |                |
|---------------|---------------|----------------|
|               |               |                |
| 6 x 6 mm      | 8 x 8 mm      | 10 x 10 mm     |
| <b>GAMB 6</b> | <b>GAMB 8</b> | <b>GAMB 10</b> |
| <b>81,00</b>  | <b>81,00</b>  | <b>81,00</b>   |

**🇩🇪** Die Scheiben GAMD und GAMB sind nur in Verbindung mit den entsprechenden GAME Scheiben verwendbar. (z.B. GAMD 10x10 + GAME 10) **🇩🇪** The discs of GAMD and GAMB can only be used in combination with corresponding GAME discs. (e.g. GAMD 10x10 + GAME 10)






## Gemüseschneider und Käsereiber



|   | Artikel   | Code                 | Euro                 |
|---|---|----------------------|----------------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Gemüseschneider</b><br/>                     aus Edelstahl, 300 x 700 x 600 mm,<br/>                     Zubehör: 1 Auswurfplastikscheiben,<br/>                     Leistung: 0,5 kW / 230 V / 24 kg<br/>                     Leichte Handhabung und Reinigung, schnelles<br/>                     Austauschen der Scheiben, größte Hygiene,<br/>                     starker und geräuscharmer Lüftungsmotor</p> | <p><b>GAM 56</b></p> | <p><b>787,00</b></p> |
|   | <p><b>🇬🇧 Vegetabler cutter</b><br/>                     stainless steel, 300 x 700 x 600 mm,<br/>                     accessories: 1 plastic ejection discs,<br/>                     power: 0,5 kW / 230 V / 24 kg<br/>                     easy handling and cleaning, fast changing of the disk,<br/>                     greatest hygiene, powerful and low-noise motor</p>   |                      |                      |

# GAM Schneid- und Reibscheiben






|  | Artikel  | Code                | Euro          |
|--|--|---------------------|---------------|
|  | <b>Schneidescheibe / cutter discn</b>                                    |                     |               |
|    | Scheibenschnitt 1-8 mm regulierbar /  cutter disc 1-8 mm adjustable      | <b>GAMX1</b>        | <b>140,00</b> |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 1 mm                                      | <b>GAME 1</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 2 mm                                      | <b>GAME 2</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 3 mm                                      | <b>GAME 3</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 4 mm                                      | <b>GAME 4</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 5 mm                                      | <b>GAME 5</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 6 mm                                      | <b>GAME 6</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 8 mm                                      | <b>GAME 8</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 10 mm                                     | <b>GAME 10</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 12 mm                                     | <b>GAME 12</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Scheibenschnitt /  cutter disc 14 mm                                     | <b>GAME 14</b>      | <b>59,00</b>  |
|   | Reibescheibe /  grater disc 2 mm   | <b>GAMZ 2</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Reibescheibe /  grater disc 3 mm   | <b>GAMZ 3</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Reibescheibe /  grater disc 4 mm   | <b>GAMZ 4</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Reibescheibe /  grater disc 7 mm   | <b>GAMZ 7</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Streifenscheibe /  stripe disc 4 x 4 mm                                  | <b>GAMH 4</b>       | <b>81,00</b>  |
|  | Streifenscheibe /  stripe disc 6 x 6 mm                                  | <b>GAMH 6</b>       | <b>81,00</b>  |
|  | Streifenscheibe /  stripe disc 8 x 8 mm                                  | <b>GAMH 8</b>       | <b>81,00</b>  |
|  | Streifenscheibe /  stripe disc 10 x 10 mm                                | <b>GAMH 10</b>      | <b>81,00</b>  |
|  | Würfelgatter, Würfel 8 x 8 x 8 mm /  cube gate, cubes 8 x 8 x 8 mm       | <b>GAMD 8 x 8</b>   | <b>96,00</b>  |
|  | Schneidscheibe /  cutter disc 10 mm                                      | <b>GAME 10</b>      | <b>99,00</b>  |
|  | Würfelgatter, Würfel 10 x 10 x 10 mm /  cube gate, cubes 10 x 10 x 10 mm | <b>GAMD 10 x 10</b> | <b>96,00</b>  |
|  | Schneidescheibe /  cutter disc 10 mm                                     | <b>GAME 10</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Würfelgatter, Würfel 12 x 12 x 10 mm /  cube gate, cubes 12 x 12 x 10 mm | <b>GAMD 12 x 12</b> | <b>96,00</b>  |
|  | Schneidscheibe /  cutter disc 10 mm                                      | <b>GAME 10</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Würfelgatter, Würfel 20 x 20 x 14 mm /  cube gate, cubes 20 x 20 x 14 mm | <b>GAMD 20 x 20</b> | <b>96,00</b>  |
|  | Schneidescheibe /  cutter disc 14 mm                                     | <b>GAME 14</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Pommes frites-Gatter /  pommes frites-gate 6 x 6 mm                      | <b>GAMB 6</b>       | <b>81,00</b>  |
|  | Schneidscheibe /  cutter disc 6 mm                                       | <b>GAME 6</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Pommes frites-Gatter /  pommes frites-gate 8 x 8 mm                      | <b>GAMB 8</b>       | <b>81,00</b>  |
|  | Schneidscheibe /  cutter disc 8 mm                                       | <b>GAME 8</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Pommes frites-Gatter /  pommes frites-gate 10 x 10 mm                    | <b>GAMB 10</b>      | <b>81,00</b>  |
|  | Schneidscheibe /  cutter disc 10 mm                                      | <b>GAME 10</b>      | <b>59,00</b>  |
|  | Sichelmesserscheibe /  disc with sickle-knife 1 mm                       | <b>GAMS 1</b>       | <b>59,00</b>  |
|  | Sichelmesserscheibe /  disc with sickle-knife 2 mm                       | <b>GAMS 2</b>       | <b>59,00</b>  |

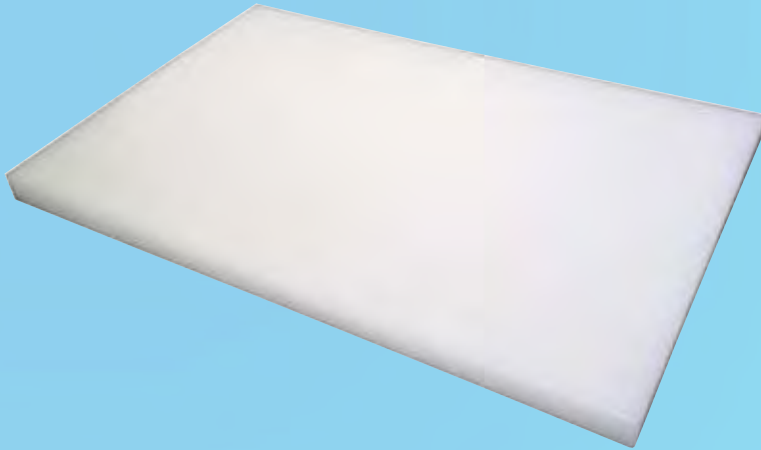
# Kettenhandschuhe / Kettenhemden / Bürste / Schaber

|   | Artikel  | Code           | Euro          |
|---|--|----------------|---------------|
|    | <p><b>Kettenhandschuh</b><br/>metall, 5 Finger, kurzes Model</p> <p><b>Accident-prevention glove</b><br/>inox, 5 fingers, short model</p>  | <b>GUA5</b>    | <b>149,00</b> |
|    | <p><b>Kettenhandschuh</b><br/>metall, 5 Finger,<br/>langes Model für Unterarmschutz</p> <p><b>Accident-prevention glove</b><br/>inox, 5 fingers,<br/>long model with forearm</p>   | <b>GUA5L</b>   | <b>270,00</b> |
|   | <p><b>Aluminium Kettenhemd</b><br/>550 x 600 mm</p> <p><b>Accident-prevention in aluminium</b><br/>550 x 600 mm</p>  | <b>GREA</b>    | <b>122,00</b> |
|  | <p><b>Aluminium Kettenhemd</b><br/>550 x 750 mm</p> <p><b>Accident-prevention in aluminium</b><br/>550 x 750 mm</p>  | <b>GREAL</b>   | <b>131,00</b> |
|  | <p><b>Hackklotzbürste</b><br/>190 x 80 x 60 mm,<br/>zum reinigen von Hackklötzen<br/>aus Polyethylen mit Stahlborsten,</p> <p><b>Chopping block brush</b><br/>190 x 80 x 60 mm,<br/>to clean chopping blocks<br/>made of polyethylene with steel teeth</p>   | <b>SPAPO</b>   | <b>29,00</b>  |
|  | <p><b>Hackklotzschaber</b><br/>170 x 70 x 90 mm,<br/>speziell zum reinigen von<br/>Kunststoff-Schneidebrettern und - Hackklötzen,<br/>aus Polyethylen mit 2 Metallklingen</p> <p><b>Chopping block scraper</b><br/>170 x 70 x 90 mm,<br/>especially to clean chopping blocks and cutting<br/>boards made of polyethylene, scraper made of<br/>polyethylene with 2 metal blades</p> | <b>RASKPOL</b> | <b>19,00</b>  |

# Hackklötze



|   | Artikel  | Code  | Euro  |
|---|--|---|---|
|   | <p> <b>Hackklotz aus gezargtem Holz</b><br/>400 x 400 x 200 mm<br/>Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> <b>Wooden chopping block</b><br/>400 x 400 x 200 mm<br/>height with legs 900 mm</p>  | <b>HK404020</b>   | <b>339,00</b>                                   |
|  | <p> <b>Hackklotz aus gezargtem Holz</b><br/>Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> <b>Wooden chopping block</b><br/>height with legs 900 mm</p> <p> große Hackklotz /  size chopping block<br/>400 x 400 x 300 mm x 900 mm</p> <p>500 x 500 x 300 mm x 900 mm</p>                                      | <b>HK404030</b><br><b>HK505030</b>                      | <b>460,00</b><br><b>550,00</b>                  |
|  | <p> <b>Hackklotz aus Polyethylen</b><br/>Höhe mit Beinen 900 mm</p> <p> <b>Polyethylene chopping block</b><br/>height with legs 900 mm</p> <p> große Hackklotz /  size chopping block<br/>400 x 400 x 80 mm x 900 mm</p> <p>400 x 400 x 150 mm x 900 mm</p> <p>500 x 500 x 150 mm x 900 mm</p> | <b>HKP40408</b><br><b>HKP404015</b><br><b>HKP505015</b> | <b>420,00</b><br><b>497,00</b><br><b>649,00</b> |



**Schneidbrett, Kunststoff**

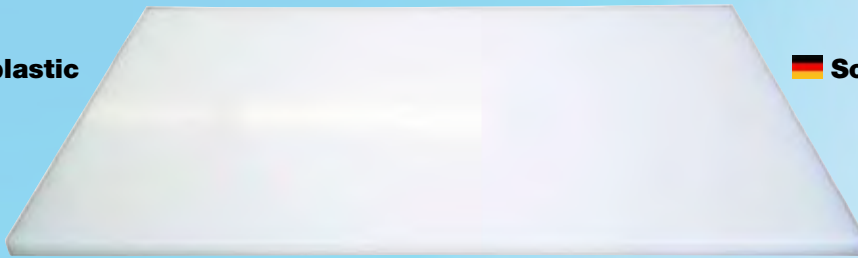
lebensmittelecht, weiß  
570 x 370 x 30 mm,  
**Code: BR573730W**  
**Euro: 18,40**

**Cutting board, plastic**

food safe, white  
570 x 370 x 30 mm,  
**Code: BR573730W**  
**Euro: 18,40**

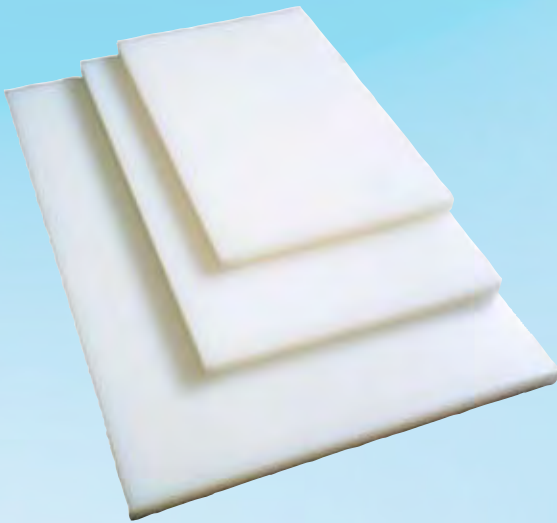
**Cutting board, plastic**

food safe, white  
530 x 325 x 15 mm,  
**Code: BR533215W**  
**Euro: 21,00**



**Schneidbrett, Kunststoff**

lebensmittelecht, weiß  
530 x 325 x 15 mm,  
**Code: BR533215W**  
**Euro: 21,00**



**Schneidbretter, Kunststoff**

lebensmittelecht, weiß

**Cutting boards, plastic**

food safe, white

| Maße / size   | Code      | Euro     |
|---------------|-----------|----------|
| 400x250x20 mm | BR402520W | 16,- EUR |
| 500x300x20 mm | BR503020W | 22,- EUR |
| 600x400x20 mm | BR604020W | 28,- EUR |

**Schneidbretter, Kunststoff**

lebensmittelecht,  
530 x 325 x 20 mm,

**Codes:**

- blau** • BR533220BL
- braun** • BR533220BR
- rot** • BR533220R
- gelb** • BR533220GE
- grün** • BR533220GR

**Euro 21,00**



**Cutting boards, plastic**


















food safe,  
530 x 325 x 20 mm,

**Codes:**

- blue** • BR533220BL
- brown** • BR533220BR
- red** • BR533220R
- yellow** • BR533220GE
- green** • BR533220GR

**Euro 21,00**

## Schneidbretter

|  | Artikel   | Code  | Euro  |
|--|---|---|---|
|  <p>  Lieferung in weiß /  Delivery in white         </p> | <p>  <b>Kunststoffschneidebrett weiß</b><br/>  <b>Cutting board white</b> </p> <p>           400 x 300 x 20 mm<br/>           500 x 300 x 20 mm<br/>           600 x 400 x 20 mm         </p>   | <p> <b>SB40302</b><br/> <b>SB50302</b><br/> <b>SB60402</b> </p> | <p> <b>17,00</b><br/> <b>22,00</b><br/> <b>31,00</b> </p> |
|    | <p>  <b>Stopper</b> für Kunststoffschneidebrett<br/>  <b>Stopper</b> for cutting board         </p>   | <p><b>BORC97S</b></p>   | <p><b>2,00</b></p>  |
|    | <p>  <b>Schneidebrett holzlaminiert</b><br/>           400 x 300 x 19 mm,<br/>           mit Rillen für Brot         </p> <p>  <b>Wooden laminated cutting board</b><br/>           400 x 300 x 19 mm,<br/>           with grooves for bread         </p>  | <p><b>PAN4030</b></p>   | <p><b>29,00</b></p>                                       |
|    | <p>  <b>Schneidebrett holzlaminiert</b><br/>           440 x 300 x 26 mm,<br/>           mit Rillen für Brot         </p> <p>  <b>Wooden laminated cutting board</b><br/>           440 x 300 x 26 mm,<br/>           with grooves for bread         </p>   | <p><b>PAN443026</b></p>   | <p><b>39,00</b></p>                                       |
|    | <p>  <b>Schneidebrett holzlaminiert</b><br/>           500 x 400 x 32 mm,<br/>           mit Rillen für Brot, Auffangschale<br/>           und Antirutschmatte         </p> <p>  <b>Wooden laminated cutting board</b><br/>           500 x 400 x 32 mm,<br/>           with grooves for bread, tray<br/>           and anti slip material         </p> | <p><b>PAN5040</b></p>   | <p><b>82,00</b></p>                                       |

## Fleischwölfe / Hamburger-Maschine



### 🇬🇧 Meat grinder

850 W, 230 V, 50 Hz, 23,5 kg,  
2 perforated plates: 1 x 5 mm, 1 x 8 mm,  
1 x slicer, ca. 120 kg/hour

**Code: HM-12**

**Euro: 386,00**

### 🇩🇪 Fleischwolf

850 W, 230 V, 50 Hz, 23,5 kg,  
2 Lochscheiben: 1 x 5 mm, 1 x 8 mm,  
1 x Messer, ca. 120 kg/h

**Code: HM-12**

**Euro: 386,00**

### 🇬🇧 Meat grinder

1000 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg,  
2 perforated plates: 1 x 6 mm, 1 x 8 mm,  
1 x slicer, ca. 300 kg/hour

**Code: HM-22**

**Euro: 522,00**

### 🇩🇪 Fleischwolf

1000 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg,  
2 Lochscheiben: 1 x 6 mm, 1 x 8 mm,  
1 x Messer, ca. 300 kg/h

**Code: HM-22**

**Euro: 522,00**

**1000 Watt**



### 🇬🇧 Hamburger machine, manual

300 x 310 x 360 mm,  
aluminium cover,  
to form hamburgers Ø 100 mm,

**Code: HF-100**

**Euro: 188,00**

### 🇩🇪 Hamburger-Maschine, manuell

300 x 310 x 360 mm,  
Aluminium Gehäuse,  
zum Formen von Hamburgern Ø 100 mm,

**Code: HF-100**

**Euro: 188,00**

# Fleischwölfe



## Meat grinder

385 x 310 x 280 mm,  
1000 W, 230 V, 60 kg / hour,  
with reverse motion, stop function,  
cover made of plastic, weight: 6 kg,  
inclusive: 1 stainless steel knife,  
3 perforated plates:  
3,5, 5 und 8 mm (Ø 69 mm),  
1 sausage stuffer with 3 stuffer sizes  
**Code: G50 / 149,00 €**

## Fleischwolf

385 x 310 x 280 mm,  
1000 W, 230 V, 60 kg / Std.,  
Rückwärtslauf, Stop Funktion,  
Kunststoffgehäuse, Gewicht 6 kg,  
Inklusive: 1 Edelmessmesser,  
3 Lochscheiben: 3,5, 5 und 8 mm (Ø 69 mm),  
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen  
**Code: G50 / 149,00 €**

**DAUER  
TIEFPREIS**

## Meat grinder

525 x 350 x 432 mm,  
800 W, 230 V, 200 U/min, 230 kg / hour,  
continued operation up to 10 hours,  
with reverse motion,  
protection against overload,  
weight: 24,5 kg,  
inclusive: 1 stainless steel knife,  
2 perforated plates: 5 und 8 mm (Ø 69 mm),  
1 sausage stuffer with 3 stuffer sizes  
**Code: G81 / 499,00 €**

## Fleischwolf

525 x 350 x 432 mm,  
800 W, 230 V, 200 U/min, 230 kg/Std.,  
kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden,  
Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz,  
Gewicht 24,5 kg,  
Inklusive: 1 Edelmessmesser,  
2 Lochscheiben: 5 und 8 mm (Ø 69 mm),  
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen  
**Code: G81 / 499,00 €**



## Meat grinder

525 x 350 x 432 mm,  
800 W, 230 V, capacity per hour: 250 kg,  
continued operation up to 10 hours possible,  
with reverse motion, protection against overload,  
construction is conform to all safety standards,  
made of stainless steel, weight: 24,5 kg,  
inclusive: 1 stainless steel knife,  
2 perforated plates: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),  
1 sausage stuffer with 3 stuffer sizes  
**Code: G83 / 549,00 €**

## Fleischwolf

525 x 350 x 432 mm,  
800 W, 230 V, 250 kg / Std.,  
continuirlicher Lauf bis zu 10 Stunden,  
Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz,  
Konstruktion erfüllt alle Sicherheitsstandards,  
Edelstahl, Gewicht 24,5 kg  
Inklusive: 1 Edelmessmesser,  
2 Lochscheiben: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),  
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen  
**Code: G83 / 549,00 €**

## Meat grinder

545 x 300 x 425 mm,  
1100W, capacity per hour: 330 kg,  
continued operation up to 10 hours,  
with reverse motion,  
protection against overload,  
construction is conform  
to all safety standards,  
made of stainless steel, weight: 35 kg,  
inclusive: 1 stainless steel knife,  
2 perforated plates: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),  
1 sausage stuffer with 3 different stuffer sizes  
**Code: G84 / 999,00 €**

## Fleischwolf

545 x 300 x 425 mm,  
1100W, 230 V, 330 kg/Stunde,  
kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden,  
Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz,  
Konstruktion erfüllt alle Sicherheitsstandards,  
Edelstahl, Gewicht 35 kg,  
Inklusive: 1 Edelmessmesser,  
2 Lochscheiben: 6 und 8 mm (Ø 82 mm),  
1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen  
**Code: G84 / 999,00 €**



## Fleischwölfe

|   | Artikel  | Code         | Euro            |
|---|--|--------------|-----------------|
|    | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>400 x 250 x 460 mm, 160 kg/h<br><br>750 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>750 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé)   | <b>12/S</b>  | <b>665,00</b>   |
|   |  | <b>12/S</b>  | <b>689,00</b>   |
|   | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>440 x 270 x 400 mm, 160 kg/h<br><br>750 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>750 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé)   | <b>12/C</b>  | <b>808,00</b>   |
|   |  | <b>12/C</b>  | <b>832,00</b>   |
|  | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>420 x 300 x 500 mm, 300 kg/h<br><br>1100 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>1100 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé) | <b>22/TS</b> | <b>1.223,00</b> |
|   |  | <b>22/TS</b> | <b>1.247,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>470 x 270 x 410 mm, 300 kg/h<br><br>1100 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>1100 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé) | <b>22/C</b>  | <b>950,00</b>   |
|   |  | <b>22/C</b>  | <b>974,00</b>   |

## Fleischwölfe

|   | Artikel   | Code         | Euro            |
|---|---|--------------|-----------------|
|    | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>410 x 310 x 510 mm, 300 kg/h<br><br>1100 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>1100 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé)  | <b>22/RS</b> | <b>1.223,00</b> |
|   |   | <b>22/RS</b> | <b>1.247,00</b> |
|   | <b>🇩🇪 Fleischwolf / 🇬🇧 Meat mincer</b><br>460 x 340 x 530 mm, 500 kg/h<br><br>2200 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>2200 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé)  | <b>32/RS</b> | <b>1.758,00</b> |
|   |   | <b>32/RS</b> | <b>1.853,00</b> |
|  | <b>🇩🇪 Fleischwolf und Käsereiber</b><br><b>🇬🇧 Meat mincer and cheese grater</b><br>670 x 300 x 460 mm, 160 kg/h<br><br>750 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>750 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé)   | <b>12/T</b>  | <b>938,00</b>   |
|   |   | <b>12/T</b>  | <b>962,00</b>   |
|  | <b>🇩🇪 Fleischwolf und Käsereiber</b><br><b>🇬🇧 Meat mincer and cheese grater</b><br>630 x 350 x 480 mm, 300 kg/h<br><br>1100 W, 230/400 V ( 🇩🇪 dreiphasig / 🇬🇧 threephase)<br><br>1100 W, 230 V ( 🇩🇪 einphasig / 🇬🇧 monophasé) | <b>22/AE</b> | <b>1.022,00</b> |
|   |   | <b>22/AE</b> | <b>1.050,00</b> |

## Aufschnittmaschinen Serie Eco

### 🇬🇧 Slicer

399 x 375 x 303 mm,  
cutting width: 0,2-12 mm,  
knife Ø 195 mm,  
120 W, 220 V, 50 Hz, 11,5 kg

**Code: EKO-195JS**

**Euro: 270,00**



### 🇩🇪 Aufschnittmaschine

399 x 375 x 303 mm,  
Schnittbreite: 0,2-12 mm,  
Messer Ø 195 mm,  
120 W, 220 V, 50 Hz, 11,5 kg

**Code: EKO-195JS**

**Euro: 270,00**

### 🇬🇪 Aufschnittmaschine

440 x 400 x 300 mm,  
154 W, 230 V, 50 Hz, 11,7 kg,  
knife Ø 195 mm  
with knife sharpeners,  
automatic and manual,  
aluminium die-casting

**Code: SM-SC195**

**Euro: 375,00**



### 🇩🇪 Aufschnittmaschine

440 x 400 x 300 mm,  
154 W, 230 V, 50 Hz, 11,7 kg,  
Messer Ø 195 mm,  
inkl. Messerschärfer,  
automatischer und manueller Lauf,  
Aluminium Gehäuse

**Code: SM-SC195**

**Euro: 375,00**

### 🇬🇪 Slicer

575 x 465 x 415 mm,  
cutting width: 0,2-15 mm,  
knife Ø 220 mm,  
120 W, 220 V, 50 Hz, 16 kg

**Code: EKO-220**

**Euro: 319,00**



### 🇩🇪 Aufschnittmaschine

575 x 465 x 415 mm,  
Schnittbreite: 0,2-15 mm,  
Messer Ø 220 mm,  
120 W, 220 V, 50 Hz, 16 kg

**Code: EKO-220**

**Euro: 319,00**

## Aufschnittmaschinen Serie Eco

### Slicer

575 x 465 x 415 mm,  
cutting width: 0,2-15 mm,  
knife Ø 250 mm,  
150 W, 220 V, 50 Hz, 18 kg

**Code: EKO-250**

**Euro: 399,00**



### Aufschnittmaschine

575 x 465 x 415 mm,  
Schnittbreite: 0,2-15 mm,  
Messer Ø 250 mm,  
150 W, 220 V, 50 Hz, 18 kg

**Code: EKO-250**

**Euro: 399,00**

### Slicer

615 x 525 x 510 mm,  
cutting width: 0,2-16 mm,  
knife Ø 275 mm,  
250 W, 220 V, 50 Hz, 20 kg

**Code: EKO-275**

**Euro: 466,00**



### Aufschnittmaschine

615 x 525 x 510 mm,  
Schnittbreite: 0,2-16 mm,  
Messer Ø 275 mm,  
250 W, 220 V, 50 Hz, 20 kg

**Code: EKO-275**

**Euro: 466,00**

### Slicer

615 x 525 x 510 mm,  
cutting width: 0,2-16 mm,  
knife Ø 300 mm,  
250 W, 220 V, 50 Hz, 25 kg

**Code: EKO-300**

**Euro: 699,00**



### Aufschnittmaschine

615 x 525 x 510 mm,  
Schnittbreite: 0,2-16 mm,  
Messer Ø 300 mm,  
250 W, 220 V, 50 Hz, 25 kg

**Code: EKO-300**

**Euro: 699,00**

## Aufschnittmaschinen

|   | Artikel  | Code                  | Euro          |
|---|--|-----------------------|---------------|
|    | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>195 mm Ø, Schräglage,<br/>Gehäuse aus pflegeleichtem Aluminiumguß,<br/>eloxiert, Anschluß 230 V</p> <p><b>Slicer</b><br/>195 mm Ø, incline position,<br/>base in cast lacquered aluminium,<br/>anodized 230 V</p> | <b>190<br/>schräg</b> | <b>271,00</b> |
|   | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>220 mm Ø, Schräglage,<br/>Gehäuse aus pflegeleichtem Aluminiumguß,<br/>eloxiert, Anschluß 230 V</p> <p><b>Slicer</b><br/>220 mm Ø, incline position,<br/>base in cast lacquered aluminium,<br/>anodized 230 V</p> | <b>220<br/>schräg</b> | <b>380,00</b> |
|  | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>250 mm Ø, Schräglage,<br/>Gehäuse aus pflegeleichtem Aluminiumguß,<br/>eloxiert, Anschluß 230 V</p> <p><b>Slicer</b><br/>250 mm Ø, incline position,<br/>base in cast lacquered aluminium,<br/>anodized 230 V</p> | <b>250<br/>schräg</b> | <b>428,00</b> |
|  | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>300 mm Ø, Schräglage,<br/>Gehäuse aus pflegeleichtem Aluminiumguß,<br/>eloxiert, Anschluß 230 V</p> <p><b>Slicer</b><br/>300 mm Ø, incline position,<br/>base in cast lacquered aluminium,<br/>anodized 230 V</p> | <b>300<br/>schräg</b> | <b>764,00</b> |

# Aufschnittmaschinen Serie Gerade-Schneider

|   | Artikel  | Code                    | Euro            |
|---|--|-------------------------|-----------------|
|  <p>gerade / linear</p>    | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 200 mm, 390 x 320 x 300 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     110 W, 230 V, 50 Hz, 10 kg</p> <p><b>Slicer</b><br/>                     Ø 200 mm, 390 x 320 x 300 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     110 W, 230 V, 50 Hz, 10 kg</p> <p>wie oben,<br/>                     jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden<br/>                     as aforementioned,<br/>                     but with teflon knife to cut cheese</p> | <b>Berlin 20</b>        | <b>311,00</b>   |
|   |  | <b>Berlin 20 Teflon</b> | <b>358,00</b>   |
|  <p>gerade / linear</p>   | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 220 mm, 410 x 320 x 315 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     120 W, 230 V, 50 Hz, 12 kg</p> <p><b>Slicer</b><br/>                     Ø 220 mm, 410 x 320 x 315 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     120 W, 230 V, 50 Hz, 12 kg</p> <p>wie oben,<br/>                     jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden<br/>                     as aforementioned,<br/>                     but with teflon knife to cut cheese</p> | <b>Berlin 22</b>        | <b>378,00</b>   |
|   |  | <b>Berlin 22 Teflon</b> | <b>425,00</b>   |
|  <p>gerade / linear</p>  | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     682 x 540 x 528 mm,<br/>                     400 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,</p> <p><b>Slicer</b><br/>                     682 x 540 x 528 mm,<br/>                     400 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     body made of anodized aluminium</p> <p>Ø 300 mm</p> <p>Ø 350 mm</p>  | <b>Berlin 300 A</b>     | <b>1.600,00</b> |
|   |  | <b>Berlin 350 A</b>     | <b>1.992,00</b> |
|  <p>schräg / angular</p> | <p><b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 220 mm, 448 x 363 x 335 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     140 W, 230 V, 50 Hz, 13 kg</p> <p><b>Slicer</b><br/>                     Ø 220 mm, 448x363x335 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     140 W, 230 V, 50 Hz, 13 kg</p>   | <b>Paris 22 G/A</b>     | <b>429,00</b>   |

## Aufschnittmaschinen Serie Standard

|   | Artikel  | Code                | Euro            |
|---|--|---------------------|-----------------|
|  <p> <b>schräg</b> /  <b>angular</b></p>       | <p> <b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 250 mm, 480 x 363 x 365 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     140 W, 230 V, 50 Hz, 14 kg</p> <p> <b>Slicer</b><br/>                     Ø 250 mm, 480 x 363 x 365 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     140 W, 230 V, 50 Hz, 14 kg</p>     | <b>Paris 25 G/A</b> | <b>461,00</b>   |
|  <p> <b>schräg</b> /  <b>angular</b></p>  | <p> <b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 275 mm, 505 x 410 x 375 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     150 W, 230 V, 50 Hz, 16,5 kg</p> <p> <b>Slicer</b><br/>                     Ø 275 mm, 505 x 410 x 375 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     150 W, 230 V, 50 Hz, 16,5 kg</p> | <b>Paris 275 A</b>  | <b>575,00</b>   |
|  <p> <b>schräg</b> /  <b>angular</b></p> | <p> <b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 300 mm, 570 x 480 x 420 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     230 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg</p> <p> <b>Slicer</b><br/>                     Ø 300 mm, 570 x 480 x 420 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     230 W, 230 V, 50 Hz, 24 kg</p> | <b>Paris 300 A</b>  | <b>841,00</b>   |
|  <p> <b>schräg</b> /  <b>angular</b></p> | <p> <b>Aufschnittmaschine</b><br/>                     Ø 350 mm, 680 x 515 x 470 mm,<br/>                     Gehäuse aus eloxiertem Aluminium,<br/>                     400 W, 230 V, 50 Hz, 36 kg</p> <p> <b>Slicer</b><br/>                     Ø 350 mm, 680 x 515 x 470 mm,<br/>                     body made of anodized aluminium,<br/>                     400 W, 230 V, 50 Hz, 36 kg</p> | <b>Paris 350</b>    | <b>1.341,00</b> |

## Aufschnittmaschine Eco / Knochensägen

|   | Artikel   | Code           | Euro            |
|---|---|----------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Aufschnittmaschine automatik</b><br/>870 x 660 x 900 mm,<br/>Schnittbreite: 0,2-16 mm,<br/>Messer Ø 320 mm,<br/>2x 370 W (1 x Messer, 1 x Schlitten),<br/>400 V, 50 Hz, 25 kg</p> <p><b>🇬🇧 Slicer automatic</b><br/>870 x 660 x 900 mm,<br/>cutting width: 0,2-16 mm,<br/>knife Ø 320 mm,<br/>2 x 370 W (1 x blade, 1 x carier),<br/>400 V, 50 Hz, 25 kg</p> | <b>EKO-320</b> | <b>1.250,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Knochenbandsäge</b><br/>mit Sägeband: <b>1550 mm</b>, 750 W</p> <p><b>🇬🇧 Bone Saw</b><br/>with saw band: <b>1550 mm</b>, 750 W</p> <p><b>🇩🇪 lackiert / 🇬🇧 coated</b><br/>230 V (einphasig / monophase)</p> <p><b>🇩🇪 eloxiert / 🇬🇧 anodised</b><br/>230/400 V (dreiphasig / threephase)</p>   | <b>1550 LA</b> | <b>1.325,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Knochenbandsäge</b><br/>mit Sägeband: <b>1830 mm</b>, 750 W</p> <p><b>🇬🇧 Bone Saw</b><br/>with saw band: <b>1830 mm</b>, 750 W</p> <p><b>🇩🇪 lackiert / 🇬🇧 coated</b><br/>230 V (einphasig / monophase)</p> <p><b>🇩🇪 eloxiert / 🇬🇧 anodised</b><br/>230/400 V (dreiphasig / threephase)</p>   | <b>1830 LA</b> | <b>1.387,00</b> |
|   |   | <b>1830 EL</b> | <b>1.473,00</b> |



🇬🇧 Slicer with special high power-knife hard-chrome plated

🇩🇪 Maschinen mit hartverchromtem Spezial-Hochleistungsmesser

|  | Artikel  | Code                               | Euro            |
|--|--|------------------------------------|-----------------|
|   | <p>🇩🇪 <b>Schneidemaschine</b><br/>515 x 430 x 370 mm,<br/>Messer: 250 mm Ø,<br/>Schnitthöhe: 165 mm,<br/>Schnittlänge: 220 mm,<br/>Schnittstärke: 0-15 mm</p> <p>🇬🇧 <b>Slicer</b><br/>515 x 430 x 370 mm,<br/>knife: 250 mm Ø,<br/>cutting height: 165 mm,<br/>cutting length: 220 mm,<br/>thickness to cut: 0-15 mm</p>   | <b>Euro 2500</b>                   | <b>1.449,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>wie oben, jedoch als Käseschneider,</b><br/>mit Spezial-Käsemesser und Spezial-Getriebe</p> <p>🇬🇧 <b>as aforementioned, but as cheese cutter,</b><br/>with a special cheese-knife and special gear</p>  | <b>Euro 2500<br/>Käseschneider</b> | <b>1.474,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>Schneidemaschine</b><br/>515 x 380 x 370 mm,<br/>Messer: 250 mm Ø,<br/>Schnitthöhe: 165 mm,<br/>Schnittlänge: 230 mm,<br/>Schnittstärke: 0-15 mm</p> <p>🇬🇧 <b>Slicer</b><br/>515 x 380 x 370 mm,<br/>knife: 250 mm Ø,<br/>cutting height: 165 mm,<br/>cutting length: 230 mm,<br/>thickness to cut: 0-15 mm</p>   | <b>Euro2560</b>                    | <b>1.599,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>wie oben, jedoch als Brotschneider,</b><br/>verzahntes Messer, Spezial-Getriebe</p> <p>🇬🇧 <b>as aforementioned, but with bread cutter,</b><br/>geared knife, widedspread slide</p>  | <b>Euro 2560<br/>Brotschneider</b> | <b>1.624,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>Schneidemaschine</b><br/>565 x 420 x 390 mm, auch in Drehstrom lieferbar<br/>Messer: 300 mm Ø,<br/>Schnitthöhe: 190 mm,<br/>Schnittlänge: 230 mm,<br/>Schnittstärke: 0-15 mm</p> <p>🇬🇧 <b>Slicer</b><br/>565 x 420 x 390 mm, available in threephase<br/>knife: 300 mm Ø,<br/>cutting height: 190 mm,<br/>cutting length: 230 mm,<br/>thickness to cut: 0-15 mm</p> | <b>Euro 3000</b>                   | <b>1.799,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>als Käseschneider,</b> mit Spezial-Käsemesser</p> <p>🇬🇧 <b>as cheese cutter,</b> with special cheese knife</p>  | <b>Euro 3000<br/>Käseschneider</b> | <b>1.824,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>als Brotschneider,</b> mit spezialverzahntem Messer</p> <p>🇬🇧 <b>bread cutter,</b> with special geared knife</p>  | <b>Euro 3000<br/>Brotschneider</b> | <b>1.824,00</b> |

# Graef Gastro-Schneidemaschinen - Profi



🇬🇧 Slicer with special high power-knife hard-chrome plated

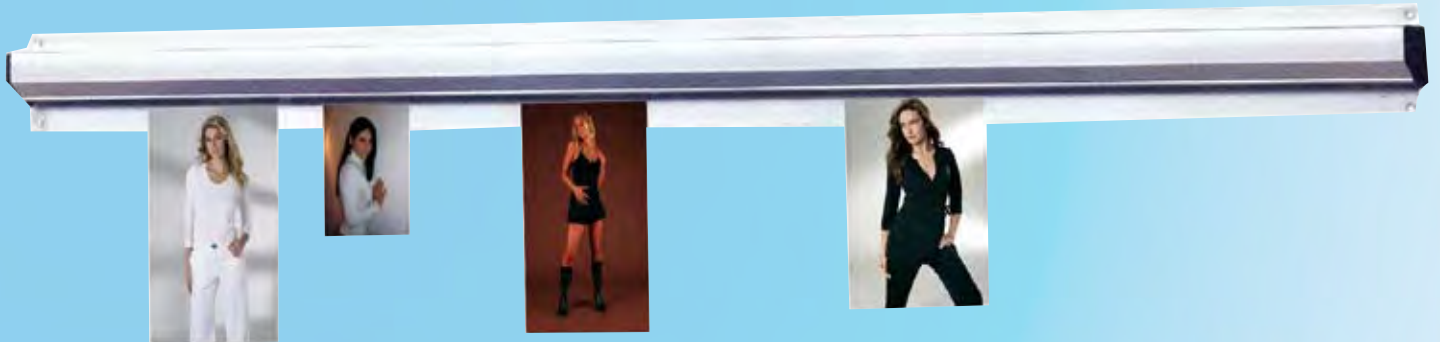
🇩🇪 Maschinen mit hartverchromtem Spezial-Hochleistungsmesser

|  | Artikel   | Code                               | Euro            |
|--|---|------------------------------------|-----------------|
|  | <p>🇩🇪 <b>Schneidemaschine</b><br/>                     565 x 420 x 405 mm,<br/>                     Messer: 300 mm Ø,<br/>                     Schnitthöhe: 190 mm,<br/>                     Schnittlänge: 230 mm,<br/>                     Schnittstärke: 0-15 mm<br/>                     auch in Drehstrom lieferbar</p> | <b>Euro 3060</b>                   | <b>1.999,00</b> |
|  | <p>🇬🇧 <b>Slicer</b><br/>                     565 x 420 x 405 mm,<br/>                     knife: 300 mm Ø,<br/>                     cutting height: 190 mm,<br/>                     cutting length: 230 mm,<br/>                     thickness to cut: 0-15 mm<br/>                     available in threephase</p>        |                                    |                 |
|  | <p>🇩🇪 <b>als Käseschneider</b>, mit Spezial-Käsemesser<br/>                     🇬🇧 <b>as cheese cutter</b>, with special cheese knife</p>   | <b>Euro 3060<br/>Käseschneider</b> | <b>2.024,00</b> |
|  | <p>🇩🇪 <b>als Brotschneider</b>, mit spezialverzahntem Messer<br/>                     🇬🇧 <b>bread cutter</b>, with special geared knife</p>   | <b>Euro 3060<br/>Brotschneider</b> | <b>2.024,00</b> |

# Graef Messerschärfmaschinen

|  | Artikel  | Code                   | Euro          |
|--|--|------------------------|---------------|
|  | <p>🇩🇪 <b>Diamant-Messerschärfmaschine</b><br/>                     225 x 108 x 105 mm,<br/>                     Hochleistungsmotor mit 3 Bearbeitungsstufen:<br/>                     Vorschärfen / Schärfen / Abziehen<br/>                     für alle glatten Gewerbemesser diamantbeschichteter<br/>                     Schleifkörper genaue Messerpositionierung durch<br/>                     Magnetführungen</p> | <b>CC 120<br/>Plus</b> | <b>134,99</b> |
|  | <p>🇬🇧 <b>Diamant-Messerschärfmaschine</b><br/>                     225 x 108 x 105 mm,<br/>                     high performance motor with 3 machining phases:<br/>                     pre-sharpening / sharpening /<br/>                     whetting – for all flat industry knives,<br/>                     diamond grinding tool, exact knife positioning<br/>                     by use of magnetic guide</p>     |                        |               |
|  | <p>🇩🇪 <b>Diamant-Messerschärfmaschine</b><br/>                     310 x 130 x 130 mm,<br/>                     Hochleistungsmotor mit 2 Stufen-Schärfprozess:<br/>                     Schärfen / Abziehen für alle glatten Gewerbemesser<br/>                     diamantbeschichteter Schleifkörper genaue<br/>                     Messerpositionierung durch Präzisionsführungen</p>                                  | <b>CC 2000</b>         | <b>314,99</b> |
|  | <p>🇬🇧 <b>Diamant-Messerschärfmaschine</b><br/>                     310 x 130 x 130 mm,<br/>                     high performance motor with 2 machining phases:<br/>                     sharpening / whetting – for all flat industry knives,<br/>                     diamond grinding tool,<br/>                     exact knife positioning by use of magnetic guide</p>   |                        |               |

## Dosenöffner / Bonhalter / Mikrowelle



### Label holder

Material aluminum,  
Rollers plastic

| Code     | Maße / sizes | Euro  |
|----------|--------------|-------|
| PA 12200 | 460 mm       | 13,00 |
| PA 12201 | 610 mm       | 14,00 |
| PA 12202 | 910 mm       | 18,00 |
| PA 12203 | 1220 mm      | 24,00 |

### Bonhalter

Material Aluminium,  
Rollen Kunststoff



### Can opener unit

head, crank and knife holder;  
bar and nickel-plated,  
knife and transport wheel  
made of stainless steel,  
table base 180x80 mm,  
maximum can height 550 mm

**Code: Clou 40**

**Euro: 146,00**

### Dosenöffnermaschine

Kopf, Kurbel und Messerhalter aus Druckguss  
und vernickelt; Stange,  
Messer und Transportrad  
aus rostfreiem Edelstahl,  
Tischplatte 180 x 80 mm,  
maximale Dosenhöhe 550 mm

**Code: Clou 40**

**Euro: 146,00**

### Microwave oven

Inside: 525x454x305mm,  
Outside: 350x355x219mm,  
900W, 230V/50Hz, stainless steel,  
heating function, boil function,  
defrost function

**Code: MWO-28**

**Euro: 179,00**



### Mikrowelle

Außenmaße: 525x454x305mm  
Innenmaße: 350x355x219mm  
900W, 230V/50Hz, Edelstahl,  
Erwärmungsfunktion, Kochfunktion,  
Abtaufunktion

**Code: MWO-28**

**Euro: 179,00**

## Vakuüm-Geräte



|   | Artikel   | Code              | Euro            |
|---|---|-------------------|-----------------|
|  | <p><b>Vakuüm-Gerät (Tischmodell)</b><br/>aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel, 317 x 438 x 293 mm, Kapazität: 4 m<sup>3</sup>/h, Zyklus: 25-40 Sec. 0,3 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> <p><b>Vacuum system (table top)</b><br/>made of stainless steel, removable sealing bar, plexiglass cover, 317 x 438 x 293 mm, capacity: 4 m<sup>3</sup>/h, cycle: 25-40 Sec. 0,3 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> | <b>Mini-Jumbo</b> | <b>1.663,00</b> |
|  | <p><b>Vakuüm-Gerät (Tischmodell)</b><br/>aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel, 317 x 438 x 293 mm, Kapazität: 8 m<sup>3</sup>/h, Zyklus: 15-35 Sec. 0,8 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> <p><b>Vacuum system (table top)</b><br/>made of stainless steel, removable sealing bar, plexiglass cover, 317 x 438 x 293 mm, capacity: 8 m<sup>3</sup>/h, cycle: 15-35 Sec. 0,8 kW / 230 V-1-50 / 60 Hz</p> | <b>Jumbo-Plus</b> | <b>2.133,00</b> |

## Vakuu-Geräte

|   | Artikel  | Code               | Euro            |
|---|--|--------------------|-----------------|
|    | <p><b>Vakuu-Gerät</b><br/>(Tischmodell)<br/>aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar,<br/>Acrylglasdeckel, 490 x 525 x 430 mm,<br/>Kapazität: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>Zyklus: 15 - 35 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p> <p><b>Vacuum system</b><br/>(table top)<br/>made of stainless steel, removable sealing bar,<br/>plexiglass cover, 490 x 525 x 430 mm,<br/>capacity: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>cycle: 15 - 35 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p> | <b>Boxer 42</b>    | <b>3.478,00</b> |
|   | <p><b>Vakuu-Gerät</b><br/>(Tischmodell)<br/>aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar,<br/>Acrylglasdeckel, 490 x 610 x 445 mm,<br/>Kapazität: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>Zyklus: 20 - 40 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p> <p><b>Vacuum system</b><br/>(table top)<br/>made of stainless steel, removable sealing bar,<br/>plexiglass cover, 490 x 610 x 445 mm,<br/>capacity: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>cycle: 20 - 40 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p> | <b>Boxer 42 XL</b> | <b>4.012,00</b> |
|  | <p><b>Vakuu-Gerät</b><br/>aus Edelstahl, Schweißleiste herausnehmbar,<br/>Acrylglasdeckel, 490 x 525 x 985 mm,<br/>Kapazität: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>Zyklus: 15 - 35 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p> <p><b>Vacuum system</b><br/>(table top)<br/>made of stainless steel, removable sealing bar,<br/>plexiglass cover, 490 x 525 x 985 mm,<br/>capacity: 21 m<sup>3</sup>/h,<br/>cycle: 15 - 35 Sec.<br/>0,75-1 kW / 230 V -1-50 Hz</p>                   | <b>Marlin 42</b>   | <b>4.000,00</b> |

## Vakuumeräte

|   | Artikel   | Code                    | Euro            |
|---|---|-------------------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Vakuumiergerät</b><br/>370 x 280 x 170 mm,<br/>Schweißbalken: 350 mm,<br/>Vacuum-Pumpe: 15 Liter/min,<br/>Arbeitszyklus: halbautomatisch,<br/>Anschluß: 230 V/50Hz,<br/>Gewicht: 9 kg</p> <p><b>🇬🇧 Vacuum system</b><br/>370 x 280 x 170 mm,<br/>sealing bar: 350 mm,<br/>cacuum-Pump: 15 Lt/min,<br/>working-cycle: semi-automatic,<br/>Power: 230 V/50Hz,<br/>weight: 9 kg</p> | <b>Small Digit</b>      | <b>370,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Vakuumiergerät</b><br/>420 x 280 x 170 mm,<br/>Schweißbalken: 400 mm,<br/>Vacuum-Pumpe: 15 Liter/min,<br/>Arbeitszyklus: automatisch,<br/>Anschluß: 230 V/50Hz,<br/>Gewicht: 11 kg</p> <p><b>🇬🇧 Vacuum system</b><br/>420 x 280 x 170 mm,<br/>sealing bar: 400 mm,<br/>cacuum-Pump: 15 Lt/min,<br/>working-cycle: automatic,<br/>Power: 230 V/50Hz,<br/>weight: 11 kg</p>        | <b>Elix Digit</b>       | <b>465,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Vakuumiergerät</b><br/>470 x 380 x 230 mm,<br/>Schweißbalken: 450 mm,<br/>Vacuum-Pumpe: 6 m³/h,<br/>Arbeitszyklus: automatisch,<br/>Anschluß: 230 V/50Hz,<br/>Gewicht: 29 kg</p> <p><b>🇬🇧 Vacuum system</b><br/>470 x 380 x 230 mm,<br/>sealing bar: 450 mm,<br/>cacuum-Pump: 6 m³/hr,<br/>working-cycle: automatic,<br/>Power: 230 V/50Hz,<br/>weight: 29 kg</p>                | <b>New Pack<br/>LCD</b> | <b>1.240,00</b> |

## Gastronormbehälter Kunststoff



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNK 1/1- 65</b><br><b>GNK 1/1- 100</b><br><b>GNK 1/1- 150</b>   | <b>14,30</b><br><b>17,30</b><br><b>20,80</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNK 1/2- 65</b><br><b>GNK 1/2- 100</b><br><b>GNK 1/2- 150</b>   | <b>8,40</b><br><b>9,50</b><br><b>12,20</b>  |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNK 1/3- 65</b><br><b>GNK 1/3- 100</b><br><b>GNK 1/3- 150</b>   | <b>6,50</b><br><b>7,70</b><br><b>9,70</b>   |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNK 1/4 - 65</b><br><b>GNK 1/4 - 100</b><br><b>GNK 1/4 - 150</b>                                      | <b>5,00</b><br><b>6,10</b><br><b>6,40</b>   |
|  | 176 x 162 x 65 mm<br>176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm                                | <b>GNK 1/6 - 65</b><br><b>GNK 1/6 - 100</b><br><b>GNK 1/6 - 150</b>                                      | <b>3,70</b><br><b>4,60</b><br><b>5,50</b>   |
|  | 176 x 108 x 65 mm<br>176 x 108 x 100 mm  | <b>GNK 1/9 - 65</b><br><b>GNK 1/9 - 100</b>  | <b>2,70</b><br><b>3,30</b>  |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDK 1/1</b><br><b>GDK 1/2</b><br><b>GDK 1/3</b><br><b>GDK 1/4</b><br><b>GDK 1/6</b><br><b>GDK 1/9</b> | <b>11,30</b><br><b>6,30</b><br><b>5,00</b><br><b>4,00</b><br><b>2,90</b><br><b>2,10</b> |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

## Serviertabletts

|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | <p> <b>Platte oval</b></p> <p> <b>Tray oval</b></p> <p>460 x 320 x 20 mm<br/>505 x 365 x 20 mm<br/>575 x 447 x 20 mm</p>   | <p><b>YFG 09-1</b><br/><b>YFG 06-1</b><br/><b>YFG 01-1</b></p> | <p><b>45,00</b><br/><b>49,00</b><br/><b>59,00</b></p> |
|    | <p> <b>Platte rechteckig</b></p> <p> <b>Tray square</b></p> <p>460 x 320 x 20 mm<br/>505 x 365 x 20 mm<br/>575 x 447 x 20 mm</p>                                   | <p><b>YFG 08-1</b><br/><b>YFG 05-1</b><br/><b>YFG 02-1</b></p> | <p><b>54,00</b><br/><b>59,00</b><br/><b>65,00</b></p> |
|  | <p> <b>Platte rund</b></p> <p> <b>Tray round</b></p> <p>Ø 480 mm<br/>Ø 515 mm<br/>Ø 560 mm</p>  | <p><b>YFG 07-1</b><br/><b>YFG 04-1</b><br/><b>YFG 03-1</b></p> | <p><b>62,00</b><br/><b>65,00</b><br/><b>72,00</b></p> |
|  | <p> <b>Platte oval mit Haltegriffen</b></p> <p> <b>Tray oval with handles</b></p> <p>560 x 320 x 38 mm<br/>605 x 365 x 38 mm<br/>662 x 422 x 38 mm</p>         | <p><b>YFG 09-2</b><br/><b>YFG 06-2</b><br/><b>YFG 01-2</b></p> | <p><b>49,00</b><br/><b>54,00</b><br/><b>62,00</b></p> |
|  | <p> <b>Platte rechteckig mit Haltegriffen</b></p> <p> <b>Tray square with handles</b></p> <p>612 x 325 x 38 mm<br/>658 x 370 x 38 mm<br/>700 x 420 x 38 mm</p> | <p><b>YFG 08-2</b><br/><b>YFG 05-2</b><br/><b>YFG 02-2</b></p> | <p><b>59,00</b><br/><b>62,00</b><br/><b>70,00</b></p> |

## Serviertabletts

|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | <p><b>Platte rund mit Haltegriffen</b><br/> <b>Tray round with handles</b></p> <p>600 x 480 x 38 mm<br/>           635 x 515 x 38 mm<br/>           660 x 560 x 38 mm</p>        | <p><b>YFG 07-2</b><br/> <b>YFG 04-2</b><br/> <b>YFG 03-2</b></p> | <p><b>65,00</b><br/> <b>69,00</b><br/> <b>77,00</b></p> |
|    | <p><b>Platte oval mit Haltegriffen</b><br/> <b>Tray oval with handles</b></p> <p>490 x 320 x 68 mm<br/>           540 x 365 x 68 mm<br/>           608 x 422 x 68 mm</p>         | <p><b>YFG 09-3</b><br/> <b>YFG 06-3</b><br/> <b>YFG 01-3</b></p> | <p><b>54,00</b><br/> <b>52,00</b><br/> <b>67,00</b></p> |
|   | <p><b>Platte rechteckig mit Haltegriffen</b><br/> <b>Tray square with handles</b></p> <p>560 x 325 x 68 mm<br/>           600 x 370 x 68 mm<br/>           653 x 420 x 68 mm</p> | <p><b>YFG 08-3</b><br/> <b>YFG 05-3</b><br/> <b>YFG 02-3</b></p> | <p><b>62,00</b><br/> <b>67,00</b><br/> <b>75,00</b></p> |
|  | <p><b>Platte rund mit Haltegriffen</b><br/> <b>Tray round with handles</b></p> <p>533 x 480 x 68 mm<br/>           570 x 515 x 68 mm<br/>           608 x 560 x 68 mm</p>        | <p><b>YFG 07-3</b><br/> <b>YFG 04-3</b><br/> <b>YFG 03-3</b></p> | <p><b>70,00</b><br/> <b>75,00</b><br/> <b>83,00</b></p> |
|  | <p><b>Untergestell oval</b><br/> <b>Stand oval</b></p>   | <p><b>YFG 09</b><br/> <b>YFG 06</b><br/> <b>YFG 01</b></p>       | <p><b>21,00</b><br/> <b>23,00</b><br/> <b>25,00</b></p> |
|  | <p><b>Untergestell rechteckig</b><br/> <b>Stand square</b></p>   | <p><b>YFG 08</b><br/> <b>YFG 05</b><br/> <b>YFG 02</b></p>       | <p><b>24,00</b><br/> <b>25,00</b><br/> <b>27,00</b></p> |
|  | <p><b>Untergestell rund</b><br/> <b>Stand round</b></p>  | <p><b>YFG 07</b><br/> <b>YFG 04</b><br/> <b>YFG 03</b></p>       | <p><b>25,00</b><br/> <b>27,00</b><br/> <b>28,00</b></p> |


## Kochtöpfe und Pfannen

|   | Artikel   | Code             | Euro         |
|---|---|------------------|--------------|
|    | <b>Stielkasserole / Casserole</b>                         |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 18 cm 12 cm 3 Lt.   | <b>152111007</b> | <b>25,00</b> |
|   | 20 cm 13 cm 4 Lt.   | <b>152111008</b> | <b>28,00</b> |
| 24 cm 15 cm 7 Lt.   | <b>152111009</b>  | <b>33,00</b>     |              |
|    | <b>Flache Stielkasserole<br/>Shallow casserole</b>        |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 18 cm 8 cm 2 Lt.  | <b>152111072</b> | <b>32,00</b> |
|   | 20 cm 9 cm 3 Lt.  | <b>152111074</b> | <b>33,00</b> |
| 24 cm 10 cm 5 Lt.   | <b>152111076</b>  | <b>42,00</b>     |              |
|    | <b>Hohe Stielkasserole / Casserole high</b>               |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 18 cm 12 cm 3 Lt.   | <b>152111073</b> | <b>33,00</b> |
|   | 20 cm 13 cm 4 Lt.   | <b>152111075</b> | <b>35,00</b> |
| 24 cm 10 cm 7 Lt.   | <b>152111077</b>  | <b>44,00</b>     |              |
|     | <b>Bratpfanne / Fry pan</b>                               |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 24 cm 5 cm 2 Lt.  | <b>152102218</b> | <b>39,00</b> |
|   | 28 cm 6 cm 3,6 Lt.  | <b>152102219</b> | <b>46,00</b> |
| 32 cm 5 cm 4,8 Lt.  | <b>152102220</b>  | <b>54,00</b>     |              |
|  | <b>Alu Non-Stick Bratpfanne<br/>Non-stick alu fry pan</b> |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height</b>                                    |                  |              |
|   | 20 cm 4 cm  | <b>153102217</b> | <b>29,00</b> |
|   | 24 cm 5 cm  | <b>153102218</b> | <b>32,00</b> |
|   | 28 cm 5,5 cm  | <b>153102219</b> | <b>44,00</b> |
|   | 32 cm 5,5 cm  | <b>153102220</b> | <b>64,00</b> |
|   | 35 cm 7 cm  | <b>153102221</b> | <b>71,00</b> |
| 40 cm 8 cm  | <b>153102222</b>  | <b>80,00</b>     |              |
|   | <b>Bratpfanne beschichtet<br/>Non-stick fry pan</b>       |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height</b>                                    |                  |              |
|   | 20 cm 4 cm  | <b>152102101</b> | <b>35,00</b> |
|   | 24 cm 5 cm  | <b>152102102</b> | <b>42,00</b> |
|   | 28 cm 6 cm  | <b>152102103</b> | <b>57,00</b> |
|   | 32 cm 6 cm  | <b>152102104</b> | <b>70,00</b> |
|   | 35 cm 8 cm  | <b>152102105</b> | <b>81,00</b> |
| 40 cm 8 cm  | <b>152102106</b>  | <b>101,00</b>    |              |
|   | <b>Sauteuse 2 Griffe<br/>Fry pan with double handles</b>  |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 28 cm 6 cm 3,6 Lt.  | <b>152102152</b> | <b>45,00</b> |
|   | 32 cm 6 cm 4,8 Lt.  | <b>152102153</b> | <b>54,00</b> |
| 35 cm 8 cm 10 Lt.   | <b>152102154</b>  | <b>61,00</b>     |              |
|   | <b>Sauteuse Stielgriff / Saute pan</b>                    |                  |              |
|   | <b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b>               |                  |              |
|   | 18 cm 6 cm 1,2 Lt.  | <b>152119317</b> | <b>28,00</b> |
| 20 cm 6,5 cm 1,6 Lt.  | <b>152119318</b>  | <b>31,00</b>     |              |

!!!ACHTUNG!!! Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 9 Euro  
!!!Attention!!! Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 9 Euro

## Kochtöpfe und Pfannen

|   | Artikel   | Code   | Euro   |   |   |  |  |
|---|---|--|--|---|---|--|--|
|  | <b>🇩🇪 Gemüsetopf / 🇬🇧 Stock pot</b><br><b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b><br>20 cm 20 cm 6,3 Lt.<br>24 cm 20 cm 8,4 Lt.<br>24 cm 24 cm 9,8 Lt.<br>28 cm 28 cm 17 Lt.<br>32 cm 32 cm 26 Lt.<br>35 cm 35 cm 35,5 Lt.<br>40 cm 40 cm 52 Lt.<br>45 cm 45 cm 70 Lt. | 152101332<br>152101302<br>152101303<br>152101304<br>152101306<br>152101307<br>152101308<br>152101309   | 42,00<br>50,00<br>53,00<br>61,00<br>131,00<br>169,00<br>223,00<br>289,00   |   |   |  |  |
|   |    | <b>🇩🇪 Fleischtopf / 🇬🇧 Deep casserole</b><br><b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b><br>20 cm 13 cm 4 Lt.<br>24 cm 15 cm 7 Lt.<br>28 cm 17 cm 11 Lt.<br>32 cm 20 cm 15 Lt.<br>35 cm 22 cm 23,2 Lt.<br>40 cm 25 cm 32 Lt. | 152101311<br>152101312<br>152101313<br>152101316<br>152101317<br>152101318   | 34,00<br>43,00<br>53,00<br>68,00<br>88,00<br>123,00   |   |  |  |
|   |   |   | <b>🇩🇪 Bratentopf / 🇬🇧 Shallow casserole</b><br><b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b><br>20 cm 9 cm 3 Lt.<br>24 cm 10 cm 5,1 Lt.<br>28 cm 12 cm 7,5 Lt.<br>32 cm 15 cm 12 Lt.<br>35 cm 17 cm 17 Lt.<br>40 cm 20 cm 29 Lt. | 152101323<br>152101324<br>152101325<br>152101315<br>152101327<br>152101328  | 30,00<br>40,00<br>41,00<br>60,00<br>92,00<br>120,00   |  |  |
|   |   |  |   | <b>🇩🇪 Niederer Bratentopf / 🇬🇧 Brazier</b><br><b>Ø Höhe / height Kapazität / capacity</b><br>35 cm 8 cm 8 Lt.<br>40 cm 10 cm 10 Lt.<br>45 cm 10 cm 16 Lt. | 152101911<br>152101912<br>152101913   | 75,00<br>90,00<br>116,00   |  |
|   |   |  |  |    | <b>🇩🇪 Deckel / 🇬🇧 Lid</b><br><b>Ø</b><br>18 cm<br>20 cm<br>24 cm<br>28 cm<br>32 cm<br>35 cm<br>40 cm<br>45 cm | 152116132<br>152116133<br>152116134<br>152116135<br>152116137<br>152116138<br>152116139<br>152116140 | 12,00<br>13,00<br>14,00<br>17,00<br>20,00<br>23,00<br>27,00<br>31,00 |

 **!!!ACHTUNG!!!** Versandkosten beachten! • Versandkosten mindestens 9 Euro  
 **!!!Attention!!!** Mind forwarding charges! • forwarding charges minimum 9 Euro

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**

**Topfset  
4 Töpfe mit Deckel**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion  
Gewicht: 11 kg  
**Code: TS1**

**Euro: 169,00**



**Cookware Set  
4 Pots with lid**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 11 kg

**Code: TS1**

**Euro: 169,00**

**Topfset –  
9 Teile**

Chromnickelstahl 18/10, Schüttrand und Kaltgriffe, geeignet für Gas, Elektro und Induktion, Gewicht: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**Cookware Set –  
9 pieces**

chrome nickel steel 18/10, with pouring rim and stay-cool handles, suitable for gas, electric and induction, weight: 6 kg

**Code: TS2**

**Euro: 103,00**

**starke Ausführung**



**geeignet für Induktion!**



2,8 Liter/litres  
Ø 24 x 5 cm

2 Liter/litres  
Ø 16 x 9,5 cm

2,7 Liter/litres  
Ø 18 x 10,5 cm

5,1 Liter/litres  
Ø 24 x 11 cm

6,1 Liter/litres  
Ø 20 x 20 cm

## beheizbare Suppentöpfe

|   | Artikel  | Code                   | Euro          |
|---|--|------------------------|---------------|
|    | <p><b>beheizbarer Suppentopf</b><br/>5,7 Liter,<br/>0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p><b>Heatable stockpot</b><br/>5,7 litres,<br/>0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>dimensions: Ø 280 x 370 mm</p>                             | <b>ST-57</b>           | <b>68,00</b>  |
|   | <p><b>beheizbarer Suppentopf</b><br/>Edelstahl, 5,7 Liter,<br/>0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>Abmessungen: Ø 280 x 370 mm</p> <p><b>Heatable stockpot</b><br/>stainless steel, 5,7 litres,<br/>0,3 kW, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>dimensions: Ø 280 x 370 mm</p> | <b>ST-57 Inox</b>      | <b>78,00</b>  |
|  | <p><b>beheizbarer Suppentopf</b><br/>10 Liter<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg<br/>Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p><b>Heatable stockpot</b><br/>10 litres<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,85 kg<br/>dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>                               | <b>ST-100</b>          | <b>75,00</b>  |
|  | <p><b>beheizbarer Suppentopf</b><br/>Edelstahl, 10 Liter<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg<br/>Abmessungen: Ø 345 x 360 mm</p> <p><b>Heatable stockpot</b><br/>stainless steel, 10 litres,<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz, 4,8 kg<br/>dimensions: Ø 345 x 360 mm</p>    | <b>ST-100<br/>Inox</b> | <b>108,00</b> |

## Wasserboiler / Kaffeebereiter

|   | Artikel   | Code         | Euro          |
|---|---|--------------|---------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Wasser Boiler elektrisch</b><br/>                     Ideal zum warmhalten von Wasser,<br/>                     Tee oder Glühwein,<br/>                     Inhalt 10 Liter,<br/>                     1500 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     Abmessungen: Ø 300 x 480 mm</p> <p><b>🇬🇧 Water boiler, electric</b><br/>                     perfect to keep warm water,<br/>                     tea or mulled wine,<br/>                     capacity 10 litres,<br/>                     1500 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     dimensions: Ø 300 x 480 mm</p> | <b>WB-10</b> | <b>90,00</b>  |
|   | <p><b>🇩🇪 Wasser Boiler elektrisch</b><br/>                     Ideal zum warmhalten von Wasser,<br/>                     Tee oder Glühwein,<br/>                     Inhalt 30 Liter,<br/>                     3000 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     Abmessungen: Ø 390 x 520 mm</p> <p><b>🇬🇧 Water boiler, electric</b><br/>                     perfect to keep warm water,<br/>                     tea or mulled wine,<br/>                     capacity 30 litres,<br/>                     3000 W, 230 V, 50 Hz,<br/>                     dimensions: Ø 390 x 520 mm</p> | <b>WB-30</b> | <b>136,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kaffeebereiter elektrisch</b><br/>                     1150 W, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>                     Inhalt: 6 Liter,<br/>                     Abmessungen: Ø 227 x 445 mm</p> <p><b>🇬🇧 Kaffeebereiter elektrisch</b><br/>                     1150 W, 230 V, 50 Hz, 3,4 kg<br/>                     capacity 6 litres,<br/>                     dimensions: Ø 227 x 445 mm</p>  | <b>KB06</b>  | <b>92,00</b>  |

## Filter-Kaffeemaschinen



### **Filter-Kaffeemaschine**

Abmessung: 210 x 420 x 463 mm,  
230 V, 2,025 kW, 7,3 kg,  
Stundenleistung Kaffee/Tassen: ca. 125  
Glaskannenbevorratung,  
ohne Wasseranschluss, 2 Warmhalteplatten  
**Code: M 170 M**

### **Filtre-coffee machine**

dimensions: 210 x 420 x 463 mm,  
230 V, 2,025 kW, 7,3 kg,  
hourly output coffee/cups: ca. 125  
stockage by glas-pitcher,  
without water connection,  
2 heating plates

**Code: M 170 M**

 **Glaskanne** /  **Glas-pitcher:**  
**30,20 Euro**

# 280,-



### **Filter-Kaffeemaschine**

Abmessung: 210 x 420 x 601 mm,  
230 V, 1,88 kW, Gewicht: 7,3 kg  
Stundenleistung Kaffee/Tassen: ca. 125  
Isolierkannenbevorratung, ohne Wasseranschluss,  
ohne Isolierkanne  
**Code: M 170 MT**

### **Filtre-coffee machine**

dimensions: 210 x 420 x 601 mm,  
230 V, 1,88 kW, weight: 7,3 kg  
hourly output coffee/cups: ca. 125  
stockage by flask, without water connection,  
without flask

 **Isolierkanne** /  **flask:**  
**66,00 Euro**

# 280,-

## Kaffee- / Espressomaschinen



|   | Artikel   | Code           | Euro            |
|---|---|----------------|-----------------|
|   | <p><b>☒ Kaffee- / Espressomaschine</b><br/>1-gruppig, Vollautomat<br/>Abmessungen: 610 x 530 x 470 mm,<br/>44 kg, 380 V, 50 Hz, 3 kW,<br/>Boiler-Kapazität: 5 Liter<br/><b>Farbe: grau</b></p> <p><b>☒ Coffee- / Espresso machine</b><br/>1-group, fully automatic,<br/>dimensions: 610 x 530 x 470 mm,<br/>44 kg, 380 V, 50 Hz, 3 kW,<br/>boiler-capacity: 5 Liter<br/><b>colour: grey</b></p> | <b>Aroma 1</b> | <b>2.045,00</b> |
|   | <p><b>☒ Entkalker / ☒ decalcifier: 8 Liter</b></p>  | <b>RG 8 R</b>  | <b>119,00</b>   |
|  | <p><b>☒ Kaffee- / Espressomaschine</b><br/>2-gruppig, Vollautomat<br/>Abmessungen: 747 x 530 x 470 mm,<br/>71 kg, 380 V, 50 Hz, 3 kW,<br/>Boiler-Kapazität: 12 Liter<br/>Farbe: grau</p> <p><b>☒ Coffee- / Espresso machine</b><br/>2-groups, fully automatic,<br/>dimensions: 747 x 530 x 470 mm,<br/>71 kg, 380 V, 50 Hz, 3 kW,<br/>boiler-capacity: 12 Liter<br/><b>colour: grey</b></p>     | <b>Aroma 2</b> | <b>2.939,00</b> |
|   | <p><b>☒ Entkalker / ☒ decalcifier: 8 Liter</b></p>  | <b>RG 8 R</b>  | <b>119,00</b>   |

## Kaffee- / Espressomaschine / mühle



|  | Artikel  | Code          | Euro            |
|--|--|---------------|-----------------|
|  | <b>☒ Kaffee- / Espressomaschine</b><br>2-gruppig - 8 Liter,<br>Halbautomatik,<br>Abmessungen: 495 x 621 x 602 mm,<br>2400 Watt, 380 V, 50 Hz, 50 kg,<br>Boiler aus vernickeltem Kupfer<br>Farbe: schwarz   | <b>Sara 2</b> | <b>1.899,00</b> |
|  | <b>☒ Coffee-/ Espressomachine</b><br>2-groups, 8 litres,<br>half automatic,<br>dimensions: 495 x 621 x 602 mm,<br>2400 Watt, 380 V, 50 Hz, 50 kg,<br>boiler consists of nickel-plated copper<br><b>colour: black</b>   |               |                 |
|  | <b>☒ Entkalker / ☒ decalcifier: 8 Liter</b>  | <b>RG 8 R</b> | <b>119,00</b>   |
|  | <b>☒ Kaffeemühle</b><br>Abmessungen: 290 x 180 x 560 mm,<br>Gewicht: 13 kg,<br>1 Motor: 230 V, 50 Hz, 285 Watt, 1,25 A,<br>durchgehende Motorlaufzeit: 30 Minuten,<br>Trichter-Kapazität: 1 kg Kaffeebohnen,<br>Kapazität des Dispensers:<br>600 g gemahlener Kaffee | <b>Tauro</b>  | <b>266,00</b>   |
|  | <b>☒ Coffee grinder</b><br>dimensions: 290 x 180 x 560 mm<br>weight: 13 kg<br>1 Motor: 230 V, 50 Hz, 285 Watt, 1,25 A<br>permanent motor runtime: 30 minutes<br>hopper capacity: 1 kg coffee beans,<br>capacity of dispenser:<br>600 g grinded coffee                |               |                 |

## Porzellan Serie Karibik



|   | Artikel                                   | Code        | Euro         |
|---|---|-------------|--------------|
|    | <b>Teller tief / Plate deep</b> Ø 225 mm  | <b>520</b>  | <b>3,40</b>  |
|   | <b>Grillteller / Gril plate</b> Ø 305 mm  | <b>543</b>  | <b>6,30</b>  |
|   | <b>Teller flach / Plate flat</b>          |             |              |
|   | Ø 270 mm                                  | <b>538</b>  | <b>4,90</b>  |
|   | Ø 250 mm                                  | <b>536</b>  | <b>3,90</b>  |
|   | Ø 225 mm                                  | <b>532</b>  | <b>3,50</b>  |
|   | Ø 190 mm                                  | <b>530</b>  | <b>2,80</b>  |
|  | <b>Platte oval / Plate oval</b>           |             |              |
|   | Ø 330 mm                                  | <b>560</b>  | <b>12,20</b> |
|   | Ø 290 mm                                  | <b>558</b>  | <b>8,50</b>  |
|  | <b>Beilageschale / Side dish</b> Ø 240 mm | <b>5112</b> | <b>7,30</b>  |
|  | <b>Salatschüssel / Salad bowl</b>         |             |              |
|   | Ø 130 mm                                  | <b>514</b>  | <b>2,40</b>  |
|   | Ø 165 mm                                  | <b>518</b>  | <b>3,60</b>  |
|   | Ø 230 mm                                  | <b>523</b>  | <b>7,70</b>  |
|  | <b>Sauciere / Sauce boat</b> 0,30 Liter   | <b>582</b>  | <b>7,80</b>  |
|  | <b>Kaffeekanne / Coffeepot</b>            |             |              |
|   | 1,0 Liter                                 | <b>576</b>  | <b>12,50</b> |
|   | 0,3 Liter                                 | <b>573</b>  | <b>8,10</b>  |

## Porzellan Serie Karibik

|   | Artikel  | Code        | Euro        |
|---|--|-------------|-------------|
|    |  <b>Portionsgießer</b> /  <b>Small can</b> 0,05 Liter        | <b>5001</b> | <b>1,90</b> |
|   |  <b>Milchgießer</b> /  <b>Milk jug</b> 0,15 Liter            | <b>5003</b> | <b>4,60</b> |
|    |  <b>Zuckerdose</b> /  <b>Sugar bowl</b> 0,20 Liter           | <b>579</b>  | <b>5,50</b> |
|    |  <b>Cappuccino-Tasse</b> /  <b>Cappuccino-cup</b> 0,25 Liter | <b>501</b>  | <b>2,90</b> |
|   |  <b>Untertasse</b> /  <b>Saucer</b> Ø 145 mm                 | <b>512</b>  | <b>1,50</b> |
|    |  <b>Espressotasse</b> /  <b>Espresso-cup</b> 0,1 Liter       | <b>570</b>  | <b>2,50</b> |
|   |  <b>Untertasse</b> /  <b>Saucer</b> Ø 120 mm                 | <b>571</b>  | <b>1,40</b> |
|   |  <b>Kaffeetasse</b> /  <b>Coffee-cup</b> 0,18 Liter          | <b>500</b>  | <b>2,60</b> |
|   |  <b>Untertasse</b> /  <b>Saucer</b> Ø 145 mm                 | <b>512</b>  | <b>1,50</b> |
|  |  <b>Henkelbecher</b> /  <b>Mug with handle</b> 0,3 Liter | <b>510</b>  | <b>2,10</b> |
|  |  <b>Suppentasse</b> /  <b>Soup bowl</b> 0,3 Liter        | <b>516</b>  | <b>4,50</b> |
|   |  <b>Untertasse</b> /  <b>Saucer</b> Ø 165 mm             | <b>515</b>  | <b>2,30</b> |
|  |  <b>Aschenbecher</b> /  <b>Ash-tray</b> Ø 100 mm         | <b>5324</b> | <b>3,10</b> |
|  |  <b>Tischvase Höhe</b> /  <b>Vase height</b> 100 mm      | <b>597</b>  | <b>3,40</b> |
|  |  <b>Salzstreuer</b> /  <b>Salt shaker</b>                | <b>585</b>  | <b>3,60</b> |
|  |  <b>Pfefferstreuer</b> /  <b>Pepper shaker</b>           | <b>586</b>  | <b>3,60</b> |
|  |  <b>Kerzenhalter</b> /  <b>Candle holder</b>             | <b>566</b>  | <b>3,90</b> |

# Heiße Theken

|  | Artikel   | Code             | Euro            |
|--|---|------------------|-----------------|
|   | <p><b>Warme Theke</b><br/>500 x 350 x 270 mm,<br/>beheizbar,<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Warm display case</b><br/>500 x 350 x 270 mm,<br/>heatable,<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>VEC-510</b>   | <b>299,00</b>   |
|    | <p><b>Warme Theke</b><br/>500 x 350 x 410 mm,<br/>beheizbar,<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz</p> <p><b>Warm display case</b><br/>500 x 350 x 410 mm,<br/>heatable,<br/>0,4 kW, 230 V, 50 Hz</p>  | <b>VEC-520</b>   | <b>368,00</b>   |
| <p>610er Höhe</p>  <p><b>2 x GN 1/1</b></p> | <p><b>Heiße Theke</b><br/>800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar,<br/>Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 95 Liter,<br/>230 V, 50 Hz, 1800 Watt, inklusive GN-Behälter,<br/>Temperaturbereich: +40°C bis +90°C,<br/>aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig,<br/>mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage,</p> <p><b>Hot display case</b><br/>800 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg,<br/>capacity: 95 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt,<br/>temperature range: +40°C bis +90°C,<br/>made of stainless steel, rustless and acid proof,<br/>with lighting, additional shelf, GN container inklusive</p>     | <b>Celina80</b>  | <b>1.422,00</b> |
| <p>610er Höhe</p>  <p><b>3 x GN 1/1</b></p> | <p><b>Heiße Theke</b><br/>1300 x 770 x 610 (+/- 10) mm, beheizbar,<br/>Ablagegewicht: 3 kg, Fassungsvermögen: 155 Liter,<br/>230 V, 50 Hz, 1800 Watt, inklusive GN-Behälter,<br/>Temperaturbereich: +40°C bis +90°C,<br/>aus Edelstahl, rostfrei und säurebeständig,<br/>mit Beleuchtung, zusätzliche Ablage,</p> <p><b>Hot display case</b><br/>1300 x 770 x 610 (+/- 10) mm, heatable, load: 3 kg,<br/>capacity: 155 litres, 230 V, 50 Hz, 1800 Watt,<br/>temperature range: +40°C bis +90°C,<br/>made of stainless steel, rustless and acid proof,<br/>with lighting, additional shelf, GN container inklusive</p> | <b>Celina130</b> | <b>1.878,00</b> |

# Kalte Theken

## 🇬🇧 All Refrigerated display cases

with lighting, automatic defrost, evaporation, anti-fog system for front screen, static cooling, inclusive GN container!

## 🇩🇪 Alle Kalten Theken

mit statischer Kühlung, Beleuchtung, Verdunstung, automatische Abtauung, Anti-Beschlag-System für Frontscheibe, inklusive GN-Behälter!

|  | Artikel   | Code                      | Euro            |
|--|---|---------------------------|-----------------|
| <p>440er Höhe</p>  <p><b>statische Kühlung</b></p> <p><b>2 x GN 1/1</b></p>   | <p>🇩🇪 <b>Kalte Theke</b><br/>940 x 655 x 440 mm,<br/>Temperaturbereich: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 200 Watt, mit</p> <p>🇬🇧 <b>Refrigerated display case</b><br/>940 x 655 x 440 mm,<br/>temperature range: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 200 Watt</p>  | <b>Wiktorija<br/>1.0</b>  | <b>1.451,00</b> |
| <p>440er Höhe</p>  <p><b>statische Kühlung</b></p> <p><b>3 x GN 1/1</b></p>  | <p>🇩🇪 <b>Kalte Theke</b><br/>1320 x 655 x 440 mm,<br/>Temperaturbereich: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 210 Watt</p> <p>🇬🇧 <b>Refrigerated display case</b><br/>1320 x 655 x 440 mm,<br/>temperature range: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 210 Watt</p>   | <b>Wiktorija1<br/>1.3</b> | <b>1.651,00</b> |
| <p>610er Höhe</p>  <p><b>statische Kühlung</b></p> <p><b>2 x GN 1/1</b></p> | <p>🇩🇪 <b>Kalte Theke</b><br/>810 x 770 x 610 (+/- 10) mm,<br/>Temperaturbereich: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 130 Watt,<br/>zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich.<br/>(147,00 € / lfd. Meter)</p> <p>🇬🇧 <b>Refrigerated display case</b><br/>810 x 770 x 610 (+/- 10) mm,<br/>temperature range: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 130 Watt,<br/>additional shelf against surcharge possible.<br/>(147,00 € / running meter)</p>   | <b>Wiktorija2<br/>1.0</b> | <b>1.551,00</b> |
| <p>610er Höhe</p>  <p><b>statische Kühlung</b></p> <p><b>3 x GN 1/1</b></p> | <p>🇩🇪 <b>Kalte Theke</b><br/>1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm,<br/>Temperaturbereich: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 210 Watt,<br/>zusätzl. Ablage gegen Aufpreis möglich.<br/>(147,00 € / lfd. Meter)</p> <p>🇬🇧 <b>Refrigerated display case</b><br/>1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm,<br/>temperature range: +2°C bis +8°C,<br/>230 V, 210 Watt,<br/>additional shelf against surcharge possible.<br/>(147,00 € / running meter)</p> | <b>Wiktorija2<br/>1.3</b> | <b>1.776,00</b> |

# Heiße Theke / Pizzavitrine / Wärmebrücke

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|    | <p><b>Heiße Theke</b><br/>500 x 350 x 380 mm<br/>0,5 kW, 230 V<br/>2 Etagen</p> <p><b>Hot display case</b><br/>500 x 350 x 380 mm<br/>0,5 kW, 230 V<br/>2 level</p>   | <b>RIX2</b>  | <b>520,00</b>  |
|   | <p><b>Pizzavitrine</b><br/>450 x 450 x 610 mm,<br/>zum warmhalten und präsentieren,<br/>aus Edelstahl, 3 Etagen für Pizzen Ø 360 mm,<br/>mit Drehrosten, 0,45 kW, 230 V</p> <p><b>Display cabinet for pizzas</b><br/>450 x 450 x 610 mm,<br/>for warming and presenting,<br/>made of stainless steel, 3 levels for pizzas Ø 360 mm,<br/>with grids, 0,45 kW, 230 V</p>  | <b>Rototerm</b>  | <b>666,00</b>  |
|  | <p><b>Wärmebrücke</b><br/>Standardausführung mit Kettenaufhängung, Infrarot,<br/>230 V, Tiefe 152 mm, Höhe 64 mm</p> <p><b>Overhead dish warmer</b><br/>basic version with chain fixation,<br/>infra-red, 230 V, depth 152 mm, height 64 mm</p> <p><b>Breite / width</b><br/>457 mm, 350 W<br/>610 mm, 500 W<br/>762 mm, 660 W<br/>914 mm, 800 W<br/>1067 mm, 950 W<br/>1219 mm, 1100 W<br/>1372 mm, 1250 W<br/>1524 mm, 1400 W<br/>1676 mm, 1560 W<br/>1829 mm, 1725 W</p> | <p><b>GRH 18</b><br/><b>GRH 24</b><br/><b>GRH 30</b><br/><b>GRH 36</b><br/><b>GRH 42</b><br/><b>GRH 48</b><br/><b>GRH 54</b><br/><b>GRH 60</b><br/><b>GRH 66</b><br/><b>GRH 72</b></p> | <p><b>276,00</b><br/><b>290,00</b><br/><b>304,00</b><br/><b>320,00</b><br/><b>335,00</b><br/><b>349,00</b><br/><b>366,00</b><br/><b>394,00</b><br/><b>425,00</b><br/><b>478,00</b></p> |
|  | <p><b>C-Ständer</b><br/>für Wärmebrücke, Höhe 343 mm</p> <p><b>C-rack</b><br/>for overhead dish warmer, height 343 mm</p> <p><b>Mehrpreis! / Surcharge!</b></p>   | <b>GRH-C</b>   | <b>107,00</b>  |



## Heiße Theke

### Hot counter

330 x 520 x 660 mm,  
1,3 kW, 230 V, 50 Hz,  
inclusive 4 grids and tracks,  
with lighting,  
temperature range: 40-85°C

**Code: BV-809C**

**Euro: 388,00**



### Heiße Theke

330 x 520 x 660 mm,  
1,3 kW, 230 V, 50 Hz,  
inkl. 4 Roste und Schienen,  
mit Beleuchtung,  
Temperaturbereich: 40-85°C

**Code: BV-809C**

**Euro: 388,00**

### Hot counter

660 x 500 x 660 mm,  
1,64 kW, 230 V, 50 Hz,  
inclusive 3 grids and tracks,  
with lighting,  
waterpan for air moistening,  
temperature range: 40-85°C

**Code: BV-809b**

**Euro: 429,00**



### Heiße Theke

660 x 500 x 660 mm,  
1,64 kW, 230 V, 50 Hz,  
inkl. 3 Roste und Schienen,  
mit Beleuchtung,  
Wasserschale für Luftbefeuchtung,  
Temperaturbereich: 40-85°C

**Code: BV-809b**

**Euro: 429,00**

### Hot counter

950 x 500 x 600 mm,  
1,748 kW, 230 V, 50 Hz,  
inclusive 3 grids and tracks,  
with lighting, waterpan for air moistening,  
temperature range: 40-85°C

**Code: BV-809**

**Euro: 595,00**



### Heiße Theke

950 x 500 x 600 mm,  
1,748 kW, 230 V, 50 Hz,  
inkl. 3 Roste und Schienen,  
mit Beleuchtung,  
Wasserschale für Luftbefeuchtung,  
Temperaturbereich: 40-85°C

**Code: BV-809**

**Euro: 595,00**



**Alle Möbel platzsparend zusammenklappbar!**  
**All furniture space saving foldable!**

### **Table**

surface made of robust polyethylene,  
underframe made of coated steel,  
1840 x 760 x 750 mm,  
weight: 20 kg

**Code: B-Tisch**  
**Euro: 68,00**



### **Tisch**

Oberfläche aus robustem Polyethylen,  
Untergestell aus lackiertem Stahl,  
1840 x 760 x 750 mm,  
Gewicht: 20 kg

**Code: B-Tisch**  
**Euro: 68,00**

### **Bench**

surface made of robust polyethylene,  
underframe made of coated steel,  
1840 x 300 x 440 mm,  
weight: 10 kg

**Code: B-Bank**  
**Euro: 29,50**



### **Bank**

Oberfläche aus robustem Polyethylen,  
Untergestell aus lackiertem Stahl,  
1840 x 300 x 440 mm,  
Gewicht: 10 kg

**Code: B-Bank**  
**Euro: 29,50**

# Insektenvernichter

## 🇬🇧 Insect Killer

easy to use, save, without chemical, insects are falling into an easily removable drawer, that's why it is easy and without attracting to clean, ideal for canteens, kitchen, restaurants, snack bars, etc. surface made of high level aluminium alloy, useable as stand alone or wallmounted unit

## 🇩🇪 Insektenvernichter

einfach, sicher, ohne Chemie, Insekten fallen in eine herausnehmbare Schublade, dadurch einfach und unauffällig zu reinigen, ideal für Kantinen, Küchen, Restaurants, Imbissbetriebe, etc. Oberfläche aus hochwertiger Aluminiumlegierung, als Standgerät oder mit Wandmontage verwendbar

🇬🇧 280 x 115 x 250 mm  
power: 15 W  
power light source: 2 x 6 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 30 m<sup>2</sup>  
weight: 2,1 kg  
**Code: GA-12W**  
**Euro: 34,90**



🇩🇪 280 x 115 x 250 mm  
Leistung: 15 W  
Lichtquelle: 2 x 6 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 30 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 2,1 kg  
**Code: GA-12W**  
**Euro: 34,90**

🇬🇧 400 x 115 x 315 mm  
power: 23 W  
power light source: 2 x 10 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 60 m<sup>2</sup>  
weight: 3 kg  
**Code: GA-20W**  
**Euro: 49,00**



🇩🇪 400 x 115 x 315 mm  
Leistung: 23 W  
Lichtquelle: 2 x 10 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 60 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 3 kg  
**Code: GA-20W**  
**Euro: 49,00**

🇬🇧 650 x 115 x 370 mm  
power: 45 W  
power light source: 2 x 20 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 120 m<sup>2</sup>  
weight: 4 kg  
**Code: GA-40W**  
**Euro: 79,00**



🇩🇪 650 x 115 x 370 mm  
Leistung: 45 W  
Lichtquelle: 2 x 20 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 120 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 4 kg  
**Code: GA-40W**  
**Euro: 79,00**

## Pizzatisch / Saladette

### Pizza counter

900 x 698 x 1100 mm,  
5 x 1/6 GN, 2 doors,  
temp. range: 0 bis +10°C,  
refrigerant agent R134a, 70 kg  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
digital control unit

**Code: PS900**

**Euro: 898,00**



### Pizzatisch

900 x 698 x 1100 mm,  
5 x 1/6 GN, 2 Türen,  
Temp.: 0 bis +10°C,  
Kältemittel R134a, 70 kg  
PU-Schaum-Isolierung, geringer  
Energieverbrauch,  
digitale Temperaturanzeige

**Code: PS900**

**Euro: 898,00**

### Saladette

with glass topping shelf  
900 x 700 x 850 mm,  
temperature range: +2° / +8°C,  
plastic cutting board ahead,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
240 litres, 340 Watt, 230 V, 70 kg

**Code: S910-Glas**

**Euro: 1.110,00**



### Saladette

mit Glasaufsatz  
900 x 700 x 850 mm,  
Temperaturbereich: +2° / +8°C,  
Kunststoffschneidebrett vorne,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 70 kg

**Code: S910-Glas**

**Euro: 1.110,00**

### Drawer block

with 6 drawers for  
small pizza dough balls  
510 x 720 x 800 mm

**Code: CATP 10001204**

**Euro: 1.099,00**



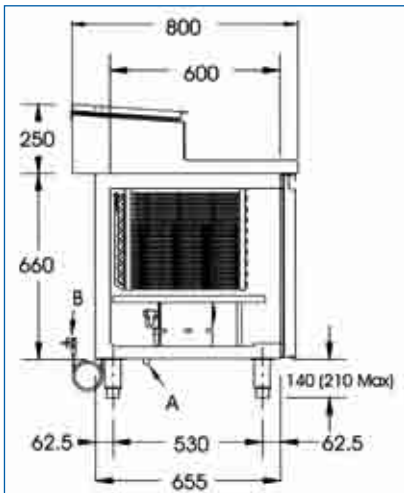
### Schubladenblock

mit 6 Schubladen für  
Pizzateigbällchen  
510 x 720 x 800 mm

**Code: CATP 10001204**

**Euro: 1.099,00**

## Amerikanische Pizzakühltische



### 🇬🇧 Pizza counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- non refrigerated drawer above the condensor
- evaporator between the doors
- 4 pair of guides per door for 400 x 600 mm
- counter and topping shelf are independend refrigerated
- temperature range 0°C / +8°C

### 🇩🇪 Pizzakühltisch

- außen und innen aus CNS 18/10
- Serviceschublade nicht gekühlt
- Verdampfer zwischen den Türen
- 4 Paar Schienen je Tür für 400 x 600 mm
- Tisch und Aufsatz unabhängig gekühlt
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

### 🇬🇧 Pizza counter

1470 x 800 x 850 mm,  
2 doors 400 x 600 mm,  
285 W, 230 V, 156 kg  
**Code: 10110201**

**Euro: 2.945,00**



### 🇩🇪 Pizzakühltisch

1470 x 800 x 850 mm,  
2 doors 400 x 600 mm,  
285 W, 230 V, 156 kg  
**Code: 10110201**

**Euro: 2.945,00**

### 🇬🇧 Pizza counter

1980 x 800 x 850 mm,  
3 doors 400 x 600 mm,  
390 W, 230 V, 209 kg  
**Code: 10110202**

**Euro: 3.815,00**



### 🇩🇪 Pizzakühltisch

1980 x 800 x 850 mm,  
3 doors 400 x 600 mm,  
390 W, 230 V, 209 kg  
**Code: 10110202**

**Euro: 3.815,00**

### 🇬🇧 Pizza counter

2490 x 800 x 850 mm,  
3 doors 400 x 600 mm,  
495 W, 230 V, 243 kg  
**Code: 10110203**

**Euro: 4.715,00**



### 🇩🇪 Pizzakühltisch

2490 x 800 x 850 mm,  
3 doors 400 x 600 mm,  
495 W, 230 V, 243 kg  
**Code: 10110203**

**Euro: 4.715,00**

## Pizzatische

### 🇬🇧 Pizza counter

1635 x 700 x 1140 mm,  
2 doors, +2° C / +10° C,  
3 drawers

**Code: PFEM 1600**

**Euro: 2.629,00**



**GN 5 x 1/4**

### 🇩🇪 Pizzatisch

1635 x 700 x 1140 mm,  
2 Türen, +2° C / +10° C,  
3 Schubladen

**Code: PFEM 1600**

**Euro: 2.629,00**

### 🇬🇧 Pizza counter

2070 x 700 x 1140 mm,  
3 doors, +2° C / +10° C,  
3 drawers

**Code: PFEM 2000**

**Euro: 3.107,00**



**GN 7 x 1/4**

### 🇩🇪 Pizzatisch

2070 x 700 x 1140 mm,  
3 Türen, +2° C / +10° C,  
3 Schubladen

**Code: PFEM 2000**

**Euro: 3.107,00**

### 🇬🇧 Pizza counter

3 doors per  
2 insertions 1/1 GN,  
1400 x 700 x 1415 mm,  
+2° / +8°C,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
automatic defrost,  
368 litres, 170 kg,  
granit work top,  
colling top with glass lid,  
6x 1/4 GN, +2° / +8°C

**Code: PK1400**

**Euro: 2.219,00**



### 🇩🇪 Pizzatisch

3 Türen je  
2 Einschüben 1/1 GN,  
1400 x 700 x 1415 mm,  
+2° / +8°C,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
autom. Abtauung,  
368 Liter, 170 kg,  
Granit-Arbeitsplatte,  
Kühlaufsatz mit  
Hygiene Glas Schutz,  
6x 1/4 GN, +2° / +8°C

**Code: PK1400**

**Euro: 2.219,00**

**inklusive Kühlaufsatz  
inklusive colling top**

# Pizzatische

## 🇬🇧 Pizza counter

2 doors per  
1 insertion 600 x 400 mm,  
1510 x 800 x 1000 mm,  
-2° / +8°C, digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
automatic defrost,  
390 litres, 170 kg,  
granit work top,  
**Code: PK1510**

**Euro: 1.999,00**

cooling top with glass lid,  
5x1/3 GN+1x1/2 GN,  
+2°/+8°C, height: 435 mm  
**Code: VRX1500-380**

**Euro: 654,00**



ohne Kühlaufsatz  
without colling top

## 🇩🇪 Pizzatisch

2 Türen je  
1 Einschub 600 x 400 mm,  
1510 x 800 x 1000 mm,  
digitale Temperaturanzeige,  
-2° / +8°C, Kühlmittel R134a,  
autom. Abtauung,  
390 Liter, 170 kg,  
Granit-Arbeitsplatte,  
**Code: PK1510**

**Euro: 1.999,00**

Kühlaufsatz mit  
Hygiene Glas Schutz,  
5x1/3 GN+1x1/2 GN,  
+2°/+8°C,  
Höhe: 435 mm  
**Code: VRX1500-380**

**Euro: 654,00**

## 🇬🇧 Pizza counter

3 doors per  
1 insertion 600 x 400 mm,  
2020 x 800 x 1000 mm,  
-2° / +8°C, digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
automatic defrost,  
580 litres, 326 kg,  
granit work top,  
**Code: PK2020**

**Euro: 2.205,00**

colling top with glass lid,  
9x 1/3 GN, +2° / +8°C,  
height: 435 mm  
**Code: VRX2000-380**

**Euro: 757,00**



ohne Kühlaufsatz  
without colling top

## 🇩🇪 Pizzatisch

3 Türen je  
1 Einschub 600 x 400 mm,  
2020 x 800 x 1000 mm,  
digitale Temperaturanzeige,  
-2° / +8°C, Kühlmittel R134a,  
autom. Abtauung,  
580 Liter, 326 kg,  
Granit-Arbeitsplatte,  
**Code: PK2020**

**Euro: 2.205,00**

Kühlaufsatz  
mit Hygiene Glas Schutz,  
9x 1/3 GN, +2° / +8°C,  
Höhe: 435 mm  
**Code: VRX2000-380**

**Euro: 757,00**

## 🇬🇧 Pizza counter

2 doors je  
1 insertion 600 x 400 mm,  
7 neutrale drawers 600 x 400,  
2030 x 800 x 1000 mm,  
-2° / +8°C, digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
automatic defrost,  
580 litres, 326 kg,  
granit work top,  
**Code: PK2030**

**Euro: 2.469,00**

colling top with glass lid,  
9x 1/3 GN, +2° / +8°C,  
height: 435 mm  
**Code: VRX2000-380**

**Euro: 757,00**



ohne Kühlaufsatz  
without colling top

## 🇩🇪 Pizzatisch

2 Türen je  
1 Einschub 600 x 400 mm,  
7 neutrale Schubladen 600 x 400,  
2030 x 800 x 1000 mm,  
digitale Temperaturanzeige,  
-2° / +8°C, Kühlmittel R134a,  
autom. Abtauung,  
580 Liter, 326 kg,  
Granit-Arbeitsplatte,  
**Code: PK2030**

**Euro: 2.469,00**

Kühlaufsatz  
mit Hygiene Glas Schutz,  
9x 1/3 GN, +2° / +8°C,  
Höhe: 435 mm  
**Code: VRX2000-380**

**Euro: 757,00**

## Pizzakühlaufsätze mit Edelstahldeckel



### 🇬🇧 Cooling top with stainless steel lid

- high quality stainless steel, solid and convenient
- standard extent design for GN 1/3 + 1/4 (depth 150 mm)
- PU-foam isolation, protected by external temperature, low consumption
- micro electronic processor keeps and controls the temperature exactly
- digital control unit
- stainless steel lid
- automatic evaporation of frozen water
- temperature range 0°C / + 8°C

### 🇩🇪 Pizzakühlaufsatz mit Edelstahldeckel

- qualitativ hochwertiger Edelstahl, stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation, Außentemperatur geschützt, reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält und kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Edelstahldeckel
- automatische Verdunstung des Frost-Wassers
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

## 1/4 GN

| Größen              | GN          | Code             | Euro          |
|---------------------|-------------|------------------|---------------|
| 1200 x 335 x 225 mm | 5 x GN 1/4  | <b>VRXSS1200</b> | <b>577,00</b> |
| 1500 x 335 x 225 mm | 7 x GN 1/4  | <b>VRXSS1500</b> | <b>643,00</b> |
| 1600 x 333 x 225 mm | 8 x GN 1/4  | <b>VRXSS1600</b> | <b>692,00</b> |
| 1800 x 335 x 225 mm | 8 x GN 1/4  | <b>VRXSS1800</b> | <b>722,00</b> |
| 2000 x 335 x 225 mm | 10 x GN 1/4 | <b>VRXSS2000</b> | <b>794,00</b> |

## 1/3 GN

| Größen              | GN         | Code                 | Euro          |
|---------------------|------------|----------------------|---------------|
| 1200 x 395 x 225 mm | 4 x GN 1/3 | <b>VRXSS1200-1/3</b> | <b>602,00</b> |
| 1500 x 395 x 225 mm | 6 x GN 1/3 | <b>VRXSS1500-1/3</b> | <b>669,00</b> |
| 1600 x 395 x 225 mm | 7 x GN 1/3 | <b>VRXSS1600-1/3</b> | <b>722,00</b> |
| 1800 x 395 x 225 mm | 7 x GN 1/3 | <b>VRXSS1800-1/3</b> | <b>778,00</b> |
| 2000 x 395 x 225 mm | 8 x GN 1/3 | <b>VRXSS2000-1/3</b> | <b>862,00</b> |

## Pizzakühlaufsätze mit Glasaufsatz



### 🇬🇧 Cooling top with glass cover

- high quality stainless steel, solid and convenient
- standard extent design for GN 1/3 + 1/4 (depth 150 mm)
- PU-foam isolation, protected by external temperature, low consumption
- micro electronic processor keeps and controls the temperature exactly
- digital control unit
- glass cover
- fixing plate height adjustable
- automatic evaporation of frozen water
- temperature range 0°C / + 8°C

### 🇩🇪 Pizzakühlaufsatz mit Glasaufsatz

- qualitativ hochwertiger Edelstahl, stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation, Außentemperatur geschützt, reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält und kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Hygiene-Glass-Schutz
- Befestigungsplatten können in der Höhe verstellt werden
- automatische Verdunstung des Frost-Wassers
- Temperaturbereich 0°C / +8°C

## 1/4 GN

| Größen              | GN          | Code           | Euro          |
|---------------------|-------------|----------------|---------------|
| 1200 x 335 x 430 mm | 5 x GN 1/4  | <b>VRX1200</b> | <b>491,00</b> |
| 1500 x 335 x 430 mm | 7 x GN 1/4  | <b>VRX1500</b> | <b>545,00</b> |
| 1600 x 333 x 430 mm | 8 x GN 1/4  | <b>VRX1600</b> | <b>575,00</b> |
| 1800 x 335 x 430 mm | 8 x GN 1/4  | <b>VRX1800</b> | <b>609,00</b> |
| 2000 x 335 x 430 mm | 10 x GN 1/4 | <b>VRX2000</b> | <b>663,00</b> |

## 1/3 GN

| Größen              | GN         | Code               | Euro          |
|---------------------|------------|--------------------|---------------|
| 1200 x 395 x 430 mm | 4 x GN 1/3 | <b>VRX1200-1/3</b> | <b>510,00</b> |
| 1500 x 395 x 430 mm | 6 x GN 1/3 | <b>VRX1500-1/3</b> | <b>584,00</b> |
| 1600 x 395 x 430 mm | 7 x GN 1/3 | <b>VRX1600-1/3</b> | <b>628,00</b> |
| 1800 x 395 x 430 mm | 7 x GN 1/3 | <b>VRX1800-1/3</b> | <b>647,00</b> |
| 2000 x 395 x 430 mm | 8 x GN 1/3 | <b>VRX2000-1/3</b> | <b>712,00</b> |

## Gastronormbehälter Eco



|   | Artikel  | Code   | Euro  |
|---|--|--|---|
|    | 530 x 325 x 65 mm<br>530 x 325 x 100 mm<br>530 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/1- 65</b><br><b>GNE 1/1-100</b><br><b>GNE 1/1-150</b>   | <b>14,40</b><br><b>17,90</b><br><b>25,10</b>  |
|    | 265 x 325 x 65 mm<br>265 x 325 x 100 mm<br>265 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/2- 65</b><br><b>GNE 1/2- 100</b><br><b>GNE 1/2- 150</b>   | <b>9,20</b><br><b>11,00</b><br><b>15,30</b>   |
|   | 176 x 325 x 65 mm<br>176 x 325 x 100 mm<br>176 x 325 x 150 mm                                | <b>GNE 1/3- 65</b><br><b>GNE 1/3- 100</b><br><b>GNE 1/3- 150</b>   | <b>7,20</b><br><b>8,90</b><br><b>12,60</b>  |
|  | 265 x 162 x 65 mm<br>265 x 162 x 100 mm<br>265 x 162 x 150 mm                                | <b>GNE 1/4 - 65</b><br><b>GNE 1/4 - 100</b><br><b>GNE 1/4 - 150</b>                                      | <b>6,40</b><br><b>7,50</b><br><b>10,70</b>  |
|  | 176 x 162 x 100 mm<br>176 x 162 x 150 mm   | <b>GNE 1/6 - 100</b><br><b>GNE 1/6 - 150</b>   | <b>6,60</b><br><b>8,60</b>  |
|  | 176 x 108 x 100 mm   | <b>GNE 1/9 - 100</b>   | <b>5,00</b>   |
|  | 530 x 325 mm<br>265 x 325 mm<br>176 x 325 mm<br>265 x 162 mm<br>176 x 162 mm<br>176 x 108 mm | <b>GDE 1/1</b><br><b>GDE 1/2</b><br><b>GDE 1/3</b><br><b>GDE 1/4</b><br><b>GDE 1/6</b><br><b>GDE 1/9</b> | <b>10,80</b><br><b>6,20</b><br><b>5,10</b><br><b>4,20</b><br><b>3,10</b><br><b>2,60</b> |

# Saladetten

## Saladette

900 x 700 x 850 mm,  
2 x 1/1 + 1/2 GN, 2 doors,  
temp. range: +2° bis +8°C,  
refrigerant agent R134a, 70 kg, 240 litres,  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
digital control unit

**Code: S900**

**Euro: 798,00**



## Saladette

900 x 700 x 850 mm,  
2 x 1/1 + 1/2 GN, 2 Türen,  
Temp.: +2° bis +8°C, 230 V,  
Kältemittel R134a, 70 kg, 240 Liter,  
PU-Schaum-Isolierung,  
geringer Energieverbrauch,  
digitale Temperaturanzeige

**Code: S900**

**Euro: 798,00**

## Saladette

1045 x 700 x 850 mm, aus CNS,  
temperature range +2°C / + 8°C,  
2 doors, insertions for GN 1/1,  
cooling surface for 3 x 1/1 GN,  
adjustable feet, 83 kg, 230 V,  
cutting board made of plastic ahead,

**Code: S902**

**Euro: 1.150,00**



## Saladette

1045 x 700 x 850 mm, aus CNS,  
Kühlbereich +2°C / + 8°C,  
2 Türen, Einschübe für GN 1/1,  
Kühlfläche für 3 x 1/1 GN,  
einstellbare FüÙe, 83 kg, 230 V,  
Kunststoffschnleibrett vorne,

**Code: S902**

**Euro: 1.150,00**

## Saladette

1370 x 700 x 850 mm, aus CNS,  
temperature range +2°C / + 8°C,  
3 doors, insertions for GN 1/1, 368 litres,  
cooling surface for 4 x 1/1 GN,  
adjustable feet, 230 V, 122 kg, 456 W,  
cutting board made of plastic ahead,

**Code: S903**

**Euro: 1.550,00**



## Saladette

1370 x 700 x 850 mm, aus CNS,  
Kühlbereich +2°C / + 8°C, 368 Liter,  
3 Türen, Einschübe für GN 1/1,  
Kühlfläche für 4 x 1/1 GN, 456 W,  
einstellbare FüÙe, 122 kg, 230 V,  
Kunststoffschnleibrett vorne

**Code: S903**

**Euro: 1.550,00**

# Kühltische

## 🇬🇧 Cooling table

900 x 698 x 890 mm,  
2 doors,  
temp. range: 0 bis +10°C,  
refrigerant agent R134a, 65 kg  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
digital control unit  
**Code: S901**

**Euro: 888,00**



## 🇩🇪 Kühltisch

900 x 698 x 890 mm,  
2 Türen,  
Temp.: 0 bis +10°C,  
Kältemittel R134a, 65 kg  
PU-Schaum-Isolierung, geringer  
Energieverbrauch,  
digitale Temperaturanzeige  
**Code: S901**

**Euro: 888,00**

## 🇬🇧 Cooling table

1 door, 2 drawers 2x 1/2 GN  
900 x 700 x 850 mm,  
temperature range: +2° / +8°C,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
240 litres, 340 Watt, 230 V, 71 kg  
**Code: KT-2C2**

**Euro: 1.399,00**



## 🇩🇪 Kühltisch

1 Tür, 2 Schubladen 2x 1/2 GN  
900 x 700 x 850 mm,  
Temperaturbereich: +2° / +8°C,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 71 kg  
**Code: KT-2C2**

**Euro: 1.399,00**

## 🇬🇧 Cooling table

4 drawers 4x 1/2 GN  
900 x 700 x 850 mm,  
temperature range: +2° / +8°C,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
240 litres, 340 Watt, 230 V, 71 kg  
**Code: KT-2C4**

**Euro: 1.788,00**



## 🇩🇪 Kühltisch

4 Schubladen 4x 1/2 GN  
900 x 700 x 850 mm,  
Temperaturbereich: +2° / +8°C,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
240 Liter, 340 Watt, 230 V, 71 kg  
**Code: KT-2C4**

**Euro: 1.788,00**

## Kühltische

### 🇬🇧 Cooling table, 3 doors

1365 x 700 x 850 mm,  
temperature range: +2° / +8°C,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
368 litres, 456 Watt, 230 V, 110 kg  
**Code: K1365**

**Euro: 1.379,00**



### 🇩🇪 Kühltisch, 3 Türen

1365 x 700 x 850 mm,  
Temperaturbereich: +2° / +8°C,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
368 Liter, 456 Watt, 230 V, 110 kg  
**Code: K1365**

**Euro: 1.379,00**

### 🇬🇧 Cooling table, 2 doors

1360 x 700 x 860 mm,  
temperature range: -2° / +8°C,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
282 litres, 345 W, 230 V, 98 kg  
**Code: Leo 2**

**Euro: 1.457,00**



### 🇩🇪 Kühltisch, 2 Türen

1360 x 700 x 860 mm,  
Temperaturbereich: -2° / +8°C,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
282 Liter, 345 W, 230 V, 98 kg  
**Code: Leo 2**

**Euro: 1.457,00**

### 🇬🇧 Cooling table, 3 doors

1795 x 700 x 860 mm,  
temperature range: -2° / +8°C,  
PU-foam isolation,  
digital control unit,  
refrigerant agent R134a,  
417 litres, 350 W, 230 V, 134 kg  
**Code: Leo 3**

**Euro: 1.688,00**



### 🇩🇪 Kühltisch, 3 Türen


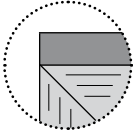

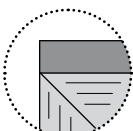

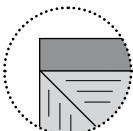

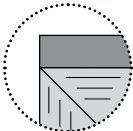
1795 x 700 x 860 mm,  
Temperaturbereich: -2° / +8°C,  
PU-Schaum-Isolierung,  
digitale Temperaturanzeige,  
Kühlmittel R134a,  
417 Liter, 350 W, 230 V, 134 kg  
**Code: Leo 3**

**Euro: 1.688,00**

# Kühltische Umluft Serie Eco

|  | Artikel  | Code             | Euro            |
|--|--|------------------|-----------------|
| <br>     | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     300 Liter, 2 Türen,<br/>                     1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     300 litres, 2 doors,<br/>                     1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p>                        | <b>Tiger2</b>    | <b>1.851,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger2A</b>   | <b>1.851,00</b> |
| <br>  | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     300 Liter, 1 Tür + 2 Schublade,<br/>                     1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     300 litres, 1 door + 2 drawers,<br/>                     1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p> | <b>Tiger2C2</b>  | <b>2.085,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger2C2A</b> | <b>2.085,00</b> |
| <br> | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     300 Liter, 4 Schublade,<br/>                     1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     300 litres, 1480 x 700 x 850 mm,<br/>                     4 drawers,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p>                  | <b>Tiger2C4</b>  | <b>2.275,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger2C4A</b> | <b>2.275,00</b> |

## Kühltische Umluft Serie Eco

|  | Artikel  | Code             | Euro            |
|--|--|------------------|-----------------|
| <br>     | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     400 Liter, 3 Türen, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     400 litres, 3 doors, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p>                            | <b>Tiger3</b>    | <b>1.974,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger3A</b>   | <b>1.974,00</b> |
| <br>  | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     400 Liter, 2 Türen + 2 Schubladen, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     400 litres, 2 doors + 2 drawers, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p> | <b>Tiger3C2</b>  | <b>2.193,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger3C2A</b> | <b>2.193,00</b> |
| <br> | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     400 Liter, 1 Tür + 4 Schubladen, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     400 litres, 1 door + 4 drawers, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p>    | <b>Tiger3C4</b>  | <b>2.336,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger3C4A</b> | <b>2.336,00</b> |
| <br> | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     400 Liter, 6 Schubladen, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     Temperaturbereich: 0 / +10 °C<br/>                     digitales Thermostat mit LCD Anzeige,<br/>                     Schublade über Verdampfer nicht gekühlt</p> <p><b>Counter, ventilated cooling</b><br/>                     400 litres, 6 drawers, 1955 x 700 x 850 mm,<br/>                     temperature range: 0 / +10 °C<br/>                     digital control unit with LCD display,<br/>                     drawer above evaporator not chilled</p>                     | <b>Tiger3C6</b>  | <b>2.554,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>   | <b>Tiger3C6A</b> | <b>2.554,00</b> |

# Saladetten

## Counter

880 x 700 x 830 mm  
2 doors refrigerated,  
temperature range: +2 / + 8°C,  
refrigerant agent: R134A

**Code: 10109207**

**Euro: 1.299,00**



## Kühltisch

880 x 700 x 830 mm  
2 Türen gekühlt,  
Temperaturbereich: +2 / + 8°C,  
Kältemittel: R134A

**Code: 10109207**

**Euro: 1.299,00**

## Saladette

880 x 700 x 830 mm  
temperature range + 2°C / + 8°C,  
2 doors, lid hinged and to slide,  
cutting board made of plastics ahead,  
230 V

**Code: 10109206**

**Euro: 1.199,00**



## Saladette

880 x 700 x 830 mm  
Kühlbereich + 2°C / + 8°C, 2 Türen,  
Deckel schieb- und klappbar,  
Kunststoffschnidbrett vorne,  
230 V

**Code: 10109206**

**Euro: 1.199,00**

## Pizza counter

with glass topping shelf  
880 x 700 x 830 mm, 230 V,  
temperature range +2°C / + 8°C,  
2 doors, mit Glasaufsatz

**Code: 10109209**

**Euro: 1.355,00**



## Pizzavorbereitungskühltisch

mit Glasaufsatz  
880 x 700 x 830 mm, 230 V,  
Kühlbereich +2°C / + 8°C,  
2 Türen, mit Glasaufsatz

**Code: 10109209**

**Euro: 1.355,00**

## Kühlische Serie 700 Lux

|  | Artikel  | Code            | Euro            |
|--|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>2 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>2 doors refrigerated, temp. range: -2°C / +4°C,<br/>automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>                                | <b>Lux 2</b>    | <b>1.955,00</b> |
|  | <p><b>Lux 2A</b></p>   | <b>1.989,00</b> |                 |
|   | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>1 Tür + 2 Schubladen gekühlt,<br/>Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>1 door + 2 drawers refrigerated,<br/>temp. range -2°C / +4°C,<br/>automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p> | <b>Lux 2C2</b>  | <b>2.280,00</b> |
|  | <p><b>Lux 2C2A</b></p>   | <b>2.280,00</b> |                 |
|  | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>260 Liter, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>4 Schubladen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / 4°C,<br/>autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>260 litres, 1320 x 700 x 850 mm,<br/>4 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C,<br/>automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>                           | <b>Lux 2C4</b>  | <b>2.607,00</b> |
|  | <p><b>Lux 2C4A</b></p>   | <b>2.607,00</b> |                 |
|  | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>3 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>405 litres, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>3 doors refrigerated, temp. range -2°C / +4°C,<br/>automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>                                 | <b>Lux 3</b>    | <b>2.342,00</b> |
|  | <p><b>Lux 3A</b></p>   | <b>2.342,00</b> |                 |

## Kühlische Serie 700 Lux

|  | Artikel  | Code            | Euro            |
|--|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     2 Türen + 2 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p>  | <b>Lux 3C2</b>  | <b>2.667,00</b> |
|  | <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     405 litres, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     2 doors + 2 drawers refrigerated,<br/>                     temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p> | <b>Lux 3C2A</b> | <b>2.724,00</b> |
|   | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     1 Tür + 4 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p>  | <b>Lux 3C4</b>  | <b>2.997,00</b> |
|  | <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     405 litres, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     1 door + 4 drawers refrigerated,<br/>                     temp. range -2°C / +4°C, automatic defrost,<br/>                     digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>  | <b>Lux 3C4A</b> | <b>3.054,00</b> |
|  | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     405 Liter, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     6 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p>  | <b>Lux 3C6</b>  | <b>3.322,00</b> |
|  | <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     405 litres, 1755 x 700 x 850 mm,<br/>                     6 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>                                    | <b>Lux 3C6A</b> | <b>3.382,00</b> |
|  | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     4 Türen gekühlt, Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p>  | <b>Lux 4</b>    | <b>2.913,00</b> |
|  | <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     550 litres, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     4 doors refrigerated, temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>                                      | <b>Lux 4A</b>   | <b>2.971,00</b> |

## Kühlische Serie 700 Lux

|  | Artikel   | Code            | Euro            |
|--|---|-----------------|-----------------|
|       | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     3 Türen + 2 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     550 litres, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     3 doors + 2 drawers refrigerated,<br/>                     temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> | <b>Lux 4C2</b>  | <b>3.238,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>  | <b>Lux 4C2A</b> | <b>3.298,00</b> |
|    | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     2 Türen + 4 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     550 litres, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     2 doors + 4 drawers refrigerated,<br/>                     temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p> | <b>Lux 4C4</b>  | <b>3.568,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>  | <b>Lux 4C4A</b> | <b>3.628,00</b> |
|   | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     1 Tür + 6 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C, autom. Abtauung,<br/>                     Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     550 litres, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     1 door + 6 drawers refrigerated,<br/>                     temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>    | <b>Lux 4C6</b>  | <b>3.893,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>  | <b>Lux 4C6A</b> | <b>3.953,00</b> |
|   | <p><b>Umluftkühlisch</b><br/>                     550 Liter, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     8 Schubladen gekühlt,<br/>                     Temp.-bereich -2°C / +4°C,<br/>                     autom. Abtauung, Digitalthermostat, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     550 litres, 2190 x 700 x 850 mm,<br/>                     8 drawers refrigerated, temp. range -2°C / +4°C,<br/>                     automatic defrost, digital control unit, 230 V</p>  | <b>Lux 4C8</b>  | <b>4.220,00</b> |
|  | <p><b>wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)<br/>                     as aforementioned, but with upstand (100 mm)</b></p>  | <b>Lux 4C8A</b> | <b>4.280,00</b> |

## Kühltische Serie 600 Profi



🇬🇧 **with upstand, back wall dedicated for on site cladding**

🇩🇪 **mit Aufkantung, Rückwand zur bauseitigen Verkleidung geeignet**

**600 mm Tiefe**  
**+1°C / +6°C**

|  | Artikel  | Code      | Euro     |
|--|--|-----------|----------|
|  | <p>🇩🇪 <b>Umluftkühltisch</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>2 Türen gekühlt,<br/>Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>FCKW-frei, 230 V</p> <p>🇬🇧 <b>Counter ventilated cooling</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>2 doors refrigerated,<br/>temperature range: +1 / + 6°C<br/>CFC-free, 230 V</p>                       | 10101201  | 1.890,00 |
|  | <p>🇩🇪 <b>Umluftkühltisch</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>1 Tür, 2 Schubladen gekühlt,<br/>Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>FCKW-frei, 230 V</p> <p>🇬🇧 <b>Counter ventilated cooling</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>1 door, 2 drawers refrigerated,<br/>temperature range: +1 / + 6°C<br/>CFC-free, 230 V</p> | 10101201A | 2.240,00 |
|  | <p>🇩🇪 <b>Umluftkühltisch</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>4 Schubladen gekühlt,<br/>Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>FCKW-frei, 230 V</p> <p>🇬🇧 <b>Counter ventilated cooling</b><br/>1470 x 600 x 850 mm<br/>4 drawers refrigerated,<br/>temperature range: +1 / + 6°C<br/>CFC-free, 230 V</p>                | 10101201C | 2.589,00 |

## Kühltische Serie 600 Profi

|  | Artikel   | Code             | Euro            |
|--|---|------------------|-----------------|
|    | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     3 Türen, gekühlt,<br/>                     Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>                     FCKW-frei, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     3 doors, refrigerated,<br/>                     temperature range: +1 / + 6°C<br/>                     CFC-free, 230 V</p>                          | <b>10101202</b>  | <b>2.198,00</b> |
|   | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     2 Türen, 2 Schubladen, gekühlt,<br/>                     Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>                     FCKW-frei, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     2 doors, 2 drawers, refrigerated,<br/>                     temperature range: +1 / + 6°C<br/>                     CFC-free, 230 V</p> | <b>10101202A</b> | <b>2.546,00</b> |
|  | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     4 Schubladen, 1 Tür, gekühlt,<br/>                     Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>                     FCKW-frei, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     4 drawers, 1 door, refrigerated,<br/>                     temperature range: +1 / + 6°C<br/>                     CFC-free, 230 V</p>    | <b>10101202C</b> | <b>2.896,00</b> |
|  | <p><b>Umluftkühltisch</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     6 Schubladen, gekühlt,<br/>                     Temperaturbereich: +1 / + 6°C<br/>                     FCKW-frei, 230 V</p> <p><b>Counter ventilated cooling</b><br/>                     1980 x 600 x 850 mm<br/>                     6 drawers, refrigerated,<br/>                     temperature range: +1 / + 6°C<br/>                     CFC-free, 230 V</p>                   | <b>10101202E</b> | <b>3.242,00</b> |

# Konditorei Kühltische



## Confectionery counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- non refrigerated drawer above the condensor unit
- automatic door closure
- 7 guides per door
- stainless steel or granite worktop
- static cooling 0°C/+6°C

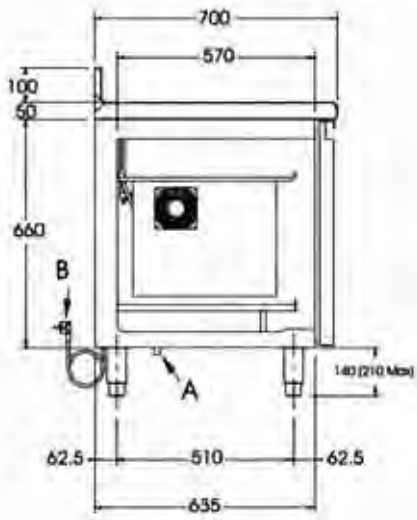
## Konditorei Kühltische

- außen und innen aus CNS 18/10
- statische Kühlung 0°C/+6°C
- Türen mit Automatikverschluss
- 7 Paar Schienen je Tür
- Edelstahl- oder Granitarbeitsfläche
- Serviceschublade ungekühlt

für Bleche 400 x 600 mm  
for Euronorm trays 400 x 600 mm

|  | Artikel  | Code      | Euro     |
|--|--|-----------|----------|
|   | <p><b>Konditorei Kühltisch</b><br/>1470 x 720 x 850 mm,<br/><b>mit Edelstahl Arbeitsplatte</b><br/>2 Türen für Bleche 400 x 600 mm,<br/>Volumen 240 Liter, 230 W, 230 V, 132 kg</p> <p><b>Confectionery counter</b><br/>1470 x 720 x 850 mm,<br/><b>with stainless steel worktop,</b><br/>2 doors for Euronorm trays 400 x 600 mm,<br/>volume 240 Liter, 230 W, 230 V, 132 kg</p> <p><b>mit Granit Arbeitsplatte</b><br/><b>with granite worktop</b></p> | 10103201  | 2.219,00 |
|  | <p><b>Konditorei Kühltisch</b><br/>1980 x 720 x 850 mm,<br/><b>mit Edelstahl Arbeitsplatte</b><br/>3 Türen für Bleche 400 x 600 mm,<br/>Volumen 360 Liter, 276 W, 230 V, 175 kg</p> <p><b>Confectionery counter</b><br/>1980 x 720 x 850 mm,<br/><b>with stainless steel worktop,</b><br/>3 doors for Euronorm trays 400 x 600 mm,<br/>volume 360 Liter, 276 W, 230 V, 175 kg</p> <p><b>mit Granit Arbeitsplatte</b><br/><b>with granite worktop</b></p> | 10103202  | 2.776,00 |
|  | <p><b>Konditorei Kühltisch</b><br/>2490 x 720 x 850 mm,<br/><b>mit Edelstahl Arbeitsplatte</b><br/>4 Türen für Bleche 400 x 600 mm,<br/>Volumen 480 Liter, 386 W, 230 V, 210 kg</p> <p><b>Confectionery counter</b><br/>2490 x 720 x 850 mm,<br/><b>with stainless steel worktop,</b><br/>4 doors for Euronorm trays 400 x 600 mm,<br/>volume 480 Liter, 386 W, 230 V, 210 kg</p> <p><b>mit Granit Arbeitsplatte</b><br/><b>with granite worktop</b></p> | 10103203  | 3.421,00 |
|  |  | 10103203G | 4.050,00 |

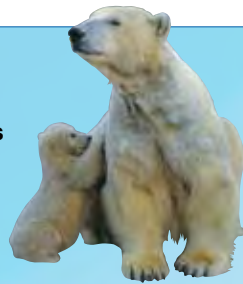
# Tiefkühlische



**-15°C / -20°C**

## Freezer counter

- inside and outside made of CNS 18/10
- forced draught evaporation between the doors
- automatic defrosting
- automatic door closure
- 1 grid per door
- 75 mm insulation tickness
- temperature range -15°C / -20°C



## Tiefkühlische

- außen und innen aus CNS 18/10
- Ventilationsverdampfer zwischen den Türen
- Aubtauautomatik
- Türen mit Automatikverschluss
- 1 Rost je Tür
- 75 mm Isolierung
- Temperaturbereich -15°C / -20°C

## Freezer counter

1380 x 700 x 850 mm,  
2 doors GN 1/1,  
-15°C / -20°C,  
375 W, 230 V, 147 kg  
**Code: 10111201**

**Euro: 2.562,00**



## Tiefkühlisch

1380 x 700 x 850 mm,  
2 Türen GN 1/1,  
-15°C / -20°C,  
375 W, 230 V, 147 kg  
**Code: 10111201**

**Euro: 2.562,00**

## Freezer counter

1845 x 700 x 850 mm,  
3 doors GN 1/1,  
-15°C / -20°C,  
550 W, 230 V, 194 kg  
**Code: 10111202**

**Euro: 3.336,00**



## Tiefkühlisch

1845 x 700 x 850 mm,  
3 Türen GN 1/1,  
-15°C / -20°C,  
550 W, 230 V, 194 kg  
**Code: 10111202**

**Euro: 3.336,00**

# Flaschenkühler



## Can Cooler 138 litres

600 x 520 x 900 mm,  
kW, 230 V,  
temp. range: 0°C / +10°C,  
max. ambient temp.: 38°C, glas-door,  
digital temperature control with LED display,  
lighting, auto defrost,  
auto closing door,  
packing: 650 x 570 x 980 mm,  
weight: 48 kg / 58 kg  
**Code: LG-138**

**Euro: 372,00**

## Flaschenkühler 138 Liter

600 x 520 x 900 mm,  
kW, 230 V,  
Temperaturbereich: 0°C / +10°C,  
max. Außentemperatur: 38°C, Glastür,  
digitale Temperaturregelung mit LED Anzeige,  
Beleuchtung, autom. Abtauung,  
Tür schließt autom.,  
Verpackung: 650 x 570 x 980 mm,  
Gewicht: 48 kg / 58 kg  
**Code: LG-138**

**Euro: 372,00**

## Can cooler 60 litres

Ø 500 x 830 mm,  
kW, 230 V,  
temp. range: 0°C / +10°C,  
fashionable appearance,  
3 universal wheels for easy moving,  
quick cooling, low noise design,  
ABS inner cabinets,  
packing: 525 x 525 x 885 mm,  
weight: 32 kg / 35 kg  
**Code: WG-60**

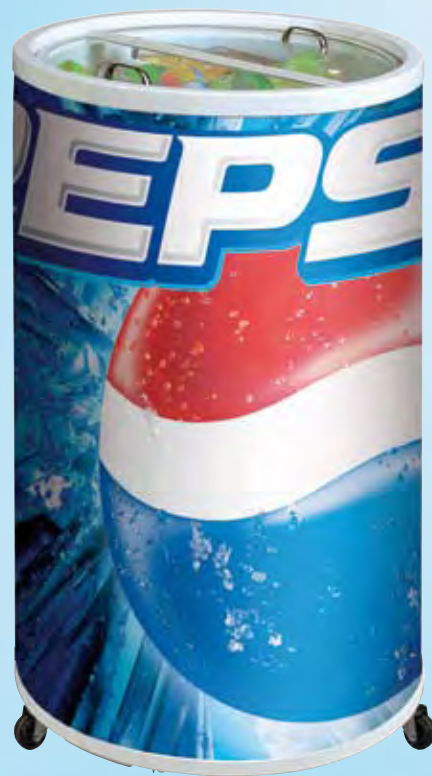
**Euro: 299,00**

## Flaschenkühler 60 Liter

Ø 500 x 830 mm,  
kW, 230 V,  
Temperaturbereich: 0°C / +10°C,  
modernes Design,  
3 universal Rollen für leichtes Bewegen,  
Schnellkühlung, geringe Betriebsgeräusche,  
innen aus Kunststoff,  
Verpackung: 525 x 525 x 885 mm,  
Gewicht: 32 kg / 35 kg  
**Code: WG-60**

**Euro: 299,00**

**Lieferung weißes Design  
Delivering in white design**



## Can cooler 60 litres

Ø 500 x 915 mm,  
kW, 230 V,  
temp. range: 0°C / +10°C,  
fashionable appearance,  
3 universal wheels for easy moving,  
quick cooling, low noise design,  
ABS inner cabinets,  
packing: 525 x 525 x 975 mm,  
weight: 32 kg / 35 kg  
**Code: BC-60**

**Euro: 319,00**

**Lieferung weißes Design  
Delivering in white design**

## Flaschenkühler 60 Liter

Ø 500 x 915 mm,  
kW, 230 V,  
Temperaturbereich: 0°C / +10°C,  
modernes Design,  
3 universal Rollen für leichtes Bewegen,  
Schnellkühlung, geringe Betriebsgeräusche,  
innen aus Kunststoff,  
Verpackung: 525 x 525 x 975 mm,  
Gewicht: 32 kg / 35 kg  
**Code: BC-60**

**Euro: 319,00**

# Flaschenkühler

## Can coolers

- fan cooling system
- front wind system for anticondensation on door
- electronic temperature control with digital display
- inner lighting and canopy light
- auto condensor drain evaporation system
- auto de-frost function

## Flaschenkühlschränke

- Umluftkühlung
- Frontlüftung für Antibeslag an der Tür
- elektronische Temperaturregelung mit Digitalanzeige
- Innenbeleuchtung und beleuchtetes Display
- autom. Verdunstung des Kondenswassers
- autom. Abtauung



### Can cooler 300 litres

620 x 595 x 1921 mm,  
kW, 230 V,  
packing: 685 x 625 x 1980 mm,  
weight: 68 kg / 89 kg

**Code: LG-300 F**

**Euro: 599,00**

### Can cooler 350 litres

620 x 595 x 2011 mm,  
kW, 230 V,  
packing: 685 x 665 x 2070 mm,  
weight: 75 kg / 85 kg

**Code: LG-350 F**

**Euro: 690,00**

### Flaschenkühler 300 Liter

620 x 595 x 1921 mm,  
kW, 230 V,  
Verpackung: 685 x 625 x 1980 mm,  
Gewicht: 68 kg / 89 kg

**Code: LG-300 F**

**Euro: 599,00**

### Flaschenkühler 350 Liter

620 x 595 x 2011 mm,  
kW, 230 V,  
Verpackung: 685 x 665 x 2070 mm,  
Gewicht: 75 kg / 85 kg

**Code: LG-350 F**

**Euro: 690,00**

### Can cooler 430 litres

620 x 690 x 2073 mm,  
kW, 230 V,  
packing: 685 x 725 x 2132 mm,  
weight: 85 kg / 95 kg

**Code: LG-430 F**

**Euro: 790,00**

### Flaschenkühler 430 Liter

620 x 690 x 2073 mm,  
kW, 230 V,  
Verpackung: 685 x 725 x 2132 mm,  
Gewicht: 85 kg / 95 kg

**Code: LG-430 F**

**Euro: 790,00**

### Can cooler 660 litres

840 x 730 x 2135 mm,  
kW, 230 V,  
packing: 895 x 785 x 2236 mm,  
weight: 110 kg / 125 kg

**Code: LG-660**

**Euro: 999,00**

### Flaschenkühler 660 Liter

840 x 730 x 2135 mm,  
kW, 230 V,  
Verpackung: 895 x 785 x 2236 mm,  
Gewicht: 110 kg / 125 kg

**Code: LG-660**

**Euro: 999,00**



**Lieferung Design schwarz**  
**Delivering in black design**

# Tiefkühlchränke



## Freezer

595 x 600 x 1960 mm,  
external white, internal white,  
automatic defrosting, lockable door,  
5 adjustable shelves,  
temp.-range: -18°C / -20°C,  
330 litres, 185 kW, 230 V,  
packing: 660 x 630 x 2010 mm,  
weight: 88 kg / 98 kg  
**Code: LD-330**  
**Euro: 799,00**

## Tiefkühlschrank

595 x 600 x 1960 mm,  
außen weiß, innen weiß,  
automm. Abtauung, verschließbare Tür,  
5 verstellbare Böden,  
Temperaturbereich: -18°C / -20°C,  
330 Liter, 185 kW, 230 V,  
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm,  
Gewicht: 88 kg / 98 kg  
**Code: LD-330**  
**Euro: 799,00**



## Freezer stainless steel

595 x 600 x 1960 mm,  
external stainless steel, internal white,  
automatic defrosting, lockable door,  
5 adjustable shelves,  
temp.-range: -18°C / -20°C,  
330 litres, 185 kW, 230 V,  
packing: 660 x 630 x 2010 mm,  
weight: 88 kg / 98 kg  
**Code: LD-330S**  
**Euro: 999,00**

## Tiefkühlschrank Edelstahl

595 x 600 x 1960 mm,  
außen Edelstahl, innen weiß,  
automm. Abtauung, verschließbare Tür,  
5 verstellbare Böden,  
Temperaturbereich: -18°C / -20°C,  
330 Liter, 185 kW, 230 V,  
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm,  
Gewicht: 88 kg / 98 kg  
**Code: LD-330S**  
**Euro: 999,00**



# Kühlschränke



## 🇬🇧 Chiller with glasdoor

600 x 590 x 1985 mm,  
external white, internal white,  
automatic defrosting, lockable door,  
5 adjustable shelves,  
temp.-range: 0°C / 10°C,  
360 litres, 345 kW, 230 V,  
packing: 660 x 630 x 2030 mm,  
weight: 83 kg / 90 kg  
**Code: LG4-386A**  
**Euro: 695,00**

## 🇩🇪 Kühlschrank mit Glastür

600 x 590 x 1985 mm,  
außen weiß, innen weiß,  
automm. Abtauung, verschließbare Tür,  
5 verstellbare Böden,  
Temperaturbereich: 0°C / 10°C,  
360 Liter, 345 kW, 230 V,  
Verpackung: 660 x 630 x 2030 mm,  
Gewicht: 83 kg / 90 kg  
**Code: LG4-386A**  
**Euro: 695,00**

## 🇬🇧 Chiller

595 x 600 x 1960 mm,  
external white, internal white,  
automatic defrosting, lockable door,  
5 adjustable shelves,  
temp.-range: +2°C / +8°C,  
360 litres, 205 kW, 230 V,  
packing: 660 x 630 x 2010 mm,  
weight: 88 kg / 98 kg  
**Code: LC-386**  
**Euro: 699,00**

## 🇩🇪 Kühlschrank

595 x 600 x 1960 mm,  
außen weiß, innen weiß,  
automm. Abtauung, verschließbare Tür,  
5 verstellbare Böden,  
Temperaturbereich: +2°C / +8°C,  
360 Liter, 205 kW, 230 V,  
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm,  
Gewicht: 88 kg / 98 kg  
**Code: LC-386**  
**Euro: 699,00**



## 🇬🇧 Chiller stainless steel

595 x 600 x 1960 mm,  
external stainless steel, internal white,  
automatic defrosting, lockable door,  
5 adjustable shelves,  
temp.-range: +2°C / +8°C,  
360 litres, 205 kW, 230 V,  
packing: 660 x 630 x 2010 mm,  
weight: 88 kg / 98 kg  
**Code: LC-386S**  
**Euro: 799,00**

## 🇩🇪 Kühlschrank Edelstahl

595 x 600 x 1960 mm,  
außen Edelstahl, innen weiß,  
automm. Abtauung, verschließbare Tür,  
5 verstellbare Böden,  
Temperaturbereich: +2°C / +8°C,  
360 Liter, 205 kW, 230 V,  
Verpackung: 660 x 630 x 2010 mm,  
Gewicht: 88 kg / 98 kg  
**Code: LC-386S**  
**Euro: 799,00**

## Kühlschränke Serie Eco

### Refrigerator white

external dimensions: 700 x 740 x 1800 mm,  
internal dimensions: 580 x 570 x 1552 mm,  
500 litres, 95 kg, 4 grids,  
temperature range: 0/+10°C, 190 W, R134a,  
door closes automatically,  
height adjustable grids, GN 1/1,  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
automatical defrost of frozen water

**Code: UK-490W**

**Euro: 866,00**



### Gewerbekühlschrank weiß

Außen: 700 x 740 x 1800 mm,  
Innen: 580 x 570 x 1552 mm,  
500 Liter, 95 kg, 4 Roste,  
Temp.: 0/+10°C, 190 W, R134a,  
Tür schließt automatisch,  
Roste höhenverstellbar, GN 1/1,  
PU-Schaum-Isolierung,  
geringer Energieverbrauch,  
autom. Abtaugung des Frost-Wassers

**Code: UK-490W**

**Euro: 866,00**

außen weiß - innen weiß  
Umluftkühlung  
outside white - inside white  
ventilated cooling

### Gewerbekühlschrank

external: 775 x 772 x 1885 mm,  
internal: 654 x 550 x 1645 mm,  
600 litres, 101 kg, 3 grids,  
temp-range: -3 / +10 °C,  
door closes automatically,  
height adjustable grids, GN 1/1,  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
automatical defrost of frozen water

**Code: UK-600W**

**Euro: 1.099,00**



### Gewerbekühlschrank

Außen: 775 x 772 x 1885 mm,  
Innen: 654 x 550 x 1645 mm,  
600 Liter, 101 kg, 3 Roste,  
Temp.: -3 / +10 °C,  
Tür schließt automatisch,  
Roste höhenverstellbar, GN 1/1,  
PU-Schaum-Isolierung,  
geringer Energieverbrauch,  
autom. Abtaugung des Frost-Wassers

**Code: UK-600W**

**Euro: 1.099,00**

außen weiß - innen weiß  
Umluftkühlung  
outside white - inside white  
ventilated cooling

## Edelstahl

### Refrigerator stainless steel

external dimensions: 700 x 740 x 1800 mm,  
internal dimensions: 580 x 570 x 1552 mm,  
500 Liter, 95 kg,  
temperature range: 0/+10°C, 190 W, R134a,  
door closes automatically,  
4 height adjustable grids, GN 1/1,  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
automatical defrost of frozen water

**Code: UK-490I**

**Euro: 1.103,00**



### Gewerbekühlschrank Edelstahl

Außen: 700 x 740 x 1800 mm,  
Innen: 580 x 570 x 1552 mm,  
500 Liter, 95 kg,  
Temp.: 0/+10°C, 190 W, R134a,  
Tür schließt automatisch,  
4 Roste höhenverstellbar, GN 1/1,  
PU-Schaum-Isolierung,  
geringer Energieverbrauch,  
autom. Abtauung des Frost-Wassers

**Code: UK-490I**

**Euro: 1.103,00**

außen Edelstahl - innen weiß  
Umluftkühlung  
outside stainless steel - inside white  
ventilated cooling

### Freezer white

external dimensions: 700 x 740 x 1800 mm,  
internal dimensions: 580 x 570 x 1552 mm,  
400 litres, 95 kg, 5 grids,  
temperature range: -18 /-22°C, 315 W, R134a,  
door closes automatically,  
grids are fitted, GN 1/1,  
PU-foam isolation,  
low consumption,  
automatical defrost of frozen water

**Code: TK-508**

**Euro: 955,00**



## Tiefkühlschrank

### Tiefkühlschrank weiß

Außen: 700 x 740 x 1800 mm,  
Innen: 580 x 570 x 1552 mm,  
400 Liter, 95 kg, 5 Roste,  
Temp.: -18 /-22°C, 315 W, R134a,  
Tür schließt automatisch,  
Roste fest, GN 1/1,  
PU-Schaum-Isolierung,  
geringer Energieverbrauch,  
autom. Abtauung des Frost-Wassers

**Code: TK-508**

**Euro: 955,00**

außen weiß - innen weiß  
statische Kühlung  
outside white - inside white  
static cooling



## Kühlschränke Profi 1/1

### Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 door, GN 1/1,  
temp. range: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatic defrost,  
ventilated, 90 kg  
**Code: 10206201**  
**Euro: 1.824,00**



### Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 Tür, GN 1/1,  
Temp.: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatische Abtauung,  
Umluft, 90 kg  
**Code: 10206201**  
**Euro: 1.824,00**

### Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 door, GN 2x1/1,  
temp. range: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatic defrost,  
ventilated, 90 kg  
**Code: 10206202**  
**Euro: 1.926,00**



### Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 Tür, GN 2x 1/1,  
Temp.: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatische Abtauung,  
Umluft, 90 kg  
**Code: 10206202**  
**Euro: 1.926,00**

### Refrigerator Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 door, 3 drawers, GN 1/1 - 100,  
temp. range: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatic defrost, ventilated, 90 kg  
**Code: 10206203**  
**Euro: 2.552,00**



### Kühlschrank Profi

500 x 700 x 2040 mm,  
1 Tür, 3 Schubladen, GN 1/1 - 100,  
Temp.: +2°C bis +10°C,  
230 V, 166 Watt,  
automatische Abtauung,  
Umluft, 90 kg  
**Code: 10206203**  
**Euro: 2.552,00**

## Kühlschränke Edelstahl Serie 600

|   | Artikel  | Code            | Euro            |
|---|--|-----------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kühlschrank (Umluft)</b><br/>LUX 1<br/>600 x 600 x 1885 mm, 1 Tür, aus Edelstahl,<br/>Temp.: +2°C bis +8°C, 232 W, 3 Roste,<br/>Abmessungen der Roste: 465 x 472 mm,<br/>Kältemittel: R 404a, mit neuem Verdampfersystem,<br/>geringer Stromverbrauch</p> <p><b>🇩🇪 Refrigerator (ventilated cooling)</b><br/>Lux 1<br/>600 x 600 x 1885 mm,<br/>1 door, made of stainless steel,<br/>temperature range: +2°C bis +8°C, 232W, 3 grids,<br/>dimensions of grids: 465 x 472 mm,<br/>refrigerant agent: R 404a,<br/>with new evaporator system, low consumption</p> | <b>10209201</b> | <b>1.386,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühlschrank</b><br/>LUX 2<br/>600 x 600 x 1885 mm,<br/>1 Tür. Temp.: -15°C bis -25°C,<br/>305 W, 3 Roste, 230 V, Volumen 0,8 m³<br/>automatische Abtauung, geringer Stromverbrauch</p> <p><b>🇩🇪 Deep-freezer</b><br/>Lux2<br/>600 x 600 x 1885 mm, 1 door,<br/>temperature range: -15°C bis -25°C,<br/>305 W, 3 grids, 230 V, volume 0,8 m³<br/>automatic defrost, low consumption</p>  | <b>10210201</b> | <b>1.618,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Fischkühlschrank</b><br/>600 x 600 x 1885 mm,<br/>1 Tür, 360 Liter, 90 kg, 230 V, 303 W,<br/>Temp.: 0°C bis +6°C, automatische Abtauung,<br/>5 Kunststoffbehälter für Fisch</p> <p><b>🇩🇪 Refrigerator (fish)</b><br/>600 x 600 x 1885 mm,<br/>1 door, 360 litres, 90 kg, 230 V, 303 Watt,<br/>temperature range: 0°C bis +6°C,<br/>automatic defrost, 5 plastic cases for fish</p>  | <b>10211201</b> | <b>1.521,00</b> |



# Kühl- / Tiefkühlschränke Profi Standard

|   | Artikel  | Code               | Euro            |
|---|--|--------------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kühlschrank (Umluft)</b><br/>720 x 860 x 2020 mm, 1 Tür, 700 Liter, 125 kg, +1°C / +10°C, 200 W, 230 V, Energieverbrauch: 3,53 kWh, Kältemittel: R-404a oder R-134a, Außen: CNS, 3 Roste</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerator (ventilated cooling)</b><br/>700 x 860 x 2020 mm, 1 door, 700 litres, 125 kg, +1°C / +10°C, 200 W, 230 V, consumption: 3,53 kWh, external: CNS, 3 grids refrigerant agent: R-404a or R-134a,</p> <p><b>2/1 GN</b></p>  | <b>S-711S INOX</b> | <b>1.868,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kühlschrank (Umluft)</b><br/>1440 x 860 x 2020 mm, 2 Türen, 1400 Liter, 195 kg, Temperaturbereich: +1°C / +10°C, 550 W, 235 V, Energieverbrauch: 8,13 kWh, Kältemittel: R-404a oder R-134a, Außen: CNS, 6 Roste</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerator (ventilated cooling)</b><br/>1440 x 860 x 2020 mm, 2 doors, 1400 litres, 195 kg, +1°C / +10°C, 550 W, 235 V, consumption: 8,13 kWh, refrigerant agent: R-404a or R-134a, external: CNS, 6 grids</p> <p><b>2/1 GN</b></p>  | <b>S-147S INOX</b> | <b>2.771,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Tiefkühlschrank (Umluft)</b><br/>720 x 865 x 2020 mm, 1 Tür, 700 Liter, -18°C bis -20°C, 450 W, Kälteleistung: 500 W, PU Schaum Isolierung, 3 Roste, Kältemittel: R-404a oder R-134a, 230 V, 50 Hz, digitale Temperaturanzeige, 130 kg automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Deep freezer (ventilated cooling)</b><br/>700 x 865 x 2020 mm, 1 door, 700 litres, -18°C bis -20°C, connected load: 450 W, refrigerating capacity: 500 W, refrigerant agent: R-404a or R-134a, 230 V, 50 Hz, PU-foam isolation, digital temperature control, ventilated cooling, automatic defrost, 3 grids</p> <p><b>2/1 GN</b></p> | <b>SN711S INOX</b> | <b>2.196,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Tiefkühlschrank (Umluft)</b><br/>1440 x 865 x 2020 mm, 2 Türen, 1400 Liter, 195 kg -18°C bis -20°C, 650 W, Kälteleistung: 740 W, Kältemittel: R-404a oder R-134a, 230 V, 50 Hz, PU Schaum Isolierung, 6 Roste, digitale Temperaturanzeige, automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Deep freezer (ventilated cooling)</b><br/>1440 x 865 x 2020 mm, 2 doors, 1400 litres, 195 kg -18°C bis -20°C, 650 W, refrigerating capacity: 740 W, refrigerant agent: R-404a or R-134a, 230 V, 50 Hz, PU-foam isolation, digital temperature control, ventilated cooling, automatic defrost, 6 grids</p> <p><b>2/1 GN</b></p>   | <b>SN147S INOX</b> | <b>3.097,00</b> |



## Kühl- und Tiefkühlschränke Umluft

### Chiller and freezer ventilated cooling

internal and external made of stainless steel,  
automatic defrost and discharge water,  
70 mm thickness polyurethane insulation,  
back side zinc plate,  
heating wire prevents condensation,  
high level compressor

### Umluft Kühl- und Tiefkühlschränke

innen und außen aus Edelstahl,  
automatische Abtaugung und Wasserabführung,  
70 mm Isolation aus Polyurethan,  
Zinkplatte auf der Rückseite,  
Heizrohre verhindern Condensation,  
leistungsstarker Kompressor

## Kühlschränke Umluft

### Kühlschrank

Maße: 745 x 875 x 2060 mm,  
Temperatur: -4° / +9°C ,  
Anschlusswert: 580 W, 230 V  
3 Roste, Liter: 660,  
Gewicht: 130 kg  
**Code: Plus 700**  
**Euro: 1.410,00**

### Chiller

dimensions:  
745 x 875 x 2060 mm,  
temperature: -4° / +9°C,  
power: 580 W, 230 V  
3 grids, litres: 660,  
weight: 130 kg  
**Code: Plus 700**  
**Euro: 1.410,00**



### Kühlschrank

Maße: 1400 x 875 x 2060 mm,  
Temperatur: -4° / +9°C ,  
Anschlusswert: 630 W, 230 V  
6 Roste, Liter: 1250,  
Gewicht: 190 kg  
**Code: Plus 1400**  
**Euro: 2.153,00**

### Chiller

dimensions:  
1400 x 875 x 2060 mm,  
temperature: -4° / +9°C,  
power: 630 W, 230 V  
6 grids, litres: 1250,  
weight: 190 kg  
**Code: Plus 1400**  
**Euro: 2.153,00**

## Tiefkühlschränke Umluft

### Tiefkühlschrank

Maße: 745 x 875 x 2060 mm,  
Temperatur: -18° / -22°C ,  
Anschlusswert: 630 W, 230 V,  
3 Roste, Liter: 660,  
Gewicht: 130 kg  
**Code: Minus 700**  
**Euro: 1.592,00**

### Freezer

dimensions:  
745 x 875 x 2060 mm,  
temperature: -18° / -22°C,  
power: 630 W, 230 V,  
3 grids, litres: 660,  
weight: 130 kg  
**Code: Minus 700**  
**Euro: 1.592,00**



### Tiefkühlschrank

Maße: 1400 x 875 x 2060 mm,  
Temperatur: -18° / -22°C ,  
Anschlusswert: 860 W, 230 V,  
6 Roste, Liter: 1250,  
Gewicht: 190 kg  
**Code: Minus 1400**  
**Euro: 2.336,00**

### Freezer

dimensions:  
1400 x 875 x 2060 mm,  
temperature: -18° / -22°C,  
power: 860 W, 230 V  
6 grids, litres: 1250,  
weight: 190 kg  
**Code: Minus 1400**  
**Euro: 2.336,00**



## Kühl- / Tiefkühlschränke

|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
| <br><div style="background-color: red; color: yellow; padding: 5px; display: inline-block; font-weight: bold;">1 Jahr Voll Garantie</div> <br><div style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">2/1 GN - 600 Liter</div>     | <p><b>🇩🇪 Kühlschrank</b></p> <p>Außen: 700 x 840 x 2080 mm,<br/>Innen: 580 x 670 x 1395 mm,<br/>Temp.: 0 / +10°C, 310 W, Gehäuse aus CNS 18/10,<br/>elektr. Temp.-Steuerung, Aufhängeschienen aus Kunststoff<br/>ohne Werkzeug demontierbar inkl. 3 Einlegeroste GN 2/1,<br/>autom. Abtaung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Chiller</b></p> <p>external: 700 x 840 x 2080 mm,<br/>internal: 580 x 670 x 1395 mm,<br/>temp.range: 0 / +10°C, 310 W, body made of CNS 18/10,<br/>electr. temp.-control, hang-up-rails made of plastic<br/>mountable without tools incl. 3 grids GN 2/1,<br/>autom. defrost with drip water evaporation</p>             | <b>ID-70A</b>  | <b>1.775,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühlschrank</b></p> <p>Außen: 700 x 840 x 2080 mm,<br/>Innen: 580 x 670 x 1395 mm,<br/>Temp.: -18 / -21°C, 600 W, Gehäuse aus CNS 18/10,<br/>elektr. Temp.-Steuerung, Aufhängeschienen aus Kunststoff<br/>ohne Werkzeug demontierbar inkl. 3 Einlegeroste GN 2/1,<br/>autom. Abtaung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Freezer</b></p> <p>external: 700 x 840 x 2080 mm,<br/>internal: 580 x 670 x 1395 mm,<br/>temp.range: -18 / -21°C, 600 W, body made of CNS 18/10,<br/>electr. temp.-control, hang-up-rails made of plastic<br/>mountable without tools incl. 3 grids GN 2/1,<br/>autom. defrost with drip water evaporation</p>     | <b>IE-70A</b>  | <b>1.931,00</b> |
| <br><div style="background-color: red; color: yellow; padding: 5px; display: inline-block; font-weight: bold;">1 Jahr Voll Garantie</div> <br><div style="font-size: 1.2em; font-weight: bold; margin-top: 10px;">2/1 GN - 1300 Liter</div> | <p><b>🇩🇪 Kühlschrank</b></p> <p>Außen: 1400 x 840 x 2080 mm,<br/>Innen: 1280 x 670 x 1395 mm,<br/>Temp.: 0 / +10°C, 450 W, Gehäuse aus CNS 18/10,<br/>elektr. Temp.-Steuerung, Aufhängeschienen aus Kunststoff<br/>ohne Werkzeug demontierbar inkl. 6 Einlegeroste GN 2/1,<br/>autom. Abtaung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Chiller</b></p> <p>external: 1400 x 840 x 2080 mm,<br/>internal: 1280 x 670 x 1395 mm,<br/>temp.range: 0 / +10°C, 450 W, body made of CNS 18/10,<br/>electr. temp.-control, hang-up-rails made of plastic<br/>mountable without tools incl. 6 grids GN 2/1,<br/>autom. defrost with drip water evaporation</p>         | <b>ID-140A</b> | <b>2.657,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühlschrank</b></p> <p>Außen: 1400 x 840 x 2080 mm,<br/>Innen: 1280 x 670 x 1395 mm,<br/>Temp.: -18 / -21°C, 830 W, Gehäuse aus CNS 18/10,<br/>elektr. Temp.-Steuerung, Aufhängeschienen aus Kunststoff<br/>ohne Werkzeug demontierbar inkl. 6 Einlegeroste GN 2/1,<br/>autom. Abtaung mit Tauwasserverdunstung</p> <p><b>🇬🇧 Freezer</b></p> <p>external: 1400 x 840 x 2080 mm,<br/>internal: 1280 x 670 x 1395 mm,<br/>temp.range: -18 / -21°C, 830 W, body made of CNS 18/10,<br/>electr. temp.-control, hang-up-rails made of plastic<br/>mountable without tools incl. 6 grids GN 2/1,<br/>autom. defrost with drip water evaporation</p> | <b>IE-140A</b> | <b>2.888,00</b> |



# Schockfroster

## 🇬🇧 Cooler/Shock freezer

- Model CNS18/10 according to HACCP regulations
- Coolant R404a
- Rapid cooling cycle +90°C to +3 °C
- Shock freezing performance +90°C to -18 °C
- Optimal temperature distribution
- Low energy consumption
- Highest precision when using core temperature sensor

## 🇩🇪 Schnellkühler/Schockfroster

- Ausführung CNS18/10 nach HACCP Richtlinien
- Kühlmittel R404a
- Schnellkühlzyklus + 90 °C bis + 3 °C
- Schockfrostleistung + 90 °C bis - 18 °C
- Optimale Temperaturverteilung
- Niedriger Energieverbrauch
- Höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühler

## 🇬🇧 Rapid cooler / Shock freezer

560 x 560 x 520 mm,  
capacity: 3 x 2/3 GN,  
climate class ST,  
0,15 kW, 230 V,  
weight: 53 kg  
**Code: PBF030AFG**  
**Euro: 2.464,00**



## 🇩🇪 Schnellkühler / Schockfroster

560 x 595 x 520 mm,  
Kapazität: 3 x 2/3 GN,  
Klimaklasse ST,  
0,15 kW, 230 V,  
Gewicht: 53 kg  
**Code: PBF030AFG**  
**Euro: 2.464,00**

## 🇬🇧 Rapid cooler / Shock freezer

with core temperature sensor,  
790 x 700 x 850 mm,  
Capacity: 5 x 1/1 GN,  
Climate class T,  
1,2 kW, 230 V,  
Gewicht: 112 kg  
**Code: PBF051AF**  
**Euro: 3.668,00**






## 🇩🇪 Schnellkühler / Schockfroster

mit Kerntemperaturfühler,  
790 x 700 x 850 mm,  
Fassungsvermögen: 5 x 1/1 GN,  
Klimaklasse T,  
1,2 kW, 230 V,  
Gewicht: 112 kg  
**Code: PBF051AF**  
**Euro: 3.668,00**

 • **powerful** • **solid** • **high capacity**  
 • **Leistungsstark** • **Robust** • **Große Kapazität**



|  | Artikel   | Code           | Euro            |
|--|---|----------------|-----------------|
|  | <p> <b>Tiefkühltruhe</b><br/> <b>mit Umluftkühlung,</b><br/> <b>Kondensator innen,</b><br/>                     Schnellfroster, Außenmaße: 1910 x 700 x 870 mm,<br/>                     690 Liter, 230 V, 530 W, 5,29 kWh,<br/>                     Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p> <b>Chest freezer</b><br/> <b>with static cooling,</b><br/> <b>internal condenser,</b><br/>                     rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 1910 x 700 x 870 mm,<br/>                     690 litres, 230 V, 530 W, 5,29 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C</p> | <b>700 CHV</b> | <b>1.226,00</b> |

## Tiefkühltruhen mit Klappdeckel

### 🇬🇧 Chest freezer

- quick and deep freezing
- mechanical temperature control
- adjustable thermostat
- indicating light
- environment-friendly technology
- low energy consumption
- low noise design
- fashion appearance
- lock and key

### 🇬🇧 Chest freezer 250 litres

984 x 602 x 845 mm,  
power: kw, 230 V,  
temp. range: -18°C / -22°C,  
max. ambient temp.: +38°C,  
packing: 1024 x 630 x 886 mm,  
weight: 54 kg / 64 kg

**Code: BD-BG-250**

**Euro: 428,00**



### 🇩🇪 Tiefkühltruhen

- Schnellfrostten
- mechanische Temperaturkontrolle
- regelbares Thermostat
- Kontrollleuchte
- umweltfreundliche Technologie
- geringer Energieverbrauch
- geringe Betriebsgeräusche
- modernes Design
- verschließbar mit Schlüssel

### 🇩🇪 Tiefkühltruhen 250 Liter

984 x 602 x 845 mm,  
Leistung: kw, 230 V,  
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,  
max. Umgebungstemperatur: +38°C,  
Verpackung: 1024 x 630 x 886 mm,  
Gewicht: 54 kg / 64 kg

**Code: BD-BG-250**

**Euro: 428,00**

### 🇬🇧 Chest freezer 300 litres

1118 x 602 x 845 mm,  
power: kw, 230 V,  
temp. range: -18°C / -22°C,  
max. ambient temp.: +38°C,  
packing: 1158 x 630 x 886 mm,  
weight: 58 kg / 68 kg

**Code: BD-BG-300**

**Euro: 459,00**



### 🇩🇪 Tiefkühltruhen 300 Liter

1118 x 602 x 845 mm,  
Leistung: kw, 230 V,  
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,  
max. Umgebungstemperatur: +38°C,  
Verpackung: 1158 x 630 x 886 mm,  
Gewicht: 58 kg / 68 kg

**Code: BD-BG-300**

**Euro: 459,00**

### 🇬🇧 Chest freezer 350 litres

1195 x 705 x 950 mm,  
power: kw, 230 V,  
temp. range: -18°C / -22°C,  
max. ambient temp.: +38°C,  
packing: 1270 x 780 x 1005 mm,  
weight: 62 kg / 72 kg

**Code: BD-BG-350**

**Euro: 520,00**



### 🇩🇪 Tiefkühltruhen 350 Liter

1195 x 705 x 950 mm,  
Leistung: kw, 230 V,  
Temperaturbereich: -18°C / -22°C,  
max. Umgebungstemperatur: +38°C,  
Verpackung: 1270 x 780 x 1005 mm,  
Gewicht: 62 kg / 72 kg

**Code: BD-BG-350**

**Euro: 520,00**

## Tiefkühltruhen mit Klappdeckel

|   | Artikel  | Code           | Euro          |
|---|--|----------------|---------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit statischer Kühlung,</b><br/> <b>Kondensator außen/hinten,</b><br/>                     Schnellfroster, Außenmaße: 800 x 600 x 870 mm,<br/>                     1 Korb, 195 Liter, 230 V, 156 W, 1,37 kWh,<br/>                     Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p><b>🇬🇧 Chest freezers</b><br/> <b>with static cooling,</b><br/> <b>condenser external / behind,</b><br/>                     rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 800 x 600 x 870 mm,<br/>                     1 Korb, 195 litres, 230 V, 156 W, 1,37 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C</p>     | <b>210 CHV</b> | <b>628,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit statischer Kühlung,</b><br/> <b>Kondensator außen/hinten,</b><br/>                     Schnellfroster, Außenmaße: 1100 x 600 x 870 mm,<br/>                     1 Korb, 302 Liter, 230 V, 180 W, 1,83 kWh,<br/>                     Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p><b>🇬🇧 Chest freezers</b><br/> <b>with static cooling,</b><br/> <b>condenser external / behind,</b><br/>                     rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 1100 x 600 x 870 mm,<br/>                     1 Korb, 302 litres, 230 V, 180 W, 1,83 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C</p>   | <b>320 CHV</b> | <b>696,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit statischer Kühlung,</b><br/> <b>Kondensator außen/hinten,</b><br/>                     Schnellfroster, Außenmaße: 1410 x 600 x 870 mm,<br/>                     2 Körbe, 408 Liter, 230 V, 214 W, 2,44 kWh,<br/>                     Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p><b>🇬🇧 Chest freezers</b><br/> <b>with static cooling,</b><br/> <b>condenser external / behind,</b><br/>                     rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 1410 x 600 x 870 mm,<br/>                     2 Körbe, 408 litres, 230 V, 214 W, 2,44 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C</p> | <b>430 CHV</b> | <b>796,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit statischer Kühlung,</b><br/> <b>Kondensator außen/hinten,</b><br/>                     Schnellfroster, Außenmaße: 1810 x 600 x 870 mm,<br/>                     2 Körbe, 545 Liter, 230 V, 234 W, 3,25 kWh,<br/>                     Temperaturbereich: - 18 / - 24°C</p> <p><b>🇬🇧 Chest freezers</b><br/> <b>with static cooling,</b><br/> <b>condenser external / behind,</b><br/>                     rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 1810 x 600 x 870 mm,<br/>                     2 Körbe, 545 litres, 230 V, 234 W, 3,25 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C</p> | <b>550 CHV</b> | <b>932,00</b> |

## Tiefkühltruhen mit Schiebedeckel

|   | Artikel  | Code                  | Euro            |
|---|--|-----------------------|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit Schiebedeckel, statische Kühlung,</b><br/>                     Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator,<br/>                     Außenmaße: 800 x 600 x 820 mm,<br/>                     181 Liter, 172 Nutzliter, 230 V, 156 W, 1,92 kWh,<br/>                     Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p><b>🇩🇪 Chest freezern</b><br/> <b>with sliding lid, static cooling,</b> rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 800 x 600 x 820 mm,<br/>                     181 litres, 172 liter benefit, 230 V, 156 W, 1,92 kWh,<br/>                     temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>                        | <b>210<br/>CHV/V</b>  | <b>689,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 mit Aluschiebedeckel</b><br/> <b>🇩🇪 with aluminium sliding lid</b></p>  | <b>210<br/>CHV/TC</b> | <b>635,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/>                     mit Schiebedeckel, statische Kühlung,<br/>                     Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator,<br/>                     Außenmaße: 1100 x 600 x 820 mm,<br/>                     281 Liter, 268 Nutzliter, 230 Volt, 224 W, 2,56 kWh,<br/>                     Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p><b>🇩🇪 Chest freezern</b><br/> <b>with sliding lid, static cooling,</b> rapid freezer,<br/>                     external dimension: 1100 x 600 x 820 mm,<br/>                     281 ltr., 268 ltr. benefit, 230 Volt, 224 W, 2,56 kWh,<br/>                     temperature range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p> | <b>320<br/>CHV/V</b>  | <b>771,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 mit Aluschiebedeckel</b><br/> <b>🇩🇪 with aluminium sliding lid</b></p>  | <b>320<br/>CHV/TC</b> | <b>705,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit Schiebedeckel, statische Kühlung,</b><br/>                     Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator,<br/>                     Außenmaße: 1410 x 600 x 820 mm,<br/>                     380 Liter, Nutzliter 362, 230 Volt, 234 W, 3,26 kWh,<br/>                     Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p><b>🇩🇪 Chest freezern</b><br/> <b>with sliding lid, static cooling,</b> rapid freezer,<br/>                     external dimensions: 1410 x 600 x 820 mm,<br/>                     380 ltr., 362 ltr. benefit, 230 Volt, 234 W, 3,26 kWh,<br/>                     temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>                   | <b>430<br/>CHV/V</b>  | <b>874,00</b>   |
|   | <p><b>🇩🇪 mit Aluschiebedeckel</b><br/> <b>🇩🇪 with aluminium sliding lid</b></p>  | <b>430<br/>CHV/TC</b> | <b>793,00</b>   |
|  | <p><b>🇩🇪 Tiefkühltruhen</b><br/> <b>mit Schiebedeckel, statische Kühlung,</b><br/>                     Schnellfroster, mit Verflüssigerventilator,<br/>                     Außenmaße: 1810 x 600 x 820 mm,<br/>                     508 Liter, Nutzliter 488, 230 Volt, 272 W, 392 kWh,<br/>                     Temp.: - 18 / - 24°C, mit Glasschiebedeckel</p> <p><b>🇩🇪 Chest freezern</b><br/> <b>with sliding lid, static cooling,</b> rapid freezer,<br/>                     external dimension: 1810 x 600 x 820 mm,<br/>                     508 ltr., 488 ltr. benefit, 230 Volt, 272 W, 392 kWh,<br/>                     temp. range: - 18 / - 24°C, with glass sliding lid</p>                      | <b>550<br/>CHV/V</b>  | <b>1.012,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 mit Aluschiebedeckel</b><br/> <b>🇩🇪 with aluminium sliding lid</b></p>  | <b>550<br/>CHV/TC</b> | <b>910,00</b>   |

### Cold display 55 litres

dimensions: 427 x 383 x 822 mm,  
1,75 kW, 220 v, 50 Hz, 55 litres, 38 kg,  
temperature: 2-10°C,  
2 grids, with lighting 8 W,  
packing: 485 x 450 x 880 mm,  
gross weight: 43 kg

**Code: 55L**

**Euro: 256,00**



### Kalte Theke 55 Liter

Maße: 427 x 383 x 822 mm,  
1,75 kW, 220 v, 50 Hz, 55 Liter, 38 kg,  
Temperatur: 2-10°C,  
2 Roste, mit Beleuchtung 8 W,  
Verpackung: 485 x 450 x 880 mm,  
Brutto Gewicht: 43 kg

**Code: 55L**

**Euro: 256,00**

**55 Liter**

### Cold display 70 litres

dimensions: 427 x 383 x 872 mm,  
1,8 kW, 220 v, 50 Hz, 70 litres, 40 kg,  
temperature: 2-10°C, 3 grids,  
with lighting 8 W,  
dimensions: 485 x 450 x 930 mm,  
gross weight: 45 kg

**Code: 70L**

**Euro: 275,00**



### Kalte Theke 70 Liter

Maße: 427 x 383 x 872 mm,  
1,8 kW, 220 v, 50 Hz, 70 Liter, 40 kg,  
Temperatur: 2-10°C, 3 Roste,  
mit Beleuchtung 8 W,  
Verpackung: 485 x 450 x 930 mm,  
Brutto Gewicht: 45 kg

**Code: 70L**

**Euro: 275,00**

**70 Liter**

### Cold display **85 litres**

dimensions: 427 x 383 x 972 mm,  
1,85 kW, 220 v, 50 Hz, 85 litres, 43 kg,  
temperature: 2-10°C,  
3 grids, with lighting 8 W,  
dimensions: 485 x 450 x 1030 mm,  
gross weight: 48 kg

**Code: 85L**

**Euro: 299,00**



### Kalte Theke **85 Liter**

Maße: 427 x 383 x 972 mm,  
1,85 kW, 220 v, 50 Hz, 85 Liter, 43 kg,  
Temperatur: 2-10°C,  
3 Roste, mit Beleuchtung 8 W,  
Verpackung: 485 x 450 x 1030 mm,  
Brutto Gewicht: 48 kg

**Code: 85L**

**Euro: 299,00**

**85 Liter**

### Cold display **95 litres**

dimensions: 427 x 383 x 1022 mm,  
1,9 kW, 220 v, 50 Hz, 95 litres, 45 kg,  
temperature: 2-10°C, 3 grids,  
with lighting 8 W,  
packing dimensions: 485 x 450 x 1080 mm,  
gross weight: 50 kg

**Code: 95L**

**Euro: 311,00**



### Kalte Theke **95 Liter**

Maße: 427 x 383 x 1022 mm,  
1,9 kW, 220 v, 50 Hz, 95 Liter, 45 kg,  
Temperatur: 2-10°C, 3 Roste,  
mit Beleuchtung 8 W,  
Maße Verpackung: 485 x 450 x 1080 mm,  
Brutto Gewicht: 50 kg

**Code: 95L**

**Euro: 311,00**

**95 Liter**

## Tischkühlvitrine / Kuchen- und Dessertvitrine

|   | Artikel  | Code           | Euro            |
|---|--|----------------|-----------------|
|     | <p><b>🇩🇪 Tischkühlvitrine</b><br/>           Maße: 1015 x 420 x 540 mm,<br/>           Temperaturbereich: + 4° bis + 15° C,<br/>           Inhalt: 120 l, Kältemittel R134 A,<br/>           statische Kühlung<br/> <b>Farbe dunkelbraun</b></p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter table top</b><br/>           1015 x 420 x 540mm,<br/>           temperature range: +4/+15°C,<br/>           capacity: 120 litres, refrigerant agent: R134a,<br/>           static cooling,<br/> <b>colour: dark brown</b></p>   | <b>Piccolo</b> | <b>1.188,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kuchen- und Dessertvitrine</b><br/>           Maße: 700 x 700 x 1890 mm,<br/>           Temperaturbereich: + 2° bis 10° C,<br/>           Inhalt: 400 l, Kältemittel R404 A,<br/>           runde Ausstellungsfläche,<br/>           drehbar, Umluftkühlung,<br/> <b>Farbe dunkelbraun</b></p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated show case for pastries</b><br/>           700 x 700 x 1890mm,<br/>           temperature range: +2/+10°C,<br/>           capacity: 400 litres, refrigerant agent: R404a,<br/>           round space, rotatable,<br/>           ventilated cooling<br/> <b>colour: dark brown</b></p> | <b>ERG 400</b> | <b>2.124,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kuchen- und Dessertvitrine</b><br/>           Maße: 700 x 700 x 1830 mm,<br/>           Temperaturbereich: + 2° bis 10° C,<br/>           Inhalt: 400 l, Kältemittel R404 A,<br/>           rechteckige Ausstellungsfläche,<br/>           Umluftkühlung,<br/> <b>Farbe dunkelbraun</b></p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated show case for pastries</b><br/>           700 x 700 x 1890mm,<br/>           temperature range: +2/+10°C,<br/>           capacity: 400 litres, refrigerant agent: R404a,<br/>           square space,<br/>           ventilated cooling<br/> <b>colour: dark brown</b></p>              | <b>ERF 400</b> | <b>2.042,00</b> |

# Kühltheken



**Hill**

### Specials

temperature range +4° / +6°C, 230 V, depth 800 mm  
made of plastic coated steel plate,  
display area made of stainless steel AISI 304,  
polyurethane isolation, sites made of heat-formed ABS,  
worktop made of granite  
cooled separate case with independent evaporator  
straight frontglass, with glass clipboard, with lighting

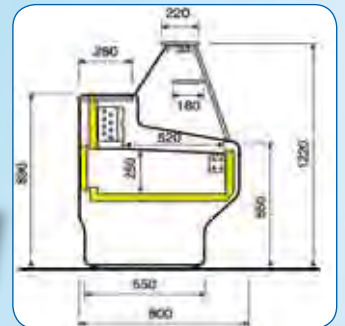
### Besonderheiten

Temperaturbereich +4° / +6°C, 230 V, Tiefe 800 mm  
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech  
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,  
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,  
Arbeitsfläche aus Granit,  
Gekühltes Reservfach mit unabhängigem Verdampfer  
gerades Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

| Maße / Dimensions    | Power    | Code            | Euro            |
|----------------------|----------|-----------------|-----------------|
| 1000 x 800 x 1220 mm | 0,288 kW | <b>Hill 100</b> | <b>1.749,00</b> |
| 1500 x 800 x 1220 mm | 0,306 kW | <b>Hill 150</b> | <b>1.933,00</b> |
| 2000 x 800 x 1220 mm | 0,463 kW | <b>Hill 200</b> | <b>2.175,00</b> |
| 2500 x 800 x 1220 mm | 0,515 kW | <b>Hill 250</b> | <b>2.604,00</b> |
| 3000 x 800 x 1220 mm | 0,649 kW | <b>Hill 300</b> | <b>3.012,00</b> |

**+4° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**



### Specials

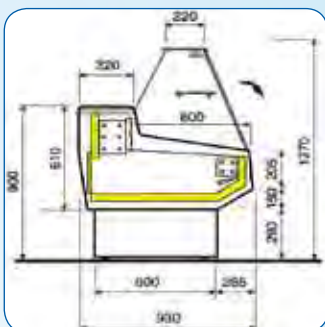
temperature range +4° / +6°C, 230 V, depth 800 mm  
made of plastic coated steel plate,  
display area made of stainless steel AISI 304,  
polyurethane isolation, sites made of heat-formed ABS,  
worktop made of granite  
cooled separate case with independent evaporator  
straight frontglass, with glass clipboard, with lighting

### Besonderheiten

Temperaturbereich +4° / +6°C, 230 V, Tiefe 800 mm  
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech  
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,  
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,  
Arbeitsfläche aus Granit,  
Gekühltes Reservfach mit unabhängigem Verdampfer  
gerades Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung



**Junior**



**+4° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**

| Maße / Dimensions    | Power    | Code              | Euro            |
|----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| 1000 x 900 x 1270 mm | 0,280 kW | <b>Junior 100</b> | <b>1.955,00</b> |
| 1500 x 900 x 1270 mm | 0,280 kW | <b>Junior 150</b> | <b>2.079,00</b> |
| 2000 x 900 x 1270 mm | 0,405 kW | <b>Junior 200</b> | <b>2.479,00</b> |
| 2500 x 900 x 1270 mm | 0,455 kW | <b>Junior 250</b> | <b>2.968,00</b> |

# Kühltheken

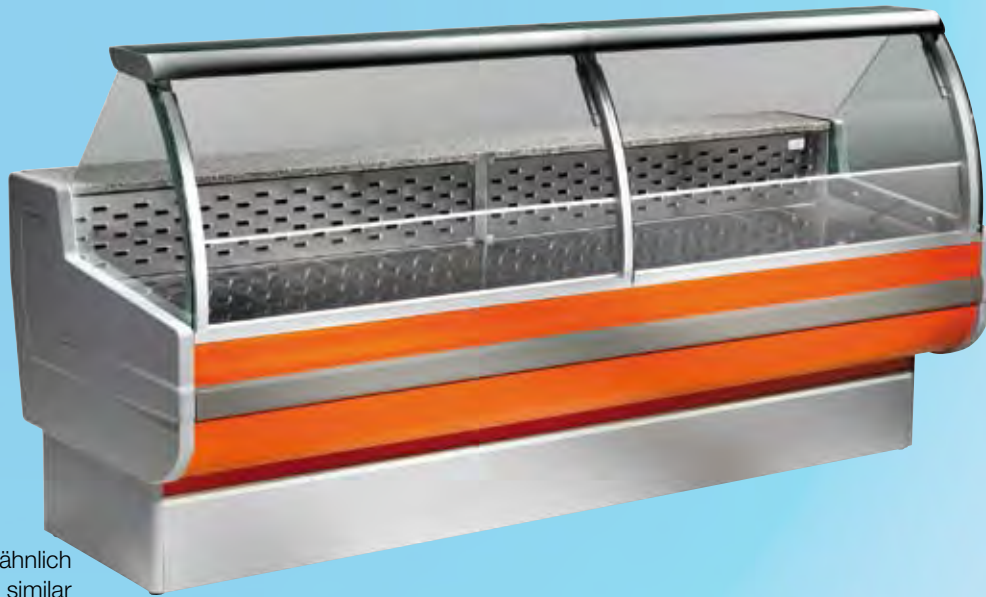


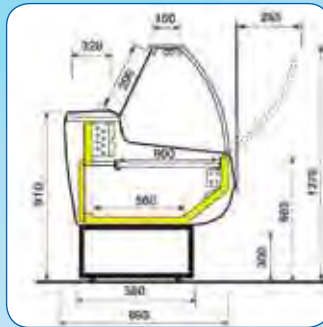
Abbildung ähnlich  
picture similar



## Cordoba

**+4° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**



### Specials

230 V, depth 930 mm  
made of plastic coated steel plate,  
display area made of stainless steel AISI 304,  
polyurethane isolation, sides made of heat-formed ABS,  
worktop made of granite  
cooled separate case with independent evaporator  
curved frontglass with opening from above,  
with glass clipboard, with lighting

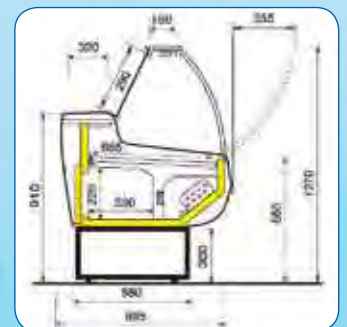
### Besonderheiten

230 V, Tiefe 930 mm  
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech  
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,  
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,  
Arbeitsfläche aus Granit,  
Gekühltes Reservfach mit unabhängigem Verdampfer  
gebogenes Frontglas mit Öffnung von oben,  
mit Glaszwischenablage, mit Belichtung

| Maße / Dimensions    | Power    | Code               | Euro            |
|----------------------|----------|--------------------|-----------------|
| 1000 x 930 x 1230 mm | 0,270 kW | <b>Cordoba 100</b> | <b>1.995,00</b> |
| 1500 x 930 x 1230 mm | 0,277 kW | <b>Cordoba 150</b> | <b>2.231,00</b> |
| 2000 x 930 x 1230 mm | 0,405 kW | <b>Cordoba 200</b> | <b>2.618,00</b> |
| 2500 x 930 x 1230 mm | 0,455 kW | <b>Cordoba 250</b> | <b>2.914,00</b> |
| 3000 x 930 x 1230 mm | 0,577 kW | <b>Cordoba 300</b> | <b>3494,00</b>  |

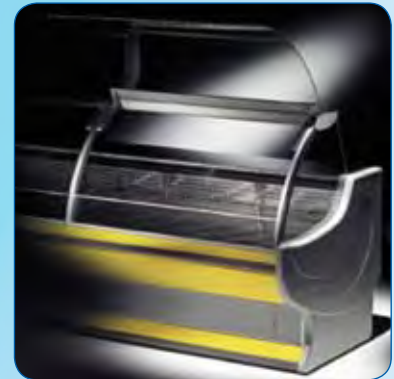
**0° / +2°C**

**Umluftkühlung**  
**ventilated cooling**



| Maße / Dimensions    | Power    | Code                | Euro            |
|----------------------|----------|---------------------|-----------------|
| 1000 x 930 x 1230 mm | 0,419 kW | <b>Cordoba 100U</b> | <b>2.469,00</b> |
| 1500 x 930 x 1230 mm | 0,546 kW | <b>Cordoba 150U</b> | <b>2.971,00</b> |
| 2000 x 930 x 1230 mm | 0,653 kW | <b>Cordoba 200U</b> | <b>3.190,00</b> |
| 2500 x 930 x 1230 mm | 0,822 kW | <b>Cordoba 250U</b> | <b>3.663,00</b> |
| 3000 x 930 x 1230 mm | 0,987 kW | <b>Cordoba 300U</b> | <b>4.351,00</b> |

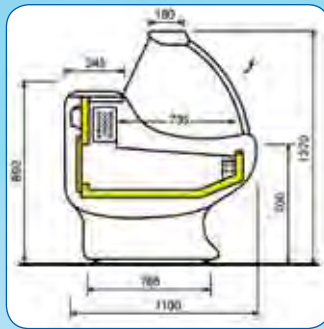
# Kühltheken



## Nepal

**+4° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**



| Maße / Dimensions     | Power    | Code             | Euro            |
|-----------------------|----------|------------------|-----------------|
| 1300 x 1100 x 1270 mm | 0,410 kW | <b>Nepal 130</b> | <b>3.862,00</b> |
| 2000 x 1100 x 1270 mm | 0,527 kW | <b>Nepal 200</b> | <b>4.547,00</b> |
| 2500 x 1100 x 1270 mm | 0,615 kW | <b>Nepal 250</b> | <b>4.937,00</b> |
| 3000 x 1100 x 1270 mm | 0,765 kW | <b>Nepal 300</b> | <b>5.867,00</b> |
| 3500 x 1100 x 1270 mm | 0,930 kW | <b>Nepal 350</b> | <b>6.819,00</b> |

### Specials

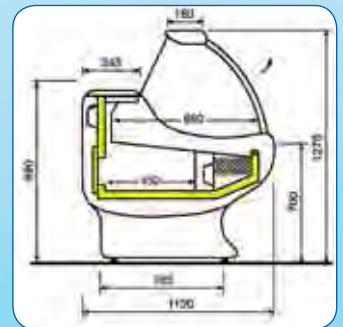
230 V, depth 1100 mm  
structure made of aluminium,  
interior and display area made of stainless steel AISI 304,  
worktop made of marmoreal,  
hermetic evaporator, automatic defrost with timer,  
polyurethane isolation, body cooling,  
curved frontglass with opening from below,  
with glass clipboard, with lighting

### Besonderheiten

230 V, Tiefe 1100 mm  
Struktur aus Aluminium,  
Innenraum und Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304  
Arbeitsfläche aus Marmor, Hermetischer Kompressor,  
Automatisches Abtausystem mit Timer,  
Polyurethan Isolierung, Unterbaukühlung,  
gebogenes Frontglas mit Öffnung von unten,  
mit Beleuchtung

**0° / +2°C**

**Umluftkühlung**  
**ventilated cooling**



| Maße / Dimensions     | Power    | Code              | Euro            |
|-----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| 1300 x 1100 x 1270 mm | 0,615 kW | <b>Nepal 130U</b> | <b>4.550,00</b> |
| 2000 x 1100 x 1270 mm | 0,765 kW | <b>Nepal 200U</b> | <b>5.242,00</b> |
| 2500 x 1100 x 1270 mm | 0,930 kW | <b>Nepal 250U</b> | <b>6.132,00</b> |
| 3000 x 1100 x 1270 mm | 1,054 kW | <b>Nepal 300U</b> | <b>6.982,00</b> |
| 3500 x 1100 x 1270 mm | 1,420 kW | <b>Nepal 350U</b> | <b>7.763,00</b> |

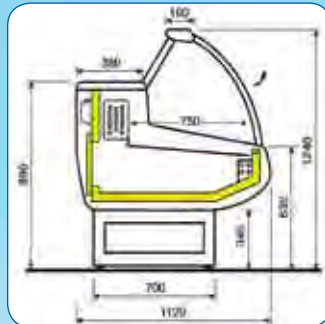
# Kühltheken



**Nevis**

**+4° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**



| Maße / Dimensions     | Power    | Code             | Euro            |
|-----------------------|----------|------------------|-----------------|
| 1300 x 1120 x 1240 mm | 0,405 kW | <b>Nevis 130</b> | <b>3.913,00</b> |
| 2000 x 1120 x 1240 mm | 0,455 kW | <b>Nevis 200</b> | <b>4.606,00</b> |
| 2500 x 1120 x 1240 mm | 0,577 kW | <b>Nevis 250</b> | <b>5.001,00</b> |
| 3000 x 1120 x 1240 mm | 0,590 kW | <b>Nevis 300</b> | <b>5.944,00</b> |
| 3500 x 1120 x 1240 mm | 0,680 kW | <b>Nevis 350</b> | <b>6.900,00</b> |
| 4000 x 1120 x 1240 mm | 0,980 kW | <b>Nevis 400</b> | <b>7.668,00</b> |

## Specials

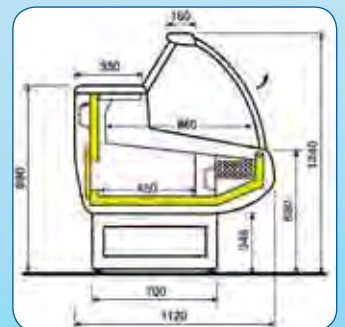
230 V, depth 1120 mm  
structure made of aluminium,  
interior and display area made of stainless steel AISI 304,  
worktop made of marmoreal,  
hermetic evaporator, automatic defrost with timer,  
polyurethane isolation, body cooling,  
curved frontglass with opening from below,  
with glass clipboard, with lighting

## Besonderheiten

230 V, Tiefe 1120 mm  
Struktur aus Aluminium,  
Innenraum und Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304  
Arbeitsfläche aus Marmor, Hermetischer Kompressor,  
Automatisches Abtausystem mit Timer,  
Polyurethan Isolierung, Unterbaukühlung,  
gebogenes Frontglas mit Öffnung von unten,  
mit Beleuchtung

**0° / +2°C**

**Umluftkühlung**  
**ventilated cooling**



| Maße / Dimensions     | Leistung | Code              | Euro            |
|-----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| 1300 x 1120 x 1240 mm | 0,577 kW | <b>Nevis 130U</b> | <b>4.443,00</b> |
| 2000 x 1120 x 1240 mm | 0,590 kW | <b>Nevis 200U</b> | <b>5.218,00</b> |
| 2500 x 1120 x 1240 mm | 0,680 kW | <b>Nevis 250U</b> | <b>5.736,00</b> |
| 3000 x 1120 x 1240 mm | 0,980 kW | <b>Nevis 300U</b> | <b>6.775,00</b> |
| 3500 x 1120 x 1240 mm | 1,250 kW | <b>Nevis 350U</b> | <b>7.582,00</b> |
| 4000 x 1120 x 1240 mm | 1,250 kW | <b>Nevis 400U</b> | <b>8.413,00</b> |

# Kühltheken



**Melody**

**Specials**

temperature range +2° / +6°C, 230 V, depth 1060 mm  
made of plastic coated steel plate,  
display area made of stainless steel AISI 304,  
polyurethane isolation, sites made of heat-formed ABS,  
worktop made of granite  
cooled separate case with independent evaporator  
straight frontglass, with glass clipboard, with lighting

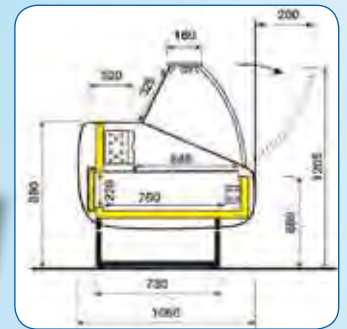
**Besonderheiten**

Temperaturbereich +2° / +6°C, 230 V, Tiefe 1060 mm  
Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech  
Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304,  
Polyurethan Isolierung, Seiten aus warmverformtem ABS,  
Arbeitsfläche aus Granit,  
Gekühltes Reservfach mit unabhängigem Verdampfer  
gerades Frontglas, mit Glaszwischenablage, mit Beleuchtung

| Maße / Dimensions     | Power    | Code              | Euro            |
|-----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| 1500 x 1060 x 1280 mm | 0,388 kW | <b>Melody 150</b> | <b>2.413,00</b> |
| 2000 x 1060 x 1280 mm | 0,463 kW | <b>Melody 200</b> | <b>2.959,00</b> |
| 2500 x 1060 x 1280 mm | 0,515 kW | <b>Melody 250</b> | <b>3.398,00</b> |
| 3000 x 1060 x 1280 mm | 0,649 kW | <b>Melody 300</b> | <b>3.958,00</b> |
| 3500 x 1060 x 1280 mm | 0,770 kW | <b>Melody 350</b> | <b>4.546,00</b> |
| 4000 x 1060 x 1280 mm | 0,824 kW | <b>Melody 400</b> | <b>5.047,00</b> |

**+2° / +6°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**



**Specials**

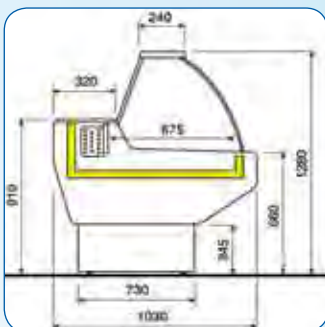
temperature range 0°/+2°C, 230 V, depth 1030 mm,  
made of plastic grey coated steel plate,  
worktop made of granite,  
display area made of stainless steel AISI 304,  
mechanical operation,  
hermetic evaporator,  
intervalic automatic defrost,  
curved frontglass with opening from below,  
with lighting, body cooling

**Besonderheiten**

Temperaturbereich 0°/+2°C, 230 V, Tiefe 1030 mm,  
Grau plastifizierte Blechausführung,  
Arbeitsplatte aus Granit, Ausstellfläche in Edelstahl,  
Mechanische Bedienung,  
Eingebauter, hermetischer Kompressor,  
Automatisches Abtausystem nach Intervallen,  
gebogenes Frontglas mit Öffnung von unten,  
mit Beleuchtung, Unterbaukühlung



**Dakota**



**+0° / +2°C**

**statische Kühlung**  
**static cooling**

| Maße / Dimensions     | Power    | Code              | Euro            |
|-----------------------|----------|-------------------|-----------------|
| 2000 x 1030 x 1280 mm | 0,446 kW | <b>Dakota 200</b> | <b>3.745,00</b> |
| 2500 x 1030 x 1280 mm | 0,587 kW | <b>Dakota 250</b> | <b>4.121,00</b> |
| 3000 x 1030 x 1280 mm | 0,675 kW | <b>Dakota 300</b> | <b>4.705,00</b> |
| 3500 x 1030 x 1280 mm | 0,930 kW | <b>Dakota 350</b> | <b>5.354,00</b> |
| 4000 x 1030 x 1280 mm | 0,930 kW | <b>Dakota 400</b> | <b>6.049,00</b> |

## Kühltheken gebogene Scheibe



|   | Artikel  | Code  | Euro  |
|---|--|---|---|
|  <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">🇩🇪</span> <b>statische Kühlung</b> </div> <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">🇬🇧</span> <b>static cooling</b> </div>  | <p><b>🇩🇪 Kühlaufsatz</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung, Korpus aus beschichtetem Stahl</p> <p><b>🇬🇧 Topping shelf</b><br/>with curved glass, temp. range: +2°C bis +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> <p><b>990 x 945 x 710 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 910 mm</p> <p><b>1300 x 945 x 710 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1220 mm</p> <p><b>1500 x 945 x 710 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1420 mm</p> <p><b>1700 x 945 x 710 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1620 mm</p>   | <p><b>TATIANA 1.0 TNS</b></p> <p><b>TATIANA 1.3 TNS</b></p> <p><b>TATIANA 1.5 TNS</b></p> <p><b>TATIANA 1.7 TNS</b></p> | <p><b>1.128,00</b></p> <p><b>1.305,00</b></p> <p><b>1.395,00</b></p> <p><b>1.514,00</b></p> |
|  <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">🇩🇪</span> <b>statische Kühlung</b> </div> <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0; text-align: center;"> <span style="font-size: 0.8em;">🇬🇧</span> <b>static cooling</b> </div> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 5px;"> <span style="color: #0056b3;">🇩🇪</span> GN-Behälter im Preis enthalten!<br/> <span style="color: #0056b3;">🇬🇧</span> GN container included!         </p> | <p><b>🇩🇪 Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, lackiert grau, mit GN-Behältern, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter</b><br/>with curved glass, made of stainless steel, with GN container, temp. range: +2°C bis +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> <p><b>990 x 810 x 1180 mm</b>, 2x1/1+1/2 GN-40<br/>Ausstellfläche / Display area: 530 x 910 mm</p> <p><b>1300 x 810 x 1180 mm</b>, 2x1/1+1/2 GN-40<br/>Ausstellfläche / Display area: 530 x 1220 mm</p> <p><b>1500 x 810 x 1180 mm</b>, 4x1/1 GN-40<br/>Ausstellfläche / Display area: 530 x 1420 mm</p> <p><b>1700 x 810 x 1180 mm</b>, 5x1/1 GN-40<br/>Ausstellfläche / Display area: 530 x 1620 mm</p> | <p><b>KASIA 1.0 TSE</b></p> <p><b>KASIA 1.3 TSE</b></p> <p><b>KASIA 1.5 TSE</b></p> <p><b>KASIA 1.7 TSE</b></p>         | <p><b>1.533,00</b></p> <p><b>1.866,00</b></p> <p><b>2.063,00</b></p> <p><b>2.215,00</b></p> |

## Kühltheken gebogene Scheibe

|  | Artikel   | Code                  | Euro            |
|--|---|-----------------------|-----------------|
|  <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇩🇪</span> <b>statische Kühlung</b> </div> <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇬🇧</span> <b>static cooling</b> </div>    | <p><b>🇩🇪 Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter</b><br/>with curved glass, temp. range: +2°C bis +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> |                       |                 |
|  | <p><b>990 x 765 x 1190 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 910 mm</p>   | <b>TATIANA 1.0 TS</b> | <b>1.178,00</b> |
|  | <p><b>1300 x 765 x 1190 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1220 mm</p>   | <b>TATIANA 1.3 TS</b> | <b>1.405,00</b> |
|  | <p><b>1500 x 765 x 1190 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1420 mm</p>   | <b>TATIANA 1.5 TS</b> | <b>1.475,00</b> |
|  | <p><b>1700 x 765 x 1190 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 545 x 1620 mm</p>   | <b>TATIANA 1.7 TS</b> | <b>1.609,00</b> |
|  <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇩🇪</span> <b>statische Kühlung</b> </div> <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇬🇧</span> <b>static cooling</b> </div>   | <p><b>🇩🇪 Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter</b><br/>with curved glass, temp. range: +2°C bis +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> |                       |                 |
|  | <p><b>1070 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 980 mm</p>  | <b>Rota 2/1.0 G</b>   | <b>1.534,00</b> |
|  | <p><b>1310 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 1220 mm</p>   | <b>Rota 2/1.3 G</b>   | <b>1.691,00</b> |
|  | <p><b>1510 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 1420 mm</p>   | <b>Rota 2/1.5 G</b>   | <b>1.792,00</b> |
|  | <p><b>1710 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 1620 mm</p>   | <b>Rota 2/1.7 G</b>   | <b>1.973,00</b> |
|  | <p><b>2050 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 1980 mm</p>   | <b>Rota 2/2.05 G</b>  | <b>2.152,00</b> |
|  | <p><b>2500 x 810 x 1220 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 490 x 2460 mm</p>   | <b>Rota 2/2.5 G</b>   | <b>2.844,00</b> |
|  <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇩🇪</span> <b>statische Kühlung</b> </div> <div style="border: 1px dashed black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <span style="font-size: 1.2em;">🇬🇧</span> <b>static cooling</b> </div> | <p><b>🇩🇪 Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter</b><br/>with curved glass, temp. range: +2°C bis +8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> |                       |                 |
|  | <p><b>1030 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 960 mm</p>   | <b>Tobi 2/1.1 W</b>   | <b>1.939,00</b> |
|  | <p><b>1380 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1290 mm</p>  | <b>Tobi 2/1.4 W</b>   | <b>2.156,00</b> |
|  | <p><b>1680 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1590 mm</p>  | <b>Tobi 2/1.7 W</b>   | <b>2.383,00</b> |
|  | <p><b>2010 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1920 mm</p>  | <b>Tobi 2/2.1 W</b>   | <b>2.764,00</b> |
|  | <p><b>2550 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 2460 mm</p>  | <b>Tobi 2/2.5 W</b>   | <b>3.500,00</b> |

# Bäckereitheken



|  | Artikel   | Code  | Euro  |
|--|---|---|---|
|  <p><b>statische Kühlung</b></p> <p><b>static cooling</b></p> | <p><b>Gebäck-Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung, Unterbaukühlung</p> <p><b>Refrigerated counter for pastry</b><br/>with curved glass, temp. range: +2/+8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting</p> <p><b>990 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm)</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>470 x 900 mm + 265 x 900 mm + 180 x 900 mm</p> <p><b>1315 x 900 x 1330 (+/- 10) mm</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>470 x 1225 mm + 265 x 1225 mm + 180 x 1225 mm</p> <p><b>1605 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm)</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>470 x 1515 mm + 265 x 1515 mm + 180 x 1515 mm</p> <p><b>1895 x 900 x 1330 mm (+/- 10 mm)</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>470 x 1805 mm + 265 x 1805 mm + 180 x 1805 mm</p> | <p><b>BEATA 1.0 GC</b></p> <p><b>BEATA 1.3 GC</b></p> <p><b>BEATA 1.6 GC</b></p> <p><b>BEATA 1.9 GC</b></p> | <p><b>2.558,00</b></p> <p><b>2.811,00</b></p> <p><b>3.047,00</b></p> <p><b>3.509,00</b></p> |
|  | <p><b>Gebäck-Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, statische Kühlung, mit Beleuchtung, Verdunstung, Unterbaukühlung</p> <p><b>Refrigerated counter for pastry</b><br/>with curved glass, temp. range: +2/+8°C, 230 V, automatic defrost, static cooling, with lighting, evaporation</p> <p><b>1290 x 850 x 1130 mm</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>710 x 1210 mm + 560 x 1210 mm + 510 x 1210 mm</p> <p><b>1900 x 850 x 1130 mm</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>710 x 1820 mm + 560 x 1820 mm + 510 x 1820 mm</p> <p><b>2520 x 850 x 1130 mm</b><br/>Ausstellflächen / Display areas:<br/>710 x 2440 mm + 560 x 2440 mm + 510 x 2440 mm</p>  | <p><b>JULIA 1.2 GC</b></p> <p><b>JULIA 1.9 GC</b></p> <p><b>JULIA 2.5 GC</b></p>                            | <p><b>2.535,00</b></p> <p><b>3.443,00</b></p> <p><b>4.279,00</b></p>                        |

## Kühltheken gebogene Scheibe






|   | Artikel  | Code                     | Euro            |
|---|--|--------------------------|-----------------|
|  <p><b>Umluftkühlung</b></p> <p><b>ventilated cooling</b></p> | <p><b>Kühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: +2°C bis +8°C, 230 V, Automatische Abtauung, Umluftkühlung, mit Beleuchtung, Unterbaukühlung</p> <p><b>Refrigerated counter</b><br/>with curved glass, temp. range: +2/+8°C, 230 V, automatic defrost, ventilated cooling, with lighting</p> |                          |                 |
|   | <p><b>1030 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 960 mm</p>  | <b>Tobi 2/1.1 W</b>      | <b>2.167,00</b> |
|   | <p><b>1380 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1290 mm</p>   | <b>Tobi 2/1.4 W</b>      | <b>2.411,00</b> |
|   | <p><b>1680 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1590 mm</p>   | <b>Tobi 2/1.7 W</b>      | <b>2.690,00</b> |
|   | <p><b>2010 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1920 mm</p>   | <b>Tobi 2/2.1 W</b>      | <b>3.142,00</b> |
|   | <p><b>2550 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 2460 mm</p>   | <b>Tobi 2/2.5 W</b>      | <b>3.870,00</b> |
|   | <p><b>Fischkühltheke</b><br/>mit gebogener Scheibe, Temp.: 0°C bis +8°C, Automatische Abtauung, mit Beleuchtung, Unterbaukühlung</p> <p><b>Refrigerated counter for fish</b><br/>with curved glass, temp. range: 0°C bis +8°C, automatic defrost, with lighting</p>                                |                          |                 |
|   | <p><b>1030 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 960 mm</p>  | <b>BASIA 2/1.1 Fisch</b> | <b>2.492,00</b> |
|   | <p><b>1380 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1290 mm</p>   | <b>BASIA 2/1.4 Fisch</b> | <b>2.772,00</b> |
|   | <p><b>1680 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1590 mm</p>   | <b>BASIA 2/1.7 Fisch</b> | <b>3.112,00</b> |
|   | <p><b>2010 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 1920 mm</p>   | <b>BASIA 2/2.1 Fisch</b> | <b>3.550,00</b> |
|   | <p><b>2550 x 1165 x 1200 mm</b><br/>Ausstellfläche / Display area: 765 x 2460 mm</p>   | <b>BASIA 2/2.5 Fisch</b> | <b>4.387,00</b> |

## Kühltheken gebogene Scheibe

|  | Artikel   | Code          | Euro            |
|--|---|---------------|-----------------|
| <br><br><div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>960er Tiefe</b> </div>   | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (stille Kühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe, 1000 x 960 x 1220 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>290 W, 230 V, 50 Hz, 130 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, statische Kühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Static cooling)</b><br/>with curved glass, 1000 x 960 x 1220 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>290 W, 230 V, 50 Hz, 130 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, static cooling</p> | <b>L1000G</b> | <b>1.815,00</b> |
| <br><br><div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>960er Tiefe</b> </div>  | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (stille Kühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe, 1500 x 960 x 1220 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>410 W, 230 V, 50 Hz, 170 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, statische Kühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Static cooling)</b><br/>with curved glass, 1500 x 960 x 1220 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>410 W, 230 V, 50 Hz, 170 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, static cooling</p> | <b>L1500G</b> | <b>2.156,00</b> |
| <br><br><div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>960er Tiefe</b> </div> | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (stille Kühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe, 2000 x 960 x 1220 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>500 W, 230 V, 50 Hz, 200 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, statische Kühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Static cooling)</b><br/>with curved glass, 2000 x 960 x 1220 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>500 W, 230 V, 50 Hz, 200 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, static cooling</p> | <b>L2000G</b> | <b>2.527,00</b> |
| <br><br><div style="border: 1px dashed black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>960er Tiefe</b> </div>  | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (stille Kühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe, 2500 x 960 x 1220 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>580 W, 230 V, 50 Hz, 240 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, statische Kühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Static cooling)</b><br/>with curved glass, 2500 x 960 x 1220 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>580 W, 230 V, 50 Hz, 240 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, static cooling</p> | <b>L2500G</b> | <b>2.957,00</b> |

## Kühltheken gebogene Scheibe

|  | Artikel  | Code           | Euro            |
|--|--|----------------|-----------------|
|  <p><b>1145er Tiefe</b></p>   | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (Umluftkühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe,<br/>1500 x 1145 x 1200 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>550 W, 230 V, 50 Hz, 180 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, Umluftkühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Ventilated cooling)</b><br/>with curved glass,<br/>1500 x 1145 x 1200 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>550 W, 230 V, 50 Hz, 180 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, ventilated cooling</p> | <b>L1500GZ</b> | <b>2.532,00</b> |
|  <p><b>1145er Tiefe</b></p>  | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (Umluftkühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe,<br/>2000 x 1145 x 1200 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>650 W, 230 V, 50 Hz, 220 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, Umluftkühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Ventilated cooling)</b><br/>with curved glass,<br/>2000 x 1145 x 1200 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>650 W, 230 V, 50 Hz, 220 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, ventilated cooling</p> | <b>L2000GZ</b> | <b>2.877,00</b> |
|  <p><b>1145er Tiefe</b></p> | <p><b>🇩🇪 Kühltheke (Umluftkühlung)</b><br/>mit gebogener Scheibe,<br/>2500 x 1145 x 1200 mm,<br/>Temperaturbereich: +1°C bis +10°C,<br/>780 W, 230 V, 50 Hz, 260 kg,<br/>Kältemittel: R-404a oder R-134a,<br/>PU Isolierung, Digitale Temperaturanzeige,<br/>automatische Abtauung, Umluftkühlung</p> <p><b>🇬🇧 Refrigerated counter (Ventilated cooling)</b><br/>with curved glass,<br/>2500 x 1145 x 1200 mm,<br/>temperature range: +1°C bis +10°C,<br/>780 W, 230 V, 50 Hz, 260 kg,<br/>refrigerant agent: R-404a or R-134a,<br/>PU-foam isolation, digital control unit,<br/>automatic defrost, ventilated cooling</p> | <b>L2500GZ</b> | <b>3.279,00</b> |

# Kühltheke



## Refrigerated counter

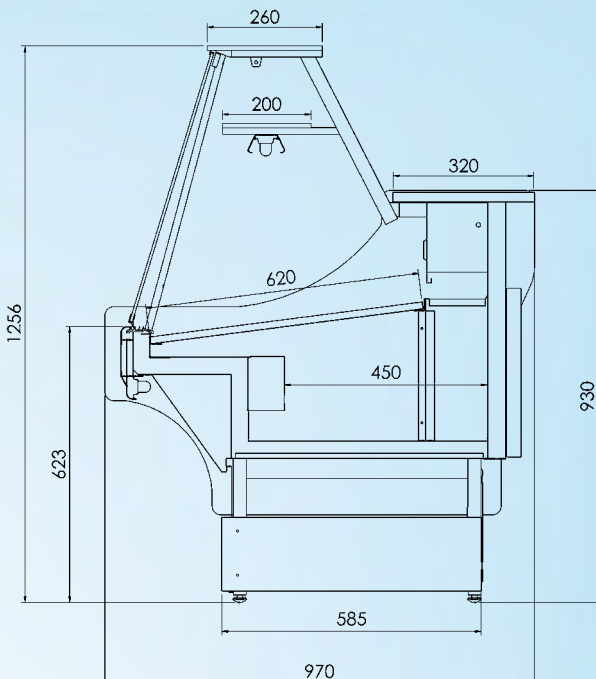
### model series Geres

with refrigerated substruction  
(static cooling), glass middle shelf with lighting,  
with timer for automatic defrost,  
temperature range: +2/+6°C, 230 V

## Kühltheke

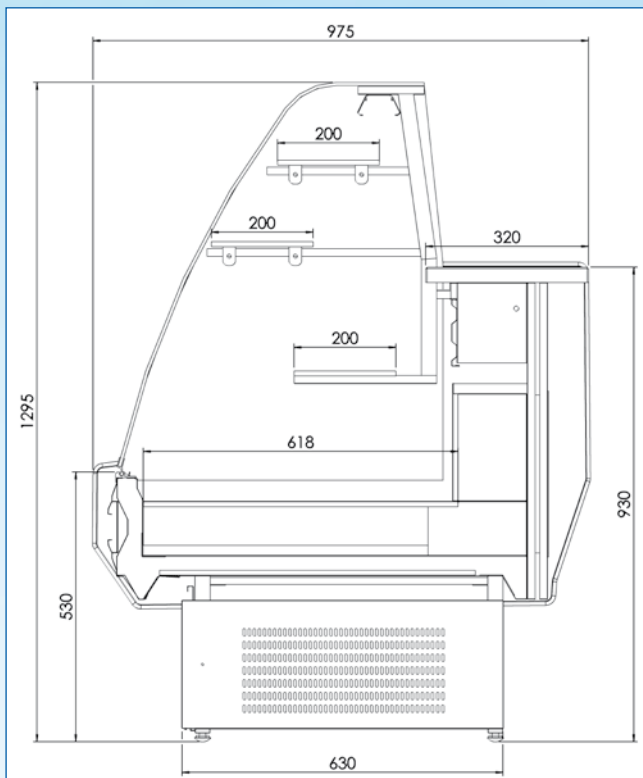
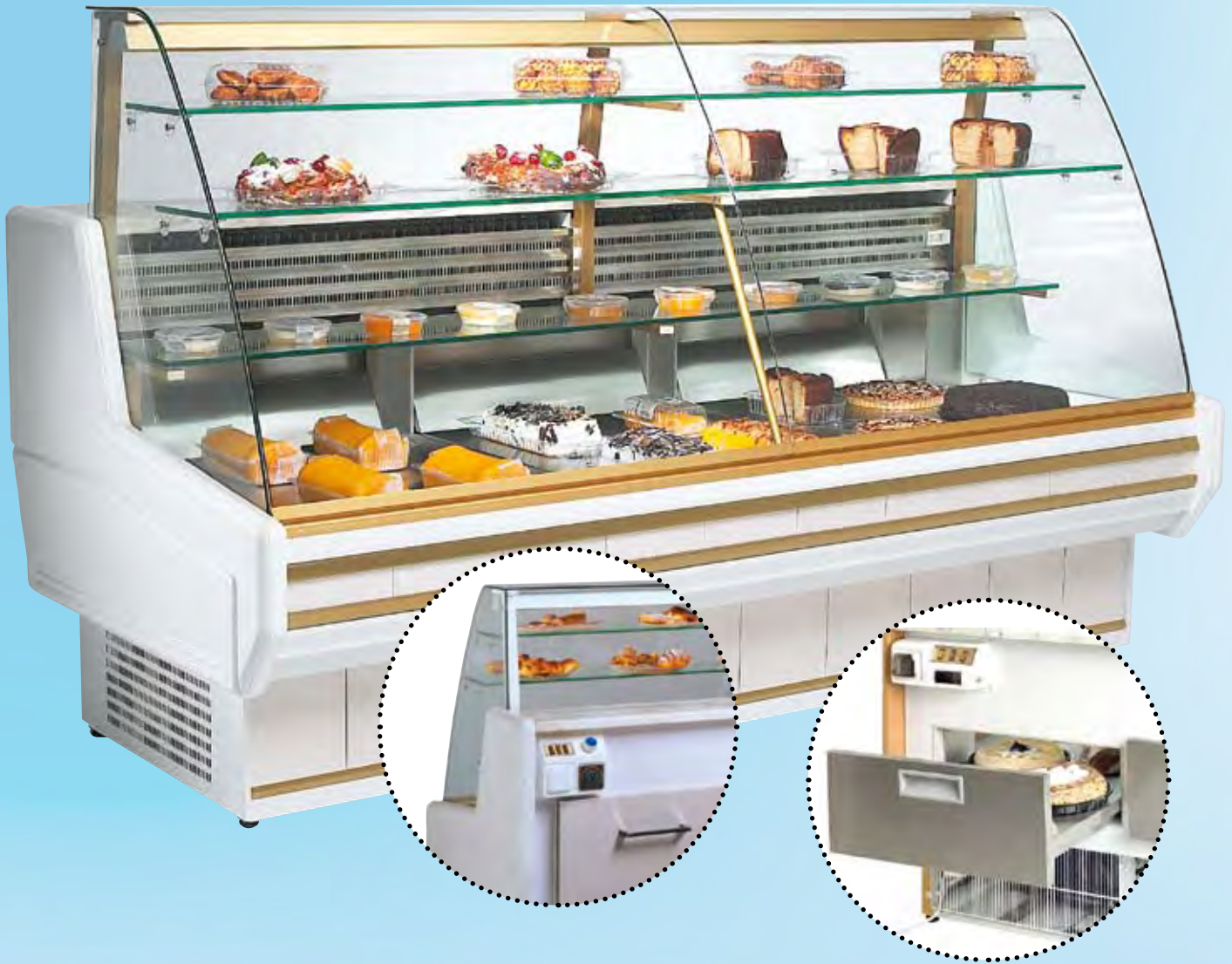
### Modell Serie Geres

mit gekühltem Unterbau (stille Kühlung),  
Glaszwischenablage mit Beleuchtung,  
mit Zeitschaltuhr für automatische Abtauung,  
Temperaturbereich +2°C / +6°C, 230 V



| Maße / Dimensions    | Code              | Euro            |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| 1000 x 970 x 1270 mm | <b>Geres 1000</b> | <b>1.642,00</b> |
| 1500 x 970 x 1270 mm | <b>Geres 1500</b> | <b>2.068,00</b> |
| 2000 x 970 x 1270 mm | <b>Geres 2000</b> | <b>2.499,00</b> |
| 2500 x 970 x 1270 mm | <b>Geres 2500</b> | <b>2.988,00</b> |
| 3000 x 970 x 1270 mm | <b>Geres 3000</b> | <b>3.545,00</b> |

# Kuchentheke



## Refrigerated counter for pastries Tejo

cooling by normal air circulation,  
control panel with thermostat, thermometer,  
timer and additional 10 ampere socket,  
illuminated front panel, worktop made of marble,  
temperature range: +4/+12°C, 230 V

## Kuchentheke Tejo

Kühlung durch normalen Luftkreislauf,  
Instrumentenbrett mit Thermostat, Thermometer,  
Timer und zusätzliche Steckdose 10 Amp.,  
beleuchtete Frontblende, Arbeitsplatz aus Marmor,  
Temperaturbereich +4/+12° C, 230 V

| Maße / Dimensions    | Code             | Euro            |
|----------------------|------------------|-----------------|
| 1450 x 980 x 1295 mm | <b>Tejo 1500</b> | <b>2.595,00</b> |
| 2100 x 980 x 1295 mm | <b>Tejo 2000</b> | <b>3.505,00</b> |
| 2750 x 980 x 1295 mm | <b>Tejo 3000</b> | <b>4.426,00</b> |

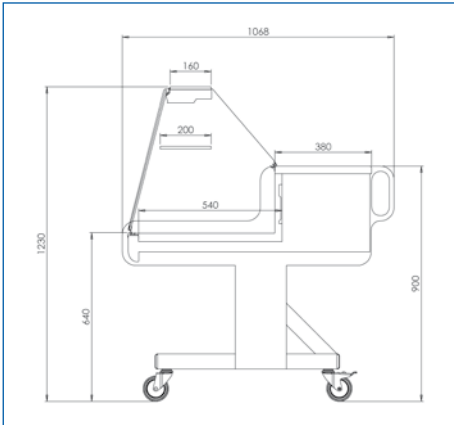
## Kühlvitrine mit Rollgestell

|   | Artikel   | Code  | Euro            |
|---|---|---|-----------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1000 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p><b>🇩🇪 Display refrigerator Sado</b><br/>1000 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p> | <p><b>PA.SAD.<br/>10.GP</b></p> <p><b>🇩🇪 eckige<br/>Scheiben</b></p> <p><b>🇬🇧 angular<br/>screens</b></p> | <b>1.342,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1500 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p><b>🇩🇪 Display refrigerator Sado</b><br/>1500 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p> | <p><b>PA.SAD.<br/>15.GP</b></p> <p><b>🇩🇪 eckige<br/>Scheiben</b></p> <p><b>🇬🇧 angular<br/>screens</b></p> | <b>1.575,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1000 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p><b>🇩🇪 Display refrigerator Sado</b><br/>1000 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p> | <p><b>PA.SAD.<br/>10.GC</b></p> <p><b>🇩🇪 runde<br/>Scheiben</b></p> <p><b>🇬🇧 round<br/>screens</b></p>    | <b>1.563,00</b> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1500 x 990 x 1233 mm, Temperatur + 4°C / + 8°C, mit Beleuchtung, Instrumentenbrett mit Thermostat, Timer und zusätzliche 10-Ampere-Steckdose, Thermometer, stille Kühlung, kippbare Frontscheibe, Arbeitsplatte aus Marmor, 230 V</p> <p><b>🇩🇪 Display refrigerator Sado</b><br/>1500 x 990 x 1233 mm, temp. range: + 4°C / + 8°C, with lighting, timer and additional 10 ampere socket, control panel with thermostat, thermometer, static cooling, worktop made of marble, tiltable front screen, 230 V</p> | <p><b>PA.SAD.<br/>15.GC</b></p> <p><b>🇩🇪 runde<br/>Scheiben</b></p> <p><b>🇬🇧 round<br/>screens</b></p>    | <b>1.775,00</b> |

## Kühlvitrine mit Rollgestell und Unterbau - Aggregat

|   | Artikel   | Code  | Euro                   |
|---|---|---|------------------------|
|    | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1000 x 790 x 1233 mm,<br/>sonst wie Sado 1.00 R,<br/>jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p><b>🇬🇧 Display refrigerator Sado</b><br/>1000 x 790 x 1233 mm,<br/>like Sado 1.00R,<br/>but with substruction aggregate</p> | <p><b>PA.SAT.<br/>10.GP</b></p> <p><b>🇩🇪<br/>eckige<br/>Scheiben<br/>🇬🇧<br/>angular<br/>screens</b></p> | <p><b>1.342,00</b></p> |
|   | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1500 x 790 x 1233 mm,<br/>sonst wie Sado 1.00 R,<br/>jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p><b>🇬🇧 Display refrigerator Sado</b><br/>1500 x 790 x 1233 mm,<br/>like Sado 1.00R,<br/>but with substruction aggregate</p> | <p><b>PA.SAT.<br/>15.GP</b></p> <p><b>🇩🇪<br/>eckige<br/>Scheiben<br/>🇬🇧<br/>angular<br/>screens</b></p> | <p><b>1.575,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1000 x 790 x 1233 mm,<br/>sonst wie Sado 1.00 R,<br/>jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p><b>🇬🇧 Display refrigerator Sado</b><br/>1000 x 790 x 1233 mm,<br/>like Sado 1.00R,<br/>but with substruction aggregate</p> | <p><b>PA.SAT.<br/>10.GC</b></p> <p><b>🇩🇪<br/>runde<br/>Scheiben<br/>🇬🇧<br/>round<br/>screens</b></p>    | <p><b>1.563,00</b></p> |
|  | <p><b>🇩🇪 Kühlvitrine Sado</b><br/>1500 x 790 x 1233 mm,<br/>sonst wie Sado 1.00 R,<br/>jedoch mit Unterbau-Kühlaggregat</p> <p><b>🇬🇧 Display refrigerator Sado</b><br/>1500 x 790 x 1233 mm,<br/>like Sado 1.00R,<br/>but with substruction aggregate</p> | <p><b>PA.SAT.<br/>15.GC</b></p> <p><b>🇩🇪<br/>runde<br/>Scheiben<br/>🇬🇧<br/>round<br/>screens</b></p>    | <p><b>1.775,00</b></p> |

## Fahrbare Fischtheke „Regua“



**-1°C / +3°C**

### Counter for fish, mobile „Regua“

electronically controlled, digital temperature display  
internal stainless steel, internal illumination  
temperature range -1°C/+3°C

### Fahrbare Fischtheke „Regua“

elektronische Bedienung, digitaler Temperaturanzeige  
innen aus Edelstahl, Beleuchtung  
Temperaturbereich -1°C/+3°C

|   | Artikel   | Code               | Euro            |
|---|---|--------------------|-----------------|
|   | <p> <b>Fahrbare Fischtheke</b><br/>1000 x 1068 x 1230 mm<br/>Ausstellungsfläche: 0,686 m<sup>2</sup><br/>Gewicht: 105 kg</p> <p> <b>Counter for fish, mobile</b><br/>1000 x 1068 x 1230 mm<br/>display area: 0,686 m<sup>2</sup><br/>weight: 105 kg</p>   | <b>PA.RE2.10GP</b> | <b>1.498,00</b> |
|  | <p> <b>Fahrbare Fischtheke</b><br/>1500 x 1068 x 1230 mm<br/>Ausstellungsfläche: 0,954 m<sup>2</sup><br/>Gewicht: 140 kg</p> <p> <b>Counter for fish, mobile</b><br/>1500 x 1068 x 1230 mm<br/>display area: 0,954 m<sup>2</sup><br/>weight: 140 kg</p> | <b>PA.RE2.15GP</b> | <b>1.862,00</b> |
|  | <p> <b>Fahrbare Fischtheke</b><br/>2000 x 1068 x 1230 mm<br/>Ausstellungsfläche: 1,222 m<sup>2</sup><br/>Gewicht: 185 kg</p> <p> <b>Counter for fish, mobile</b><br/>2000 x 1068 x 1230 mm<br/>display area: 1,222 m<sup>2</sup><br/>weight: 185 kg</p> | <b>PA.RE2.20GP</b> | <b>2.174,00</b> |

## Kühlwandregal



### Refrigerated shelf model Marao

white, with lighting,  
without baskets and night blind,  
temperature range: +2/+6°C

### Kühlregal Modell Marao

weiß, mit Beleuchtung,  
ohne Körbe und Nachttollo,  
Temperaturbereich +2°C/+6°C

| Maße / Dimensions    | Code              | Euro            |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| 1000 x 850 x 1810 mm | <b>Marao 1000</b> | <b>2.277,00</b> |
| 1200 x 850 x 1810 mm | <b>Marao 1200</b> | <b>2.525,00</b> |
| 2000 x 850 x 1810 mm | <b>Marao 2000</b> | <b>3.184,00</b> |

| Artikel - Maße /<br>Article - Dimensions | Code               | Euro          |
|--|--------------------|---------------|
| Nachttollo Marao 1000 mm                 | <b>C.CT.00.010</b> | <b>162,00</b> |
| Nachttollo Marao 1200 mm                 | <b>C.CT.00.015</b> | <b>180,00</b> |
| Nachttollo Marao 2000 mm                 | <b>C.CT.00.030</b> | <b>254,00</b> |



| Artikel - Maße /<br>Article - Dimensions | Code                    | benötigt   | Euro          |
|--|-------------------------|------------|---------------|
| Spiegel Marao 1000 ( 900 x 510 mm)       | <b>C.VD.ES.010</b>      | <b>1 x</b> | <b>37,00</b>  |
| Spiegel Marao 1200 (1095 x 510 mm)       | <b>C.VD.ES.015</b>      | <b>1 x</b> | <b>45,00</b>  |
| Spiegel Marao 2000 ( 950 x 510 mm)       | <b>C.VD.ES.300</b>      | <b>2 x</b> | <b>38,00</b>  |
| Korb Marao 1000 ( 850 x 450 mm)          | <b>C.CE.00.030</b>      | <b>2 x</b> | <b>85,00</b>  |
| Korb Marao 1200 (1050 x 450 mm)          | <b>C.CE.00.050</b>      | <b>2 x</b> | <b>129,00</b> |
| Korb Marao 2000 ( 920 x 450 mm)          | <b>C.CE.00.040</b>      | <b>4 x</b> | <b>101,00</b> |
| Wandhalterung für Körbe ( 4 je Korb)     | <b>Korbhalter Marao</b> |            | <b>1,60</b>   |

## Wärmebuffet Serie Eco



|  | Artikel  | Code          | Euro            |
|--|--|---------------|-----------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Gastro Buffet HOT</b><br/>                     1190 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 3/1 - ohne Behälter,<br/>                     1600 W, 220 V, 50 Hz,<br/>                     Edelstahl mit Holzpanelle,<br/>                     Granit-Arbeitsplatte, auf Rollen,<br/>                     Hustenschutz nicht verstellbar,<br/>                     mit Beleuchtung</p>                       | <b>SHBM 3</b> | <b>1.875,00</b> |
|  | <p><b>🇬🇧 Gastro buffet HOT</b><br/>                     1190 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 3/1 - without container,<br/>                     1600 W, 220 V, 50 Hz,<br/>                     stainless steel with wood panel,<br/>                     granite worktop, stand on 4 castors,<br/>                     protection cover not adjustable in height,<br/>                     with lighting</p> |               |                 |
|  | <p><b>🇩🇪 Gastro Buffet HOT</b><br/>                     1520 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     2400 W, 220 V, 50 Hz, GN 4/1, ohne Behälter,<br/>                     Edelstahl mit Holzpanelle, mit Beleuchtung,<br/>                     Granit-Arbeitsplatte, auf Rollen,<br/>                     Hustenschutz nicht verstellbar,</p>   | <b>SHBM 4</b> | <b>2.010,00</b> |
|  | <p><b>🇬🇧 Gastro buffet HOT</b><br/>                     1520 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     2400 W, 220 V, 50 Hz,<br/>                     GN 4/1 - without container,<br/>                     stainless steel with wood panel, with lighting,<br/>                     granite worktop, stand on 4 castors,<br/>                     protection cover not adjustable in height,</p>                         |               |                 |
|  | <p><b>GN 6/1</b><br/>                     2180 x 900 x 870/1320 mm<br/>                     3200 W, 220 V, 50 Hz</p>   | <b>SHBM 6</b> | <b>3.047,00</b> |

## Kältebuffet Serie Eco



|  | Artikel  | Code                | Euro                   |
|--|--|---------------------|------------------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Gastro Buffet Salatbar</b><br/>                     1190 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 3/1 – ohne Behälter,<br/>                     220 V, 50 Hz, Temp.: +2/+10 °C,<br/>                     Edelstahl mit Holzpanelle,<br/>                     Granit-Arbeitsplatte,<br/>                     Kühlmittel: R134A,<br/>                     Hustenschutz nicht verstellbar,<br/>                     mit Beleuchtung</p>                            | <p><b>SBM 3</b></p> | <p><b>2.140,00</b></p> |
|  | <p><b>🇬🇧 Gastro buffet salad bar</b><br/>                     1190 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 3/1 - without container,<br/>                     220 V, 50 Hz, temp. range: +2/+10 °C,<br/>                     refrigerant agent: R134a<br/>                     granite worktop,<br/>                     stainless steel with wood panel,<br/>                     protection cover not adjustable in height,<br/>                     with lighting</p> |                     |                        |
|  | <p><b>🇩🇪 Gastro Buffet Salatbar</b><br/>                     1520 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 4/1 – ohne Behälter, 220 V, 50 Hz,<br/>                     Temp.: +2/+10 °C, Edelstahl mit Holzpanelle,<br/>                     Granit-Arbeitsplatte, Kühlmittel: R134A,<br/>                     Hustenschutz nicht verstellbar, mit Beleuchtung</p>   | <p><b>SBM 4</b></p> | <p><b>2.399,00</b></p> |
|  | <p><b>🇬🇧 Gastro buffet salad bar</b><br/>                     1520 x 900 x 870 / 1320 mm,<br/>                     GN 4/1 - without container,<br/>                     220 V, 50 Hz, temp. range: +2/+10 °C,<br/>                     refrigerant agent: R134a, granite worktop,<br/>                     stainless steel with wood panel,<br/>                     protection cover not adjustable in height,<br/>                     with lighting</p>                         |                     |                        |
|  | <p><b>GN 6/1</b><br/>                     2180 x 900 x 870/1320 mm<br/>                     3200 W, 220 V, 50 Hz</p>   | <p><b>SBM 6</b></p> | <p><b>3.501,00</b></p> |

## Wärmebuffet



### **Gastro buffet HOT**

1200 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 3/1-without container,  
2 x 1,2 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 110 kg / 130 kg  
packing: 1260 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 120**

**Euro: 1.830,00**

### **Gastro Buffet HOT**

1200 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 3/1 - ohne Behälter,  
2 x 1,2 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung,  
Gewicht: 110 kg / 130 kg  
Verpackung: 1260 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 120**

**Euro: 1.830,00**

### **Gastro buffet HOT**

1550 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 4/1-without container,  
2 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 150 kg / 182 kg  
packing: 1610 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 155**

**Euro: 2.008,00**

### **Gastro Buffet HOT**

1550 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 4/1 - ohne Behälter,  
2 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung  
Gewicht: 150 kg / 182 kg  
Verpackung: 1610 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 155**

**Euro: 2.008,00**



### **Gastro buffet HOT**

2200 x 900 x 850/1350 mm,  
GN 6/1-without container,  
3 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 195 kg / 215 kg,  
packing: 2250 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 220**

**Euro: 2.990,00**

### **Gastro Buffet HOT**

2200 x 900 x 850/1350 mm,  
GN 6/1 - ohne Behälter  
3 x 1,25 kW, 220 V, 50 Hz, 30°C - 90°C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung,  
Gewicht: 195 kg / 215 kg,  
Verpackung: 2250 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-H GN 220**

**Euro: 2.990,00**



## Kältebuffet



### **Gastro buffet salad bar**

1200 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 3/1-without container,  
389 W, 220 V, 50 Hz, temp. range: 0°C/+10 °C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 110 kg / 130 kg  
packing: 1260 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 120**

**Euro: 2.090,00**

### **Gastro Buffet Salatbar**

1200 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 3/1 – ohne Behälter,  
389 W, 220 V, 50 Hz, Temp.: 0°C/+10 °C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung,  
Gewicht: 110 kg / 130 kg  
Verpackung: 1260 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 120**

**Euro: 2.090,00**

### **Gastro buffet salad bar**

1550 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 4/1-without container,  
507 W, 220 V, 50 Hz, temp. range: 0°C/+10 °C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 150 kg / 182 kg  
packing: 1610 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 155**

**Euro: 2.350,00**

### **Gastro Buffet Salatbar**

1550 x 900 x 850 / 1350 mm,  
GN 4/1 – ohne Behälter,  
507 W, 220 V, 50 Hz, Temp.: 0°C/+10 °C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung,  
Gewicht: 150 kg / 182 kg  
Verpackung: 1610 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 155**

**Euro: 2.350,00**



### **Gastro buffet salad bar**

2200 x 900 x 850/1350 mm,  
GN 6/1-without container,  
790 W, 220 V, 50 Hz, temp. range: 0°C/+10 °C,  
granite worktop, with lighting,  
weight: 195 kg / 215 kg,  
packing: 2250 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 220**

**Euro: 3.390,00**

### **Gastro Buffet Salatbar**

2200 x 900 x 850/1350 mm,  
GN 6/1 - ohne Behälter  
790 W , 220 V, 50 Hz, Temp.: 0°C/+10 °C,  
Granit-Arbeitsplatte, mit Beleuchtung,  
Gewicht: 195 kg / 215 kg,  
Verpackung: 2250 x 980 x 1140 mm

**Code: SB-C GN 220**

**Euro: 3.390,00**



# Kältebuffet







|  | Artikel   | Code                                | Euro            |
|--|---|-------------------------------------|-----------------|
|  | <b>🇩🇪 Kältebuffet</b><br>Außenmaße: 1760 x 1090 x 1450 mm,<br>Wärmewanne aus Edelstahl,<br>fahrbar mit Feststellbremse,<br>elektrisches Dach, hoch- und runterfahrbar,<br>Temperaturbereich: - 2 / + 10°C, 550 W, 230 V | <b>SIRIO/F1</b><br><br><b>Kälte</b> | <b>3.068,00</b> |
|  | <b>🇬🇧 Refrigerated buffet</b><br>external dimensions: 760 x 1090 x 1450mm,<br>thermal well made of stainless steel,<br>mobile with parking brake,<br>temperature range: -2/+10°C, 550 W, 230 V                          |                                     |                 |

## Wärmebuffet







|  | Article   | Code   | Euro                   |
|--|---|--|------------------------|
|  | <p><b>🇩🇪 Wärmebuffet</b><br/>           Außenmaße: 1420 x 1090 x 1450 mm,<br/>           Wärmewanne aus Edelstahl,<br/>           fahrbar mit Feststellbremse,<br/>           Temperaturbereich: +30/+ 90° C, 400 W, 230 V</p> <p><b>🇬🇧 Warm buffet</b><br/>           external dimensions: 1420 x 1090 x 1450 mm,<br/>           thermal well made of stainless steel,<br/>           mobile with parking brake,<br/>           temperature range: +30/+90°C, 400 W, 230 V</p> | <p><b>SIRIO/C 1</b><br/><br/><b>warm</b></p> | <p><b>3.113,00</b></p> |

# Ausschanktheken

|   | Artikel   | Code  | Euro  |
|---|---|---|---|
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p>   | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>2 Türen für Flaschen oder Fässer,<br/>Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>2 doors for bottles or barrels,<br/>ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>  | <p><b>F - BL</b></p> <p><b>F - BR</b></p>   | <p><b>3.783,00</b></p> <p><b>3.783,00</b></p> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p>   | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>1 Tür für Flaschen oder Fässer,<br/>2 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>1 door for bottles or barrels,<br/>2 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p> | <p><b>F1 - BL</b></p> <p><b>F1 - BR</b></p> | <p><b>4.177,00</b></p> <p><b>4.177,00</b></p> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p>  | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>4 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 1 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1565 x 700 x 900 mm,<br/>4 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 1 sink left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>  | <p><b>F2 - BL</b></p> <p><b>F2 - BR</b></p> | <p><b>4.576,00</b></p> <p><b>4.576,00</b></p> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p> | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>2 Türen für Flaschen oder Fässer,<br/>Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>2 doors for bottles or barrels,<br/>ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>   | <p><b>S - BL</b></p> <p><b>S - BR</b></p>   | <p><b>4.116,00</b></p> <p><b>4.116,00</b></p> |

# Ausschanktheken

|  | Artikel   | Code           | Euro            |
|--|---|----------------|-----------------|
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p>  | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>1 Türe für Flaschen oder Fässer,<br/>2 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>1 door for bottles or barrels,<br/>2 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>   | <b>S1 - BL</b> | <b>4.508,00</b> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p>  | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>4 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 1965 x 700 x 900 mm,<br/>4 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>   | <b>S2 - BL</b> | <b>4.907,00</b> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p> | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 2545 x 700 x 900 mm,<br/>2 Türen für Flaschen oder Fässer,<br/>2 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 2545 x 700 x 900 mm,<br/>2 doors for bottles or barrels,<br/>2 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p> | <b>B1 - BL</b> | <b>5.381,00</b> |
|  <p>Wird ohne Mischbatterie und Zapfanlage geliefert!<br/>Delivery without faucet and beer pump!</p> | <p><b>Ausschanktheke</b><br/>Außenmaße: 2545 x 700 x 900 mm,<br/>1 Tür für Flaschen oder Fässer,<br/>4 Schubladen für Flaschen,<br/>Umluftkühlung, 2 Spülbecken links, 500 W</p> <p><b>Kit bar</b><br/>external dimensions: 2545 x 700 x 900 mm,<br/>1 door for bottles or barrels,<br/>4 drawers for bottles,<br/>ventilated cooling, 2 sinks left, 500 W</p> <p>wie oben, nur Spülbecken rechts<br/>as aforementioned, but with sink right</p>    | <b>B2 - BL</b> | <b>5.778,00</b> |

# Eiswürfelbereiter



|   | Artikel  | Code               | Euro          |
|---|--|--------------------|---------------|
|   | <p><b>🇩🇪 Eiswürfelbereiter</b><br/>                     360 x 440 x 450 mm, mit LED-Anzeige, 210 W, Kältemittel R134A, Kapazität: 15 kg/24h, Eiskugel, 6-10 Minuten, 3 Eiskugel-Größen, manuelle Wasserbefüllung max. 4 Liter, leistungsstarker Kompressor, Cyclopentane-Schaum-Isolierung, umweltfreundlich, autom. Reinigung, autom. Startfunktion, Wasserstandskontrolle, Füllstandskontrolle</p> <p><b>🇬🇧 Ice maker,</b><br/>                     360 x 440 x 450mm, with LED-display, 210 W, refrigerant agent R134a, capacity: 15 kg/24 h, ice scoop, 6-10 minutes, 3 sizes of ice scoops, manual water-filling maximal 4 litres, powerful compressor, cyclopentane-foam-isolation, environment-friendly, automatic cleaning, automatic start-function water-level control, liquid-level control</p>   | <b>ZB-15AP</b>     | <b>192,00</b> |
|  | <p><b>🇩🇪 Eiswürfelbereiter mit Sichtfenster</b><br/>                     360 x 440 x 450 mm, mit Display und Sichtfenster, 210 W, Kältemittel R134A, Kapazität: 15 kg/24h, Eiskugel, 6-10 Minuten, 3 Eiskugel-Größen, manuelle Wasserbefüllung max. 4 Liter, leistungsstarker Kompressor, Cyclopentane-Schaum-Isolierung, umweltfreundlich, autom. Reinigung, autom. Startfunktion, Wasserstandskontrolle, Füllstandskontrolle</p> <p><b>🇬🇧 Ice maker with viewing window</b><br/>                     360 x 440 x 450mm, with display and viewing window, 210 W, refrigerant agent R134a, capacity: 15 kg/24 h, ice scoop, 6-10 minutes, 3 sizes of ice scoops, manual water-filling maximal 4 litres, powerful compressor, cyclopentane-foam-isolation, environment-friendly, automatic cleaning, automatic start-function water-level control, liquid-level control</p> | <b>ZB-15AP(LW)</b> | <b>202,00</b> |



## Eiswürfelbereiter

555 x 535 x 590 mm,  
Edelstahlgehäuse, Luftkondensator,  
Eiswürfel 29 mm,  
24 kg / 24 h, Lagerkapazität 10 kg,  
210 W, 230 V

Gewicht: 38 kg / 39 kg

Verpackung: 630 x 640 x 640 mm

**Code: AGB 022**

**Euro: 971,00**

## Ice cube maker

555 x 535 x 590 mm,  
body made of stainless steel, air condenser,  
ice cubes 29 mm,  
24 kg / 24 hrs, storage capacity 10 kg,  
210 W, 230 V

weight: 38 kg / 39 kg

packing: 630 x 640 x 640 mm

**Code: AGB 022**

**Euro: 971,00**

## Eiswürfelbereiter

555 x 535 x 850 mm,  
Edelstahlgehäuse, Luftkondensator,  
Eiswürfel 29 mm,  
40 kg / 24 h, Lagerkapazität 20 kg,  
340 W, 230 V

Gewicht: 45 kg / 46 kg

Verpackung: 630 x 630 x 920 mm

**Code: AGB 024**

**Euro: 1.116,00**

## Ice cube maker

555 x 535 x 850 mm,  
body made of stainless steel, air condenser,  
ice cubes 29 mm,  
40 kg / 24 hrs, storage capacity 20 kg,  
340 W, 230 V

weight: 38 kg / 39 kg

packing: 630 x 630 x 920 mm

**Code: AGB 024**

**Euro: 1.116,00**



# Eisflockenbereiter



|   | Artikel   | Code                          | Euro                    |
|---|---|-------------------------------|-------------------------|
|  | <p> <b>Eisflockenbereiter</b><br/>                     500 x 660 x 690 mm,<br/>                     Struktur aus CNS 18/8,<br/>                     Eisproduktion 90 kg / 24 Stunden,<br/>                     Speicherkapazität 20 kg,<br/>                     550 Watt, 230 Volt</p> <p> <b>Ice flakes maker</b><br/>                     500 x 660 x 690 mm,<br/>                     CNS 18/8, ice production 90 kg / 24 h,<br/>                     storage capacity 20 kg,<br/>                     550 Watt, 230 Volt</p>   | <p><b>Mice 90<br/>AS</b></p>  | <p><b>2.392,00</b></p>  |
|   | <p> <b>wie oben, jedoch mit Wasserkühlung</b><br/>  <b>as aforementioned,<br/>but with water cooling system</b></p>   |                               |                         |
|  | <p> <b>Eisflockenbereiter</b><br/>                     738 x 690 x 920 mm,<br/>                     Struktur aus CNS 18/8,<br/>                     Eisproduktion 150 kg / 24 Stunden,<br/>                     Speicherkapazität 40 kg,<br/>                     700 Watt, 230 Volt</p> <p> <b>Ice flakes maker</b><br/>                     738 x 690 x 920 mm,<br/>                     CNS 18/8, ice production 150 kg / 24 h,<br/>                     storage capacity 40 kg,<br/>                     700 Watt, 230 Volt</p> | <p><b>Mice 150<br/>AS</b></p> | <p><b>2..912,00</b></p> |
|   | <p> <b>wie oben, jedoch mit Wasserkühlung</b><br/>  <b>as aforementioned,<br/>but with water cooling system</b></p>   |                               |                         |

## Eiswürfelbereiter Mice Profi



**🇩🇪 Spritzsystem-Technik Struktur aus CNS 18/8 luft- und wassergekühlt lieferbar.**

**🇬🇧 Squirt-system-technology body made of CNS 18/8 available with air- or water-cooling-system.**



|   | Artikel   | Code              | Euro            |
|---|---|-------------------|-----------------|
|   | <b>345 x 400 x 590 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 21 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 21 kg/24 h    | <b>MICE 18 A</b>  | <b>929,00</b>   |
|   | <b>390 x 460 x 610 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 24 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 24 kg/24 h    | <b>MICE 24 A</b>  | <b>1.102,00</b> |
|   | <b>500 x 580 x 690 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 33 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 33 kg/24 h    | <b>MICE 30 A</b>  | <b>1.336,00</b> |
|   | <b>500 x 580 x 800 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 46 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 46 kg/24 h    | <b>MICE 45 A</b>  | <b>1.531,00</b> |
|   | <b>738 x 600 x 920 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 65 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 65 kg/24 h    | <b>MICE 60 A</b>  | <b>2.059,00</b> |
|   | <b>738 x 600 x 1020 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 90 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 90 kg/24 h   | <b>MICE 90 A</b>  | <b>2.338,00</b> |
|   | <b>738 x 600 x 1020 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 130 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 130 kg/24 h | <b>MICE 130 A</b> | <b>2.897,00</b> |
|   | <b>738 x 600 x 1020 mm,</b><br>🇩🇪 luftgekühlt, Eisproduktion 150 kg/24 h<br>🇬🇧 air-cooling-system, ice production 150 kg/24 h | <b>MICE 150 A</b> | <b>3.118,00</b> |
| 🇩🇪 <b>Geräte auch mit Wasserkühlung lieferbar, Code-Nr. + / W</b><br>🇬🇧 <b>Available also with water cooling system, Code-No. + / W</b> |   |                   |                 |

# Konfiskatkühler

## Waste cooler

row for conservation of organic waste materials, temperature range +2/+8°C, wall thickness 400mm, walls made of stainless steel, CFC-free, height adjustable feet, polyurethane foam insulation, capacity for dustbins up to 240 litres, without motor

## Konfiskatkühler

Zelle für die Konservierung von organischen Abfällen, Temperaturbereich +2/+8°C, Wandstärke 40 mm, Wände aus Edelstahl, FCKW frei, höhenverstellbare Füße, PUR-Hartschaum-Isolierung, Fassungsvermögen für Mülltonnen bis 240 Liter, ohne Motor

|   | Artikel   | Code            | Euro            |
|---|---|-----------------|-----------------|
|    | <b>Konfiskatkühler</b><br>Außenmaße: 1020 x 870 x 1290 mm,<br>Innenmaße: 655 x 760 x 1135 mm,<br>284 W  | <b>10405001</b> | <b>1.396,00</b> |
|   | <b>Waste cooler</b><br>external dimensions: 1020 x 870 x 1290 mm,<br>internal dimensions: 655 x 760 x 1135 mm,<br>284 W   |                 |                 |
|   | <b>Kühlmotor</b><br><b>cooling motor</b>  | <b>10406001</b> | <b>806,00</b>   |
|  | <b>Konfiskatkühler</b><br>Außenmaße: 1750 x 870 x 1290 mm,<br>Innenmaße: 1385 x 760 x 1135 mm,<br>343 W   | <b>10405002</b> | <b>2.299,00</b> |
|   | <b>Waste cooler</b><br>external dimensions: 1750 x 870 x 1290 mm,<br>internal dimensions: 1385 x 760 x 1135 mm,<br>343 W  |                 |                 |
|   | <b>Kühlmotor</b><br><b>cooling motor</b>  | <b>10406002</b> | <b>822,00</b>   |
|  | <b>Hochleistungs Monoblock Kühlanlage für Konfiskatkühler 10405001,</b><br>285 x 545 x 745 mm, Kühlleistung: -10/+32°C, Edelstahl-Verkleidung, Elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld, automatische Tauwasserverdunstung und Abtauung | <b>10406001</b> | <b>806,00</b>   |
|   | <b>Powerful monoblock cooling system for waste cooler 10405001,</b><br>285 x 545 x 745 mm, temp. range: -10/+32°C, body made of stainless steel, electronic control with digital control panel, automatic condensate evaporation and defrost    |                 |                 |
|   | <b>für Konfiskatkühler 10405002</b><br><b>for waste cooler 10405002</b>   | <b>10406002</b> | <b>822,00</b>   |

## Lagerkühlzellen



|   | Artikel  | Code             | Euro            |
|---|--|------------------|-----------------|
|   | <p><b>Lager-Kühlzelle</b><br/>Aussenmaße: 935 x 995 x 1842 mm,<br/>Innenmaße: 855 x 885 x 1762 mm,<br/>Volumen: 1,33 m<sup>3</sup>, Nettogewicht: 108 kg<br/>2 Einlegeböden</p> <p><b>Storage cold room</b><br/>external dimensions 935 x 995 x 1842mm,<br/>internal dimensions: 855 x 885 x 1762mm,<br/>volume: 1,33m<sup>3</sup>, net weight: 108 kg,<br/>2 shelves</p> <p><b>Kühlaggregat / Aggregate</b><br/>675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p>  | <b>V4-1850</b>   | <b>1.384,00</b> |
|  | <p><b>Lager-Kühlzelle</b><br/>Aussenmaße: 935 x 995 x 1992 mm,<br/>Innenmaße: 855 x 885 x 1912 mm,<br/>Volumen: 1,45 m<sup>3</sup>, Nettogewicht: 115 kg<br/>3 Einlegeböden</p> <p><b>Storage cold room</b><br/>external dimensions: 935 x 995 x 1992mm,<br/>internal dimensions: 855 x 885 x 1912mm,<br/>volume: 1,45m<sup>3</sup>, net weight: 115 kg,<br/>3 shelves</p> <p><b>Kühlaggregat / Aggregate</b><br/>675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p>   | <b>V4-2000</b>   | <b>1.587,00</b> |
|  | <p><b>Lager-Kühlzelle</b><br/>Aussenmaße: 935 x 995 x 1992 mm,<br/>Innenmaße: 855 x 885 x 1912 mm,<br/>Volumen: 1,45 m<sup>3</sup>, Nettogewicht: 115 kg<br/>2 Edelstahl-Fleischerhaken, 1 Edelstahl-Abtropfbehälter</p> <p><b>Storage cold room</b><br/>external dimensions: 935 x 995 x 1992mm,<br/>internal dimensions: 855 x 885 x 1912mm,<br/>volume: 1,45m<sup>3</sup>, net weight: 115 kg,<br/>2 steel butchers hook, 1 steel floor pan</p> <p><b>Kühlaggregat / Aggregate</b><br/>675 x 495 x 388 mm, +2°C/+8°C, 510 W</p> | <b>V4-2000 C</b> | <b>1.687,00</b> |

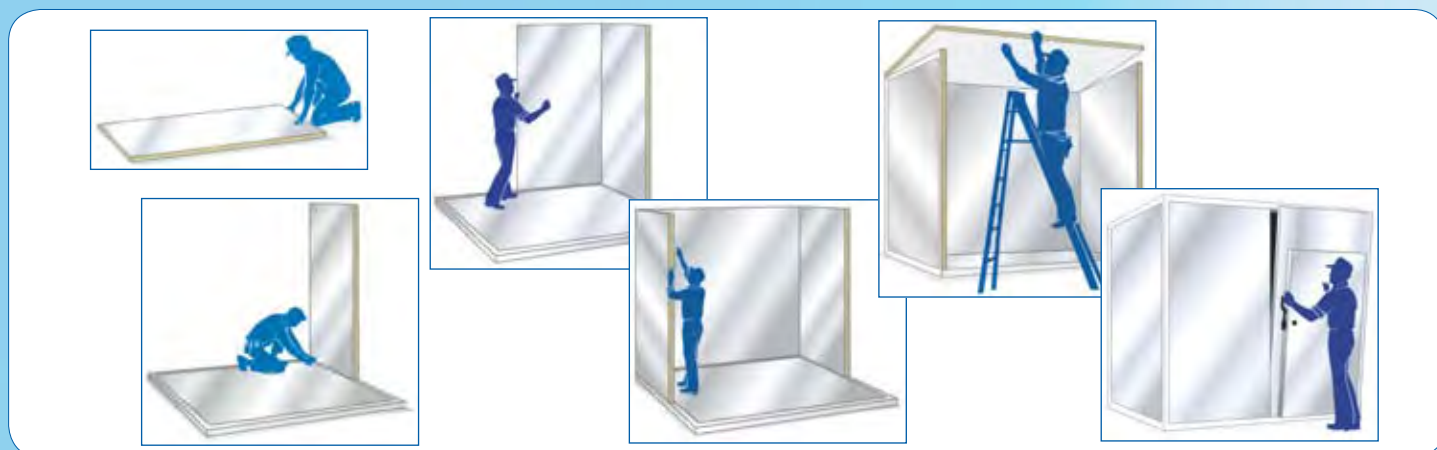
## Kühlzellen 75er Wandstärke, 2000er Höhe



| Maße / Dimensions     | Wandstärke / Wall thickness | Zelle / Cell Code | Zelle / Cell Euro | Kühlaggregat / Aggregate Code | Kühlaggregat / Aggregate Euro | Komplett / Complete Euro |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1200 x 900 x 2000 mm  | 75 mm                       | 12 09 20          | <b>1.436,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.039,00</b>          |
| 1200 x 1200 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 12 20          | <b>1.619,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.222,00</b>          |
| 1200 x 1500 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 15 20          | <b>1.845,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.448,00</b>          |
| 1200 x 1800 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 18 20          | <b>2.039,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.642,00</b>          |
| 1200 x 2100 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 21 20          | <b>2.222,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.032,00</b>          |
| 1200 x 2400 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 24 20          | <b>2.456,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.266,00</b>          |
| 1200 x 3000 x 2000 mm | 75 mm                       | 12 30 20          | <b>2.881,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>4.803,00</b>          |

|                       |       |          |                 |          |                 |                 |
|-----------------------|-------|----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------|
| 1500 x 1200 x 2000 mm | 75 mm | 15 12 20 | <b>1.856,00</b> | EL04123N | <b>1.603,00</b> | <b>3.459,00</b> |
| 1500 x 1500 x 2000 mm | 75 mm | 15 15 20 | <b>2.157,00</b> | EL04123N | <b>1.603,00</b> | <b>3.760,00</b> |
| 1500 x 1800 x 2000 mm | 75 mm | 15 18 20 | <b>2.361,00</b> | EL06125N | <b>1.810,00</b> | <b>4.171,00</b> |
| 1500 x 2100 x 2000 mm | 75 mm | 15 21 20 | <b>2.572,00</b> | EL06125N | <b>1.810,00</b> | <b>4.382,00</b> |
| 1500 x 2400 x 2000 mm | 75 mm | 15 24 20 | <b>2.883,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>4.755,00</b> |
| 1500 x 3000 x 2000 mm | 75 mm | 15 30 20 | <b>3.234,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>5.156,00</b> |

## Kühlzellen 75er Wandstärke, 2000er Höhe



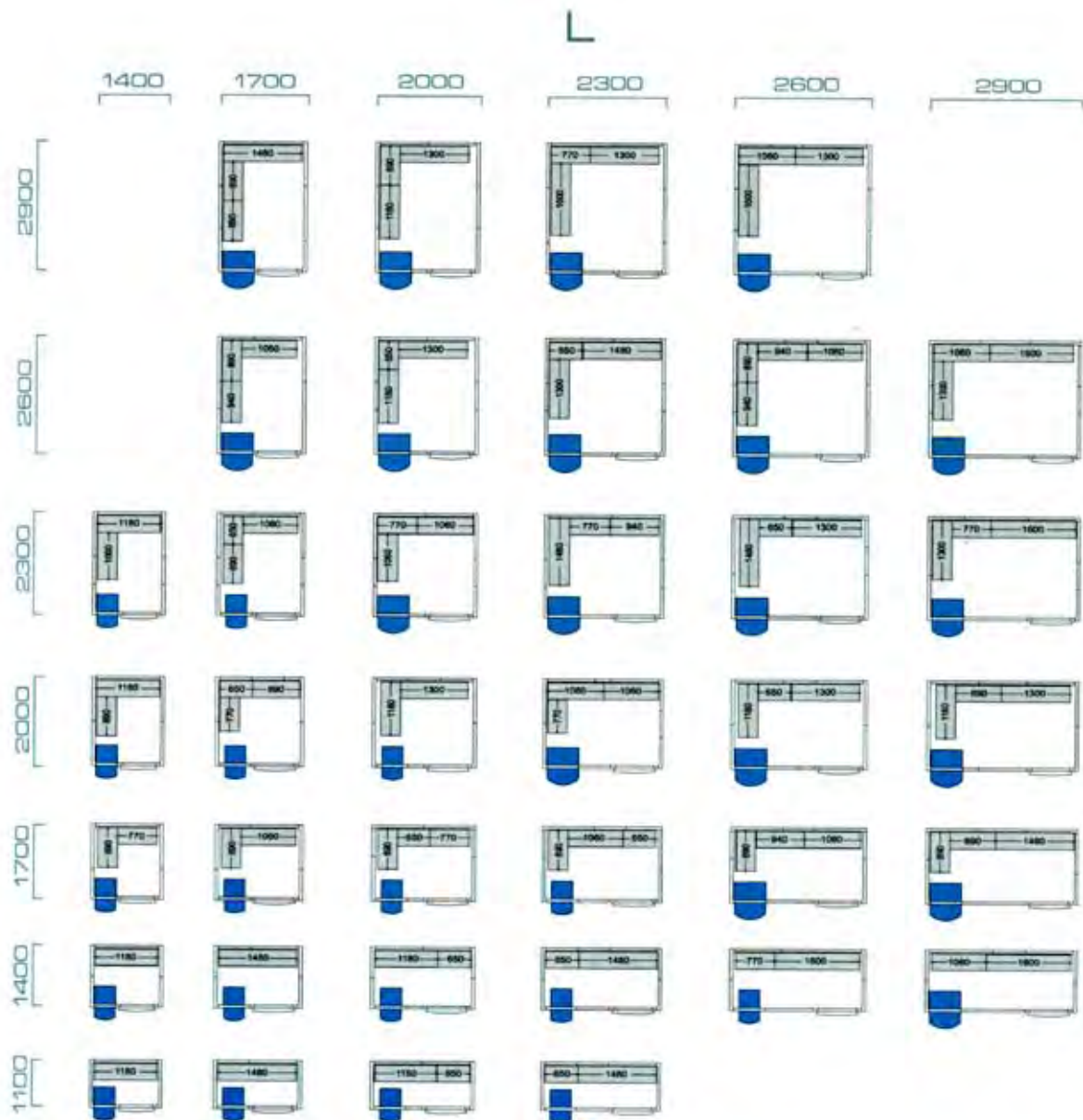
| Maße / Dimensions     | Wandstärke / Wall thickness | Zelle / Cell Code | Zelle / Cell Euro | Kühlaggregat / Aggregate Code | Kühlaggregat / Aggregate Euro | Komplett / Complete Euro |
|-----------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1800 x 1200 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 12 20          | <b>2.077,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.680,00</b>          |
| 1800 x 1500 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 15 20          | <b>2.388,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.198,00</b>          |
| 1800 x 1800 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 18 20          | <b>2.626,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.436,00</b>          |
| 1800 x 2100 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 21 20          | <b>2.851,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>4.773,00</b>          |
| 1800 x 2400 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 24 20          | <b>3.132,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.054,00</b>          |
| 1800 x 3000 x 2000 mm | 75 mm                       | 18 30 20          | <b>3.594,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>5.598,00</b>          |

|                       |       |          |                 |          |                 |                 |
|-----------------------|-------|----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------|
| 2100 x 1200 x 2000 mm | 75 mm | 21 12 20 | <b>2.264,00</b> | EL06125N | <b>1.810,00</b> | <b>4.074,00</b> |
| 2100 x 1500 x 2000 mm | 75 mm | 21 15 20 | <b>2.602,00</b> | EL06125N | <b>1.810,00</b> | <b>4.412,00</b> |
| 2100 x 1800 x 2000 mm | 75 mm | 21 18 20 | <b>2.855,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>4.777,00</b> |
| 2100 x 2100 x 2000 mm | 75 mm | 21 21 20 | <b>3.097,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>5.019,00</b> |
| 2100 x 2400 x 2000 mm | 75 mm | 21 24 20 | <b>3.390,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>5.312,00</b> |
| 2100 x 3000 x 2000 mm | 75 mm | 21 30 20 | <b>3.911,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>5.915,00</b> |

|                       |       |          |                 |          |                 |                 |
|-----------------------|-------|----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------|
| 2400 x 1200 x 2000 mm | 75 mm | 24 12 20 | <b>2.472,00</b> | EL06125N | <b>1.810,00</b> | <b>4.282,00</b> |
| 2400 x 1500 x 2000 mm | 75 mm | 24 15 20 | <b>2.837,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>4.759,00</b> |
| 2400 x 1800 x 2000 mm | 75 mm | 24 18 20 | <b>3.011,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>4.933,00</b> |
| 2400 x 2100 x 2000 mm | 75 mm | 24 21 20 | <b>3.364,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>5.286,00</b> |
| 2400 x 2400 x 2000 mm | 75 mm | 24 24 20 | <b>3.684,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>5.688,00</b> |
| 2400 x 3000 x 2000 mm | 75 mm | 24 30 20 | <b>4.246,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>6.250,00</b> |

|                       |       |          |                 |          |                 |                 |
|-----------------------|-------|----------|-----------------|----------|-----------------|-----------------|
| 3000 x 1200 x 2000 mm | 75 mm | 30 12 20 | <b>2.897,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>4.819,00</b> |
| 3000 x 1500 x 2000 mm | 75 mm | 30 15 20 | <b>3.239,00</b> | EL07125N | <b>1.922,00</b> | <b>5.161,00</b> |
| 3000 x 1800 x 2000 mm | 75 mm | 30 18 20 | <b>3.571,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>5.575,00</b> |
| 3000 x 2100 x 2000 mm | 75 mm | 30 21 20 | <b>3.885,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>5.889,00</b> |
| 3000 x 2400 x 2000 mm | 75 mm | 30 24 20 | <b>4.246,00</b> | EL09125N | <b>2.004,00</b> | <b>6.250,00</b> |

# Kühlzellen 80er Wandstärke, 2110er Höhe

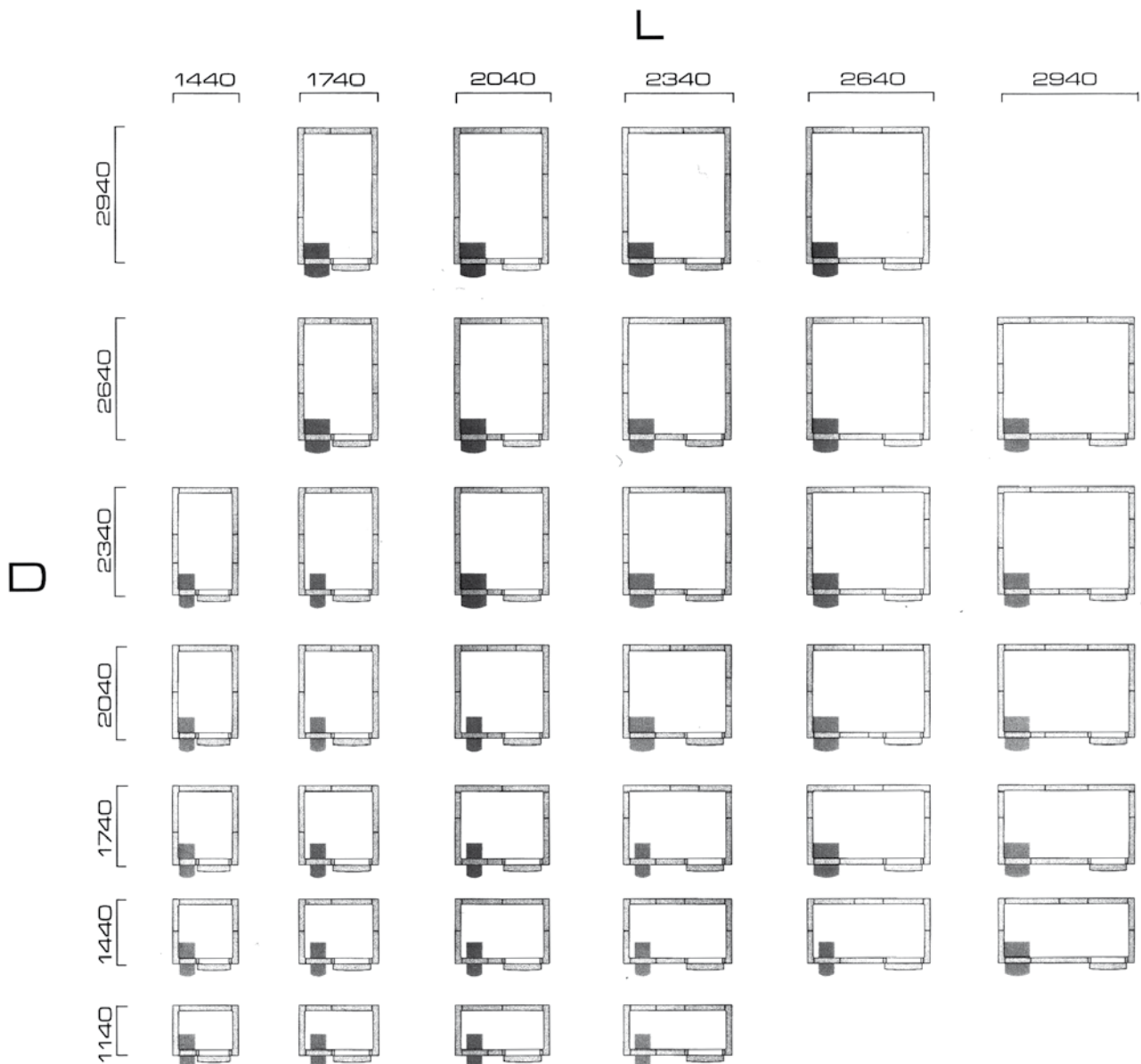


## Kühlzellen 80er Wandstärke, 2110er Höhe



| Maße / Dimensions | Wandstärke / Wall thickness | Zelle / Cell Code | Zelle / Cell Euro | Kühlaggregat / Aggregate Code | Kühlaggregat / Aggregate Euro | Komplett / Complete Euro |
|-------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1400x1100x2110 mm | 80 mm                       | 14 11 21          | <b>1.737,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.340,00</b>          |
| 1400x1400x2110 mm | 80 mm                       | 14 14 21          | <b>2.005,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.608,00</b>          |
| 1400x1700x2110 mm | 80 mm                       | 14 17 21          | <b>2.267,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.077,00</b>          |
| 1400x2000x2110 mm | 80 mm                       | 14 20 21          | <b>2.466,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.276,00</b>          |
| 1400x2300x2110 mm | 80 mm                       | 14 23 21          | <b>2.742,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.552,00</b>          |
| 1700x1100x2110 mm | 80 mm                       | 17 11 21          | <b>2.008,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.611,00</b>          |
| 1700x1400x2110 mm | 80 mm                       | 17 14 21          | <b>2.299,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.109,00</b>          |
| 1700x1700x2110 mm | 80 mm                       | 17 17 21          | <b>2.528,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.338,00</b>          |
| 1700x2000x2110 mm | 80 mm                       | 17 20 21          | <b>2.787,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>4.709,00</b>          |
| 1700x2300x2110 mm | 80 mm                       | 17 23 21          | <b>3.088,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.010,00</b>          |
| 1700x2600x2110 mm | 80 mm                       | 17 26 21          | <b>3.306,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.228,00</b>          |
| 1700x2900x2110 mm | 80 mm                       | 17 29 21          | <b>3.595,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.517,00</b>          |
| 2000x1100x2110 mm | 80 mm                       | 20 11 21          | <b>2.269,00</b>   | EL04123N                      | <b>1.603,00</b>               | <b>3.872,00</b>          |
| 2000x1400x2110 mm | 80 mm                       | 20 14 21          | <b>2.520,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.330,00</b>          |
| 2000x2000x2110 mm | 80 mm                       | 20 20 21          | <b>3.050,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>4.972,00</b>          |
| 2000x2300x2110 mm | 80 mm                       | 20 23 21          | <b>3.421,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.343,00</b>          |
| 2000x2600x2110 mm | 80 mm                       | 20 26 21          | <b>3.637,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>5.641,00</b>          |
| 2000x2900x2110 mm | 80 mm                       | 20 29 21          | <b>3.836,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>5.840,00</b>          |
| 2300x1100x2110 mm | 80 mm                       | 23 11 21          | <b>2.418,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.228,00</b>          |
| 2300x1400x2110 mm | 80 mm                       | 23 14 21          | <b>2.774,00</b>   | EL06125N                      | <b>1.810,00</b>               | <b>4.584,00</b>          |
| 2300x2300x2110 mm | 80 mm                       | 23 23 21          | <b>3.685,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>5.689,00</b>          |
| 2300x2600x2110 mm | 80 mm                       | 23 26 21          | <b>3.948,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>5.952,00</b>          |
| 2300x2900x2110 mm | 80 mm                       | 23 29 21          | <b>4.381,00</b>   | EL09125N                      | <b>2.004,00</b>               | <b>6.385,00</b>          |
| 2900x1400x2110 mm | 80 mm                       | 29 14 21          | <b>3.224,00</b>   | EL07125N                      | <b>1.922,00</b>               | <b>5.146,00</b>          |

# Tiefkühlzellen 100er Wandstärke, 2150er Höhe



## Tiefkühlzellen 100er Wandstärke, 2150er Höhe



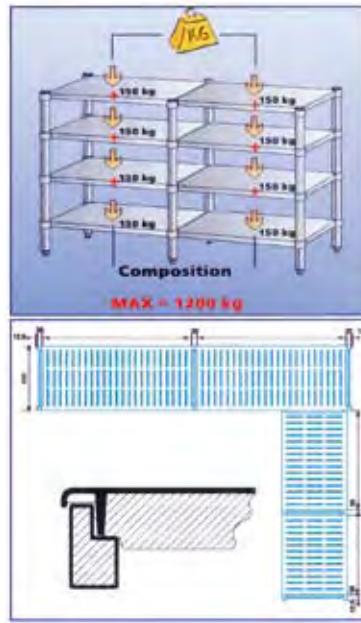
| Maße / Dimensions     | Volumen m <sup>3</sup> /<br>Volume m <sup>3</sup> | Tiefkühlzelle /<br>Deep freezer room |                 | Tiefkühlaggregat /<br>Deep freezer aggregate |                 | Komplett /<br>Complete<br>Euro |
|-----------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|-----------------|--------------------------------|
|                       |   | Code                                 | Euro            | Code   | Euro            |                                |
| 1440 x 1140 x 2150 mm | 2,27  | 10703201                             | <b>1.898,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.125,00</b>                |
| 1440 x 1440 x 2150 mm | 3,00  | 10703202                             | <b>2.198,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.425,00</b>                |
| 1440 x 1740 x 2150 mm | 3,72  | 10703203                             | <b>2.487,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.714,00</b>                |
| 1440 x 2040 x 2150 mm | 4,45  | 10703204                             | <b>2.707,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.934,00</b>                |
| 1440 x 2340 x 2150 mm | 5,17  | 10703205                             | <b>3.012,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.239,00</b>                |
| 1740 x 1140 x 2150 mm | 2,82  | 10703206                             | <b>2.203,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.430,00</b>                |
| 1740 x 1440 x 2150 mm | 3,72  | 10703207                             | <b>2.527,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.754,00</b>                |
| 1740 x 1740 x 2150 mm | 4,62  | 10703208                             | <b>2.824,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.051,00</b>                |
| 1740 x 2040 x 2150 mm | 5,53  | 10703209                             | <b>3.064,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.291,00</b>                |
| 1740 x 2340 x 2150 mm | 6,43  | 10703210                             | <b>3.369,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.596,00</b>                |
| 1740 x 2640 x 2150 mm | 7,33  | 10703211                             | <b>3.617,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.877,00</b>                |
| 1740 x 2940 x 2150 mm | 8,23  | 10703212                             | <b>3.787,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.047,00</b>                |
| 2040 x 1140 x 2150 mm | 3,37  | 10703213                             | <b>2.278,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.505,00</b>                |
| 2040 x 1440 x 2150 mm | 4,45  | 10703214                             | <b>2.538,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.765,00</b>                |
| 2040 x 1740 x 2150 mm | 5,53  | 10703209                             | <b>3.064,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.291,00</b>                |
| 2040 x 2040 x 2150 mm | 6,60  | 10703215                             | <b>3.356,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.583,00</b>                |
| 2040 x 2340 x 2150 mm | 7,68  | 10703216                             | <b>3.709,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.969,00</b>                |
| 2040 x 2640 x 2150 mm | 8,75  | 10703217                             | <b>3.954,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.214,00</b>                |
| 2040 x 2940 x 2150 mm | 9,83  | 10703218                             | <b>4.223,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.483,00</b>                |
| 2340 x 1140 x 2150 mm | 3,92  | 10703219                             | <b>2.654,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.881,00</b>                |
| 2340 x 1440 x 2150 mm | 5,17  | 10703220                             | <b>3.054,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.281,00</b>                |
| 2340 x 1740 x 2150 mm | 6,43  | 10703210                             | <b>3.369,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.596,00</b>                |
| 2340 x 2040 x 2150 mm | 7,68  | 10703216                             | <b>3.709,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.969,00</b>                |
| 2340 x 2340 x 2150 mm | 8,93  | 10703221                             | <b>4.030,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.290,00</b>                |
| 2340 x 2640 x 2150 mm | 10,18   | 10703222                             | <b>4.322,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.582,00</b>                |
| 2340 x 2940 x 2150 mm | 11,43   | 10703223                             | <b>4.765,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.935,00</b>                |
| 2640 x 1440 x 2150 mm | 5,90  | 10703224                             | <b>3.302,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.529,00</b>                |
| 2640 x 1740 x 2150 mm | 7,33  | 10703211                             | <b>3.617,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.877,00</b>                |
| 2640 x 2040 x 2150 mm | 8,75  | 10703217                             | <b>3.954,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.214,00</b>                |
| 2640 x 2340 x 2150 mm | 10,18   | 10703222                             | <b>4.322,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.582,00</b>                |
| 2640 x 2640 x 2150 mm | 11,61   | 10703225                             | <b>4.711,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.881,00</b>                |
| 2640 x 2940 x 2150 mm | 13,04   | 10703226                             | <b>5.084,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>8.254,00</b>                |
| 2940 x 1440 x 2150 mm | 6,62  | 10706227                             | <b>3.552,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.812,00</b>                |
| 2940 x 1740 x 2150 mm | 8,23  | 10703212                             | <b>3.787,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.047,00</b>                |
| 2940 x 2040 x 2150 mm | 9,83  | 10703218                             | <b>4.223,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.483,00</b>                |
| 2940 x 2340 x 2150 mm | 11,43   | 10703223                             | <b>4.765,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.935,00</b>                |
| 2940 x 2640 x 2150 mm | 13,04   | 10703226                             | <b>5.084,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>8.254,00</b>                |

## Tiefkühlzellen 100er Wandstärker, 2500er Höhe



| Maße / Dimensions  | Volumen m <sup>3</sup> /<br>Volume m <sup>3</sup> | Tiefkühlzelle /<br>Deep freezer room |                 | Tiefkühlaggregat /<br>Deep freezer aggregate |                 | Komplett /<br>Complete<br>Euro |
|--------------------|---|--------------------------------------|-----------------|--|-----------------|--------------------------------|
|                    |   | Code                                 | Euro            | Code   | Euro            |                                |
| 1440 x 1140 x 2500 | 2,68  | 10706201                             | <b>2.130,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.357,00</b>                |
| 1440 x 1440 x 2500 | 3,54  | 10706202                             | <b>2.464,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.691,00</b>                |
| 1440 x 1740 x 2500 | 4,39  | 10706203                             | <b>2.780,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.007,00</b>                |
| 1440 x 2040 x 2500 | 5,25  | 10706204                             | <b>3.028,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.255,00</b>                |
| 1440 x 2340 x 2500 | 6,10  | 10706205                             | <b>3.364,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.591,00</b>                |
| 1740 x 1140 x 2500 | 3,33  | 10706206                             | <b>2.388,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.615,00</b>                |
| 1740 x 1440 x 2500 | 4,39  | 10706207                             | <b>2.811,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.038,00</b>                |
| 1740 x 1740 x 2500 | 5,45  | 10706208                             | <b>3.093,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.320,00</b>                |
| 1740 x 2040 x 2500 | 6,52  | 10706209                             | <b>3.403,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.663,00</b>                |
| 1740 x 2340 x 2500 | 7,58  | 10706210                             | <b>3.737,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.997,00</b>                |
| 1740 x 2640 x 2500 | 8,64  | 10706211                             | <b>4.014,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.274,00</b>                |
| 1740 x 2940 x 2500 | 9,71  | 10706212                             | <b>4.387,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.647,00</b>                |
| 2040 x 1140 x 2500 | 3,98  | 10706213                             | <b>2.733,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>4.960,00</b>                |
| 2040 x 1440 x 2500 | 5,25  | 10706214                             | <b>3.085,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.312,00</b>                |
| 2040 x 1740 x 2500 | 6,52  | 10706209                             | <b>3.403,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.663,00</b>                |
| 2040 x 2040 x 2500 | 7,79  | 10706215                             | <b>3.727,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.987,00</b>                |
| 2040 x 2340 x 2500 | 9,06  | 10706216                             | <b>4.108,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.368,00</b>                |
| 2040 x 2640 x 2500 | 10,33   | 10706217                             | <b>4.382,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.642,00</b>                |
| 2040 x 2940 x 2500 | 11,60   | 10706218                             | <b>4.677,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.847,00</b>                |
| 2340 x 1140 x 2500 | 4,63  | 10706219                             | <b>2.965,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.192,00</b>                |
| 2340 x 1440 x 2500 | 6,10  | 10706220                             | <b>3.395,00</b> | EL 12125b                                    | <b>2.227,00</b> | <b>5.622,00</b>                |
| 2340 x 1740 x 2500 | 7,58  | 10706210                             | <b>3.737,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.997,00</b>                |
| 2340 x 2040 x 2500 | 9,06  | 10706216                             | <b>4.108,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.368,00</b>                |
| 2340 x 2340 x 2500 | 10,53   | 10706221                             | <b>4.458,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.628,00</b>                |
| 2340 x 2640 x 2500 | 12,01   | 10706222                             | <b>4.781,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.951,00</b>                |
| 2340 x 2940 x 2500 | 13,49   | 10706223                             | <b>5.256,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>8.426,00</b>                |
| 2640 x 1440 x 2500 | 6,96  | 10706224                             | <b>3.672,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>5.932,00</b>                |
| 2640 x 1740 x 2500 | 8,64  | 10706211                             | <b>4.014,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.274,00</b>                |
| 2640 x 2040 x 2500 | 10,33   | 10706216                             | <b>4.108,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.368,00</b>                |
| 2640 x 2340 x 2500 | 12,01   | 10706222                             | <b>4.781,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.951,00</b>                |
| 2640 x 2640 x 2500 | 13,69   | 10706225                             | <b>4.199,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>8.369,00</b>                |
| 2640 x 2940 x 2500 | 15,38   | 10706226                             | <b>5.598,00</b> | EL 24225b                                    | <b>3.522,00</b> | <b>9.120,00</b>                |
| 2940 x 1440 x 2500 | 7,81  | 10706227                             | <b>3.957,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>6.217,00</b>                |
| 2940 x 1740 x 2500 | 9,71  | 10706212                             | <b>4.387,00</b> | EL 17125b                                    | <b>2.260,00</b> | <b>7.647,00</b>                |
| 2940 x 2040 x 2500 | 11,60   | 10706218                             | <b>4.677,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>7.847,00</b>                |
| 2940 x 2340 x 2500 | 13,49   | 10706223                             | <b>5.256,00</b> | EL 19130b                                    | <b>3.170,00</b> | <b>8.426,00</b>                |
| 2940 x 2640 x 2500 | 15,38   | 10706226                             | <b>5.598,00</b> | EL 24225b                                    | <b>3.522,00</b> | <b>9.120,00</b>                |


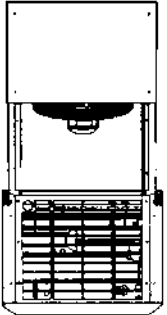
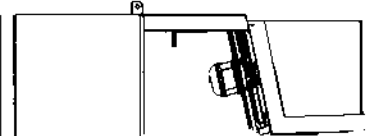
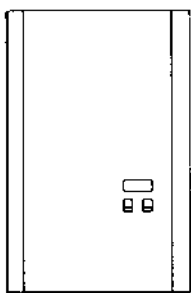
## Regalsystem für Kühlzellen




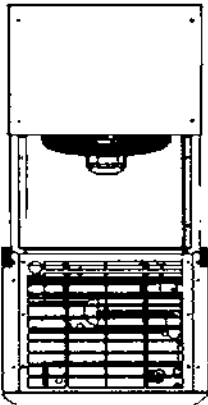
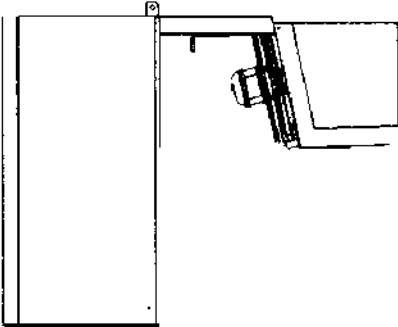
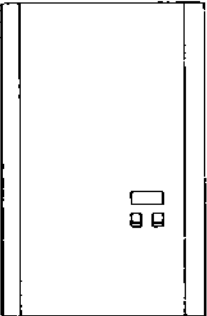
| Maße / Dimensions                       | Böden / Shelves | Code            | kg  | m3  | Zelle / Cell Code | Euro            |
|---|-----------------|-----------------|-----|-----|-------------------|-----------------|
| 650 + 940 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 18</b>   | 25  | 0,5 | 121220            | <b>448,00</b>   |
| 650 + 1180 x 400 x 1740 mm              | 4               | <b>KIT 26</b>   | 29  | 0,6 | 121520            | <b>484,00</b>   |
| 650 + 1490 x 400 x 1740 mm              | 4               | <b>KIT 31</b>   | 30  | 0,7 | 121820            | <b>510,00</b>   |
| 940 + 1480 x 400 x 1740 mm              | 4               | <b>KIT 37</b>   | 32  | 0,6 | 122120            | <b>546,00</b>   |
| 940 + 1180 x 400 x 1740 mm              | 4               | <b>KIT 35</b>   | 30  | 0,5 | 151520            | <b>510,00</b>   |
| 1300 + 1180 x 400 x 1740 mm             | 4               | <b>KIT 40</b>   | 32  | 0,6 | 151820            | <b>546,00</b>   |
| 1300 + 1480 x 400 x 1740 mm             | 4               | <b>KIT 48</b>   | 40  | 0,7 | 152120            | <b>582,00</b>   |
| 1180 + 890 + 940 x 400 x 1740 mm        | 4               | <b>KIT 55</b>   | 42  | 0,5 | 152420            | <b>703,00</b>   |
| 1600 + 1180 x 400 x 1740 mm             | 4               | <b>KIT 50</b>   | 42  | 0,6 | 181820            | <b>585,00</b>   |
| 1600 + 1480 x 400 x 1740 mm             | 4               | <b>KIT 59</b>   | 42  | 0,7 | 182120            | <b>624,00</b>   |
| 1600 + 890 + 940 x 400 x 1740 mm        | 4               | <b>KIT 67</b>   | 45  | 0,5 | 182420            | <b>742,00</b>   |
| 1480 + 1060 + 1060 x 400 x 1740 mm      | 4               | <b>KIT 80</b>   | 47  | 0,6 | 212420            | <b>773,00</b>   |
| 940 + 890 + 940 x 400 x 1740 mm         | 4               | <b>KIT 43</b>   | 40  | 0,6 | 122420            | <b>664,00</b>   |
| 940 + 940 + 1060 + 1060 x 400 x 1740 mm | 4               | <b>KIT 90</b>   | 50  | 0,7 | 42420             | <b>893,00</b>   |
| 940 + 940 + 1480 + 1300 x 400 x 1740 mm | 4               | <b>KIT 116</b>  | 60  | 0,7 | 243020            | <b>963,00</b>   |
| 2111/3382 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 17 M</b> | 60  | 0,7 | 243624            | <b>1.042,00</b> |
| 2724/2780 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 18 M</b> | 65  | 0,8 | 303024            | <b>1.025,00</b> |
| 3914/2122 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 20 M</b> | 80  | 0,9 | 244224            | <b>1.179,00</b> |
| 3382/2724 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 22 M</b> | 80  | 0,9 | 303624            | <b>1.106,00</b> |
| 4516/2122 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 23 M</b> | 82  | 0,9 | 244824            | <b>1.257,00</b> |
| 3916/2724 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 26 M</b> | 85  | 0,9 | 304224            | <b>1.257,00</b> |
| 5150/2122 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 27 M</b> | 90  | 1,0 | 245424            | <b>1.406,00</b> |
| 4516/2724 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 29 M</b> | 90  | 1,0 | 304824            | <b>1.319,00</b> |
| 5751/2122 x 400 x 1740 mm               | 4               | <b>KIT 30 M</b> | 100 | 1,2 | 246024            | <b>1.481,00</b> |

# Tiefkühlaggregat Monoblock Profiline





|   | Artikel   | Code                 | Euro                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
|---|---|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|------|------|-----------------------|-----------------------|-------|-------|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|------|------|-----------------------|-----------------------|-------|-------|------------------|------------------|-----------------|
| <br><br><br>  | <p><b>Tiefkühlaggregat</b><br/>450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,0 kW, 61 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>Aggregate - intensive cooling</b><br/>450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,0 kW, 61 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>5,17 m<sup>3</sup></td> <td>6,15 m<sup>3</sup></td> <td>7,14 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>4,39 m<sup>3</sup></td> <td>5,40 m<sup>3</sup></td> <td>6,49 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table> | <b>Volumen</b>       | 5,17 m <sup>3</sup>  | 6,15 m <sup>3</sup>  | 7,14 m <sup>3</sup>    | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C                  | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C | -20°C | -15°C          | <b>Volumen</b>       | 4,39 m <sup>3</sup>  | 5,40 m <sup>3</sup>  | 6,49 m <sup>3</sup>    | <b>Außen / Outdoor</b> | 43°C | 43°C | 43°C                  | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C | -20°C | -15°C            | <b>EL 12125B</b> | <b>2.227,00</b> |
|   | <b>Volumen</b>  | 5,17 m <sup>3</sup>  | 6,15 m <sup>3</sup>  | 7,14 m <sup>3</sup>  |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
|   | <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C                 | 32°C                 | 32°C                 |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Volumen</b>  | 4,39 m <sup>3</sup>   | 5,40 m <sup>3</sup>  | 6,49 m <sup>3</sup>  |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 43°C  | 43°C                 | 43°C                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <p><b>Tiefkühlaggregat</b><br/>450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,3 kW, 62 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>Aggregate - intensive cooling</b><br/>450 x 885 x 700 mm, 230 V, 50 Hz, 1,3 kW, 62 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>8,35 m<sup>3</sup></td> <td>9,94 m<sup>3</sup></td> <td>11,53 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>7,09 m<sup>3</sup></td> <td>8,72 m<sup>3</sup></td> <td>10,44 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table>     | <b>Volumen</b>  | 8,35 m <sup>3</sup>  | 9,94 m <sup>3</sup>  | 11,53 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C                   | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C                 | -20°C | -15°C | <b>Volumen</b> | 7,09 m <sup>3</sup>  | 8,72 m <sup>3</sup>  | 10,44 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 43°C                   | 43°C | 43°C | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C                 | -20°C | -15°C | <b>EL 17125B</b> | <b>2.260,00</b>  |                 |
| <b>Volumen</b>  | 8,35 m <sup>3</sup>   | 9,94 m <sup>3</sup>  | 11,53 m <sup>3</sup> |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C  | 32°C                 | 32°C                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Volumen</b>  | 7,09 m <sup>3</sup>   | 8,72 m <sup>3</sup>  | 10,44 m <sup>3</sup> |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 43°C  | 43°C                 | 43°C                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <p><b>Tiefkühlaggregat</b><br/>644 x 914 x 830 mm, 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, 89 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>Aggregate - intensive cooling</b><br/>644 x 914 x 830 mm, 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, 89 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>11,93 m<sup>3</sup></td> <td>14,19 m<sup>3</sup></td> <td>16,47 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>10,12 m<sup>3</sup></td> <td>12,46 m<sup>3</sup></td> <td>15,03 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> <td>43°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </table> | <b>Volumen</b>  | 11,93 m <sup>3</sup> | 14,19 m <sup>3</sup> | 16,47 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C                   | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C                 | -20°C | -15°C | <b>Volumen</b> | 10,12 m <sup>3</sup> | 12,46 m <sup>3</sup> | 15,03 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 43°C                   | 43°C | 43°C | <b>Innen / Indoor</b> | -25°C                 | -20°C | -15°C | <b>EL 19130B</b> | <b>3.170,00</b>  |                 |
| <b>Volumen</b>  | 11,93 m <sup>3</sup>  | 14,19 m <sup>3</sup> | 16,47 m <sup>3</sup> |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C  | 32°C                 | 32°C                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Volumen</b>  | 10,12 m <sup>3</sup>  | 12,46 m <sup>3</sup> | 15,03 m <sup>3</sup> |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 43°C  | 43°C                 | 43°C                 |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -25°C   | -20°C                | -15°C                |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                |                      |                      |                      |                        |                        |      |      |                       |                       |       |       |                  |                  |                 |

# Kühlaggregat Monoblock Profiline

|   | Artikel  | Code                 | Euro                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------|------|------|-----------------------|------|-----|------|------------------|-----------------|
|     | <p><b>🇩🇪 Kühlaggregat</b><br/>321 x 617 x 738 mm, 230 V, 50 Hz, 0,6 kW, 34 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>🇬🇧 Aggregate - normal cooling</b><br/>321 x 617 x 738 mm, 230 V, 50 Hz, 0,6 kW, 34 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>4,63 m<sup>3</sup></td> <td>4,73 m<sup>3</sup></td> <td>5,11 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>    | <b>Volumen</b>       | 4,63 m <sup>3</sup>  | 4,73 m <sup>3</sup>  | 5,11 m <sup>3</sup>  | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -2°C | 0°C | +5°C | <b>EL 04123N</b> | <b>1.603,00</b> |
|   | <b>Volumen</b>   | 4,63 m <sup>3</sup>  | 4,73 m <sup>3</sup>  | 5,11 m <sup>3</sup>  |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C   | 32°C                 | 32°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -2°C   | 0°C                  | +5°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
|   | <p><b>🇩🇪 Kühlaggregat</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,7 kW, 59 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>🇬🇧 Aggregate - normal cooling</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,7 kW, 59 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>6,82 m<sup>3</sup></td> <td>7,10 m<sup>3</sup></td> <td>7,67 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>    | <b>Volumen</b>       | 6,82 m <sup>3</sup>  | 7,10 m <sup>3</sup>  | 7,67 m <sup>3</sup>  | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -2°C | 0°C | +5°C | <b>EL 06125N</b> | <b>1.810,00</b> |
|   | <b>Volumen</b>   | 6,82 m <sup>3</sup>  | 7,10 m <sup>3</sup>  | 7,67 m <sup>3</sup>  |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C   | 32°C                 | 32°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -2°C   | 0°C                  | +5°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
|  | <p><b>🇩🇪 Kühlaggregat</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,9 kW, 62 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>🇬🇧 Aggregate - normal cooling</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 0,9 kW, 62 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>10,45 m<sup>3</sup></td> <td>10,88 m<sup>3</sup></td> <td>11,76 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table> | <b>Volumen</b>       | 10,45 m <sup>3</sup> | 10,88 m <sup>3</sup> | 11,76 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -2°C | 0°C | +5°C | <b>EL 07125N</b> | <b>1.922,00</b> |
|   | <b>Volumen</b>   | 10,45 m <sup>3</sup> | 10,88 m <sup>3</sup> | 11,76 m <sup>3</sup> |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C   | 32°C                 | 32°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -2°C   | 0°C                  | +5°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
|  | <p><b>🇩🇪 Kühlaggregat</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 1 kW, 65 kg, Kompressortyp E, Kältemittel: R404A</p> <p><b>🇬🇧 Aggregate - normal cooling</b><br/>450 x 700 x 890 mm, 230 V, 50 Hz, 1 kW, 65 kg, type of compressor E, refrigerant agent: R404A</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>13,63 m<sup>3</sup></td> <td>14,19 m<sup>3</sup></td> <td>15,33 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>     | <b>Volumen</b>       | 13,63 m <sup>3</sup> | 14,19 m <sup>3</sup> | 15,33 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> | -2°C | 0°C | +5°C | <b>EL 09125N</b> | <b>2.004,00</b> |
|   | <b>Volumen</b>   | 13,63 m <sup>3</sup> | 14,19 m <sup>3</sup> | 15,33 m <sup>3</sup> |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Außen / Outdoor</b>  | 32°C   | 32°C                 | 32°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |
| <b>Innen / Indoor</b>   | -2°C   | 0°C                  | +5°C                 |                      |                      |                        |      |      |      |                       |      |     |      |                  |                 |

# Deckenaggregat Tiefkühlung

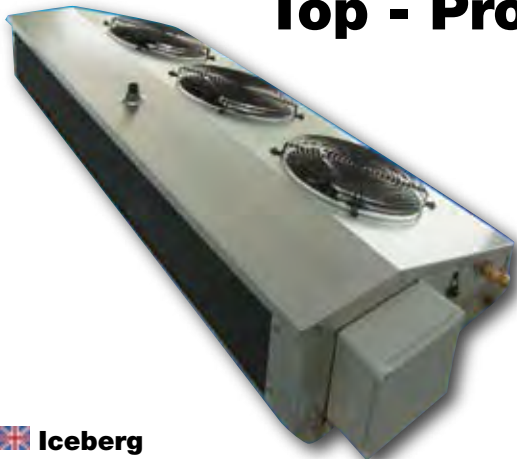


|   | Artikel   | Code                | Euro                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
|---|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------|------|------|------|----------------|-------|-------|-------|---------------------|-----------------|
|  | <p><b>Germany Tiefkühl-Deckenaggregat</b><br/>1055 x 514 x 560 mm,<br/>230 V, 1 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>UK Ceiling mounted aggregate – intensive cooling</b><br/>1055 x 514 x 560 mm,<br/>230 V, 1 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <th>4,38 m<sup>3</sup></th> <th>5,21 m<sup>3</sup></th> <th>6,05 m<sup>3</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </tbody> </table>     | Volumen             | 4,38 m <sup>3</sup> | 5,21 m <sup>3</sup> | 6,05 m <sup>3</sup> | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -25°C | -20°C | -15°C | <b>Kuma 12125 B</b> | <b>2.545,00</b> |
|   | Volumen   | 4,38 m <sup>3</sup> | 5,21 m <sup>3</sup> | 6,05 m <sup>3</sup> |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
| Außen / Outdoor   | 32°C  | 32°C                | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
| Innen / Indoor  | -25°C   | -20°C               | -15°C               |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
|  | <p><b>Germany Tiefkühl-Deckenaggregat</b><br/>1055 x 514 x 560 mm,<br/>230 V, 1,3 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>UK Ceiling mounted aggregate – intensive cooling</b><br/>1055 x 514 x 560 mm,<br/>230 V, 1,3 kW, type of compressor E</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <th>7,15 m<sup>3</sup></th> <th>8,52 m<sup>3</sup></th> <th>9,88 m<sup>3</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Außen / Outdoor</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td>Innen / Indoor</td> <td>-25°C</td> <td>-20°C</td> <td>-15°C</td> </tr> </tbody> </table> | Volumen             | 7,15 m <sup>3</sup> | 8,52 m <sup>3</sup> | 9,88 m <sup>3</sup> | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -25°C | -20°C | -15°C | <b>Kuma 17125 B</b> | <b>2.839,00</b> |
|   | Volumen   | 7,15 m <sup>3</sup> | 8,52 m <sup>3</sup> | 9,88 m <sup>3</sup> |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
| Außen / Outdoor   | 32°C  | 32°C                | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |
| Innen / Indoor  | -25°C   | -20°C               | -15°C               |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |                     |                 |

# Deckenaggregat normale Kühlung

|  | Artikel   | Code                           | Euro                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|--|---|--------------------------------|------------------------|----------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------------|------|------|------|-----------------------|
|    | <p><b>Deckenaggregat</b><br/>901 x 436 x 486 mm,<br/>230 V, 0,6 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>Ceiling mounted aggregate</b><br/>901 x 436 x 486 mm,<br/>230 V, 0,6 kW, type of compressor E</p>   | <p><b>Kuma<br/>04123 N</b></p> | <p><b>2.063,00</b></p> |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>3,64 m<sup>3</sup></td> <td>3,79 m<sup>3</sup></td> <td>4,09 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>    |                                |                        | <b>Volumen</b> | 3,64 m <sup>3</sup>  | 3,79 m <sup>3</sup>  | 4,09 m <sup>3</sup>  | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> |
| <b>Volumen</b>   | 3,64 m <sup>3</sup>   | 3,79 m <sup>3</sup>            | 4,09 m <sup>3</sup>    |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Außen / Outdoor</b>   | 32°C  | 32°C                           | 32°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Innen / Indoor</b>  | -2°C  | 0°C                            | +5°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|   | <p><b>Deckenaggregat</b><br/>901 x 436 x 486 mm,<br/>230 V, 0,7 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>Ceiling mounted aggregate</b><br/>901 x 436 x 486 mm,<br/>230 V, 0,7 kW, type of compressor E</p>   | <p><b>Kuma<br/>06123 N</b></p> | <p><b>2.108,00</b></p> |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>5,91 m<sup>3</sup></td> <td>6,15 m<sup>3</sup></td> <td>6,65 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>    |                                |                        | <b>Volumen</b> | 5,91 m <sup>3</sup>  | 6,15 m <sup>3</sup>  | 6,65 m <sup>3</sup>  | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> |
| <b>Volumen</b>   | 5,91 m <sup>3</sup>   | 6,15 m <sup>3</sup>            | 6,65 m <sup>3</sup>    |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Außen / Outdoor</b>   | 32°C  | 32°C                           | 32°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Innen / Indoor</b>  | -2°C  | 0°C                            | +5°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <p><b>Deckenaggregat</b><br/>1054 x 514 x 554 mm,<br/>230 V, 0,9 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>Ceiling mounted aggregate</b><br/>1054 x 514 x 554 mm,<br/>230 V, 0,9 kW, type of compressor E</p>   | <p><b>Kuma<br/>07125 N</b></p> | <p><b>2.244,00</b></p> |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>9,55 m<sup>3</sup></td> <td>9,94 m<sup>3</sup></td> <td>10,73 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table>   |                                |                        | <b>Volumen</b> | 9,55 m <sup>3</sup>  | 9,94 m <sup>3</sup>  | 10,73 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> |
| <b>Volumen</b>   | 9,55 m <sup>3</sup>   | 9,94 m <sup>3</sup>            | 10,73 m <sup>3</sup>   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Außen / Outdoor</b>   | 32°C  | 32°C                           | 32°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Innen / Indoor</b>  | -2°C  | 0°C                            | +5°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <p><b>Deckenaggregat</b><br/>1054 x 514 x 554 mm,<br/>230 V, 1 kW, Kompressortyp E</p> <p><b>Ceiling mounted aggregate</b><br/>1054 x 514 x 554 mm,<br/>230 V, 1 kW, type of compressor E</p>   | <p><b>Kuma<br/>09125 N</b></p> | <p><b>2.416,00</b></p> |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
|  | <table border="1"> <tr> <td><b>Volumen</b></td> <td>12,73 m<sup>3</sup></td> <td>13,25 m<sup>3</sup></td> <td>14,31 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><b>Außen / Outdoor</b></td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <td><b>Innen / Indoor</b></td> <td>-2°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </table> |                                |                        | <b>Volumen</b> | 12,73 m <sup>3</sup> | 13,25 m <sup>3</sup> | 14,31 m <sup>3</sup> | <b>Außen / Outdoor</b> | 32°C | 32°C | 32°C | <b>Innen / Indoor</b> |
| <b>Volumen</b>   | 12,73 m <sup>3</sup>  | 13,25 m <sup>3</sup>           | 14,31 m <sup>3</sup>   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Außen / Outdoor</b>   | 32°C  | 32°C                           | 32°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |
| <b>Innen / Indoor</b>  | -2°C  | 0°C                            | +5°C                   |                |                      |                      |                      |                        |      |      |      |                       |

## Top - Professional



### Iceberg

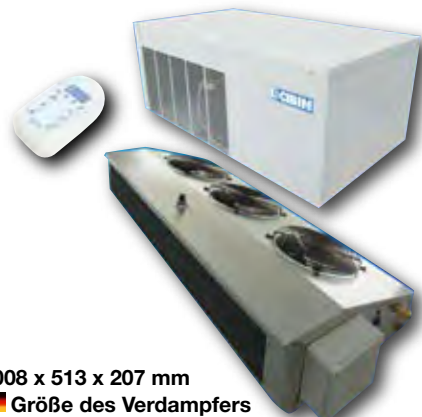





is a professional splitting aggregate.  
It is applicable intern as well as extern – even when it rains!  
Whether or not in summer or in winter – there won't be a problem!

- Body galvanized, powder-coated (burned at 200°C)
- Contact for door frame heating element
- Control of condensation
- Low pressure switch
- Heating cable existent in compressor
- High pressure switch
- Laquered evaporator
- Bulb holder for illuminant existent in cell
- Functionality with thermostatic valve
- Contact for door switch

### Iceberg

ist ein professionelles Splitting-Aggregat.  
Es ist Innen wie Außen einsetzbar – sogar bei Regen!  
Egal ob im Sommer oder im Winter – es gibt keine Probleme!

- lackierter Verdampfer mit thermostatischem Ventil
- Fassung für Lichtquelle in der Zelle vorhanden
- Funktionsweise
- Kondensationskontrolle
- Heizkabel im Kompressor vorhanden
- Kontakt für Türrahmenheizung
- Kontakt für Türschalter
- Niederdruckpressostat (auf 200°C gebrannt)
- Karosserie verzinkt, pulverbeschichtet
- Hochdruckpressostat


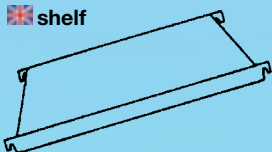
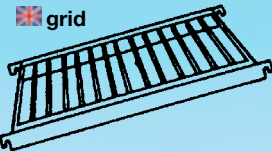


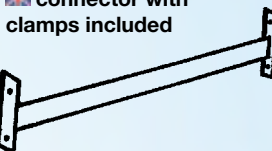
|   | Artikel  | Code                   | Euro                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|---|--|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------|------|------|------|----------------|-------|-------|-------|--|--|
|  <p>1008 x 513 x 207 mm<br/>  Größe des Verdampfers<br/>  Size of evaporator</p> | <b>Tiefkühl-Splitting Aggregat</b><br>740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat,<br>230 V, 1,2 kW, Kompressortyp E  | <b>Iceberg 12125 B</b> | <b>2.778,00</b>     |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|   | <b>Splitting aggregate - intensive cooling</b><br>740 x 440 x 410 mm, aggregate,<br>230 V, 1,2 kW, type of compressor E  |                        |                     |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>6,28 m<sup>3</sup></td> <td>6,83 m<sup>3</sup></td> <td>7,37 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-22°C</td> <td>-20°C</td> <td>-18°C</td> </tr> </thead> </table> | Volumen                | 6,28 m <sup>3</sup> | 6,83 m <sup>3</sup> | 7,37 m <sup>3</sup> | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -22°C | -20°C | -18°C |  |  |
| Volumen   | 6,28 m <sup>3</sup>  | 6,83 m <sup>3</sup>    | 7,37 m <sup>3</sup> |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
| Außen / Outdoor   | 32°C   | 32°C                   | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
| Innen / Indoor  | -22°C  | -20°C                  | -18°C               |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|  <p>1008 x 513 x 207 mm<br/>  Größe des Verdampfers<br/>  Size of evaporator</p> | <b>Tiefkühl-Splitting Aggregat</b><br>740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat,<br>230 V, 1,5 kW, Kompressortyp E  | <b>Iceberg 17125 B</b> | <b>2.847,00</b>     |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|   | <b>Splitting aggregate - intensive cooling</b><br>740 x 440 x 410 mm, aggregate,<br>230 V, 1,5 kW, type of compressor E  |                        |                     |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>10 m<sup>3</sup></td> <td>11 m<sup>3</sup></td> <td>12 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-22°C</td> <td>-20°C</td> <td>-18°C</td> </tr> </thead> </table>       | Volumen                | 10 m <sup>3</sup>   | 11 m <sup>3</sup>   | 12 m <sup>3</sup>   | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -22°C | -20°C | -18°C |  |  |
| Volumen   | 10 m <sup>3</sup>  | 11 m <sup>3</sup>      | 12 m <sup>3</sup>   |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
| Außen / Outdoor   | 32°C   | 32°C                   | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |
| Innen / Indoor  | -22°C  | -20°C                  | -18°C               |                     |                     |                 |      |      |      |                |       |       |       |  |  |

## Splitting Aggregat normale Kühlung



|   | Artikel  | Code                       | Euro                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|---|--|----------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------|------|------|------|----------------|------|-----|------|--|--|
|  <p>1008 x 513 x 207 mm<br/>  Größe des Verdampfers<br/>  Size of evaporator</p>  | <b>Splitting Aggregat</b><br>740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat,<br>230 V, 0,6 kW, Kompressortyp E   | <b>Iceberg<br/>06125 N</b> | <b>2.390,00</b>     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <b>Splitting aggregate</b><br>740 x 440 x 410 mm, aggregate,<br>230 V, 0,6 kW, type of compressor E  |                            |                     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>7,18 m<sup>3</sup></td> <td>7,80 m<sup>3</sup></td> <td>8,43 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </thead> </table> | Volumen                    | 7,18 m <sup>3</sup> | 7,80 m <sup>3</sup> | 8,43 m <sup>3</sup> | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -5°C | 0°C | +5°C |  |  |
| Volumen   | 7,18 m <sup>3</sup>  | 7,80 m <sup>3</sup>        | 8,43 m <sup>3</sup> |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Außen / Outdoor   | 32°C   | 32°C                       | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Innen / Indoor  | -5°C   | 0°C                        | +5°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|  <p>1008 x 513 x 207 mm<br/>  Größe des Verdampfers<br/>  Size of evaporator</p> | <b>Splitting Aggregat</b><br>740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat,<br>230 V, 1,1 kW, Kompressortyp E   | <b>Iceberg<br/>07125 N</b> | <b>2.698,00</b>     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <b>Splitting aggregate</b><br>740 x 440 x 410 mm, aggregate,<br>230 V, 1,1 kW, type of compressor E  |                            |                     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>9 m<sup>3</sup></td> <td>10 m<sup>3</sup></td> <td>11 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </thead> </table>        | Volumen                    | 9 m <sup>3</sup>    | 10 m <sup>3</sup>   | 11 m <sup>3</sup>   | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -5°C | 0°C | +5°C |  |  |
| Volumen   | 9 m <sup>3</sup>   | 10 m <sup>3</sup>          | 11 m <sup>3</sup>   |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Außen / Outdoor   | 32°C   | 32°C                       | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Innen / Indoor  | -5°C   | 0°C                        | +5°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|  <p>1008 x 513 x 207 mm<br/>  Größe des Verdampfers<br/>  Size of evaporator</p> | <b>Splitting Aggregat</b><br>740 x 440 x 410 mm, Kühlaggregat,<br>230 V, 1,3 kW, Kompressortyp E   | <b>Iceberg<br/>09125 N</b> | <b>2.824,00</b>     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <b>Splitting aggregate</b><br>740 x 440 x 410 mm, aggregate,<br>230 V, 1,3 kW, type of compressor E  |                            |                     |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
|   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Volumen</th> <td>12 m<sup>3</sup></td> <td>13 m<sup>3</sup></td> <td>14 m<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <th>Außen / Outdoor</th> <td>32°C</td> <td>32°C</td> <td>32°C</td> </tr> <tr> <th>Innen / Indoor</th> <td>-5°C</td> <td>0°C</td> <td>+5°C</td> </tr> </thead> </table>       | Volumen                    | 12 m <sup>3</sup>   | 13 m <sup>3</sup>   | 14 m <sup>3</sup>   | Außen / Outdoor | 32°C | 32°C | 32°C | Innen / Indoor | -5°C | 0°C | +5°C |  |  |
| Volumen   | 12 m <sup>3</sup>  | 13 m <sup>3</sup>          | 14 m <sup>3</sup>   |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Außen / Outdoor   | 32°C   | 32°C                       | 32°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |
| Innen / Indoor  | -5°C   | 0°C                        | +5°C                |                     |                     |                 |      |      |      |                |      |     |      |  |  |

# Aluminium Regalsystem

|   | Höhe in mm<br>height in mm | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |              | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |              | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |              | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |              |
|---|----------------------------|---|--------------|---|--------------|---|--------------|---|--------------|
|   |                            | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |              | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |              | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |              | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |              |
|   |                            | Code                                    | Euro         | Code                                    | Euro         | Code                                    | Euro         | Code                                    | Euro         |
|  <p>Regalständer<br/>rack supporting stand</p>  | 1500                       | 033-1500300                             | <b>46,00</b> | 033-1500400                             | <b>49,00</b> | 033-1500500                             | <b>52,00</b> | 033-1500600                             | <b>55,00</b> |
|   | 1800                       | 033-1800300                             | <b>59,00</b> | 033-1800400                             | <b>62,00</b> | 033-1800500                             | <b>65,00</b> | 033-1800600                             | <b>68,00</b> |
|   | 2000                       | 033-2000300                             | <b>61,00</b> | 033-2000400                             | <b>64,00</b> | 033-2000500                             | <b>67,00</b> | 033-2000600                             | <b>70,00</b> |
|   |                            |   |              |   |              |   |              |   |              |
|  <p>Boden<br/>shelf</p>   | 600                        | 031-0600300                             | <b>25,00</b> | 031-0600400                             | <b>28,00</b> | 031-0600500                             | <b>34,00</b> | 031-0600600                             | <b>50,00</b> |
|   | 800                        | 031-0800300                             | <b>30,00</b> | 031-0800400                             | <b>33,00</b> | 031-0800500                             | <b>38,00</b> | 031-0800600                             | <b>53,00</b> |
|   | 900                        | 031-0900300                             | <b>33,00</b> | 031-0900400                             | <b>36,00</b> | 031-0900500                             | <b>41,00</b> | 031-0900600                             | <b>56,00</b> |
|   | 1000                       | 031-1000300                             | <b>36,00</b> | 031-1000400                             | <b>39,00</b> | 031-1000500                             | <b>44,00</b> | 031-1000600                             | <b>60,00</b> |
|   | 1200                       | 031-1200300                             | <b>41,00</b> | 031-1200400                             | <b>44,00</b> | 031-1200500                             | <b>62,00</b> | 031-1200600                             | <b>79,00</b> |
|   | 1400                       | 031-1400300                             | <b>47,00</b> | 031-1400400                             | <b>50,00</b> | 031-1400500                             | <b>70,00</b> | 031-1400600                             | <b>90,00</b> |
|   | 1500                       | 031-1500300                             | <b>52,00</b> | 031-1500400                             | <b>55,00</b> | 031-1500500                             | <b>75,00</b> | 031-1500600                             | <b>96,00</b> |
|   |                            |   |              |   |              |   |              |   |              |
|  <p>Rost<br/>grid</p>   | 600                        | 032-0600300                             | <b>32,00</b> | 032-0600400                             | <b>35,00</b> | 032-0600500                             | <b>38,00</b> | 032-0600600                             | <b>41,00</b> |
|   | 800                        | 032-0800300                             | <b>39,00</b> | 032-0800400                             | <b>41,00</b> | 032-0800500                             | <b>46,00</b> | 032-0800600                             | <b>50,00</b> |
|   | 900                        | 032-0900300                             | <b>44,00</b> | 032-0900400                             | <b>46,00</b> | 032-0900500                             | <b>50,00</b> | 032-0900600                             | <b>55,00</b> |
|   | 1000                       | 032-1000300                             | <b>47,00</b> | 032-1000400                             | <b>49,00</b> | 032-1000500                             | <b>54,00</b> | 032-1000600                             | <b>65,00</b> |
|   | 1200                       | 032-1200300                             | <b>54,00</b> | 032-1200400                             | <b>57,00</b> | 032-1200500                             | <b>63,00</b> | 032-1200600                             | <b>69,00</b> |
|   | 1400                       | 032-1400300                             | <b>64,00</b> | 032-1400400                             | <b>67,00</b> | 032-1400500                             | <b>74,00</b> | 032-1400600                             | <b>82,00</b> |
|   | 1500                       | 032-1500300                             | <b>76,00</b> | 032-1500400                             | <b>80,00</b> | 032-1500500                             | <b>87,00</b> | 032-1500600                             | <b>96,00</b> |
|   |                            |   |              |   |              |   |              |   |              |
|  <p>Diagonalkreuz<br/>diagonal cross</p>  | 600                        | 034-0600                                | <b>15,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 800                        | 034-0800                                | <b>16,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 900                        | 034-0900                                | <b>17,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1000                       | 034-1000                                | <b>18,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1200                       | 034-1200                                | <b>19,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1400                       | 034-1400                                | <b>20,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1500                       | 034-1500                                | <b>21,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|  <p>Gehängeschiene aus Alu für S-Haken und Schiebehaken<br/>alu hanging tie for s-hook and sliding-hook</p> | 600                        | 034-0600.1                              | <b>32,00</b> |   |              | Eckverbindungs-<br>klammer              |              |   |              |
|   | 800                        | 034-0800.1                              | <b>34,00</b> |   |              | für Böden                               | 400-K 14     | <b>4,50</b>                             |              |
|   | 900                        | 034-0900.1                              | <b>35,00</b> |   |              | Wand-<br>befestigung                    | 720-16.0003  | <b>8,00</b>                             |              |
|   | 1000                       | 034-1000.1                              | <b>36,00</b> |   |              | S-Haken                                 | 201-6799/1   | <b>2,00</b>                             |              |
|   | 1200                       | 034-1200.1                              | <b>37,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1500                       | 034-1500.1                              | <b>43,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|  <p>Längsverbinder incl. Klammern<br/>connector with clamps included</p>                                    | 600                        | 034-0600.2                              | <b>33,00</b> |   |              | Lenkrolle mit<br>Bremsse                | 400-G 43     | <b>33,00</b>                            |              |
|   | 800                        | 034-0800.2                              | <b>36,00</b> |   |              | Lenkrolle ohne<br>Bremsse               | 400-G 206    | <b>30,00</b>                            |              |
|   | 900                        | 034-0900.2                              | <b>38,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1000                       | 034-1000.2                              | <b>40,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1200                       | 034-1200.2                              | <b>43,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1400                       | 034-1400.2                              | <b>46,00</b> |   |              |   |              |   |              |
|   | 1500                       | 034-1500.2                              | <b>48,00</b> |   |              |   |              |   |              |

# Aluminium Regalsystem

| Höhe in mm<br>height in mm | Grundregal<br>in mm<br>Basic rack<br>in mm | Anbauregal in mm<br>extension rack mm | Regaltiefe 300 mm<br>rack depth 300 mm |                 | Regaltiefe 400 mm<br>rack depth 400 mm |                 | Regaltiefe 500 mm<br>rack depth 500 mm |                 | Regaltiefe 600 mm<br>rack depth 600 mm |                 |
|----------------------------|--|---------------------------------------|--|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|
|                            |  |                                       | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            |
| 600                        | 600  |                                       | 4                                      | <b>233,00</b>   | 4                                      | <b>251,00</b>   | 4                                      | <b>281,00</b>   | 4                                      | <b>351,00</b>   |
| 800                        | 800  |                                       | 4                                      | <b>254,00</b>   | 4                                      | <b>272,00</b>   | 4                                      | <b>298,00</b>   | 4                                      | <b>364,00</b>   |
| 900                        | 900  |                                       | 4                                      | <b>267,00</b>   | 4                                      | <b>285,00</b>   | 4                                      | <b>311,00</b>   | 4                                      | <b>377,00</b>   |
| 1000                       | 1000                                       |                                       | 4                                      | <b>280,00</b>   | 4                                      | <b>295,00</b>   | 4                                      | <b>324,00</b>   | 4                                      | <b>394,00</b>   |
| 1200                       | 1200                                       |                                       | 4                                      | <b>301,00</b>   | 4                                      | <b>319,00</b>   | 4                                      | <b>397,00</b>   | 4                                      | <b>471,00</b>   |
| 1400                       | 1400                                       |                                       | 4                                      | <b>326,00</b>   | 4                                      | <b>344,00</b>   | 4                                      | <b>430,00</b>   | 4                                      | <b>516,00</b>   |
| 1500                       | 1500                                       |                                       | 4                                      | <b>347,00</b>   | 4                                      | <b>365,00</b>   | 4                                      | <b>451,00</b>   | 4                                      | <b>541,00</b>   |
|                            |  | 600                                   | 4                                      | <b>159,00</b>   | 4                                      | <b>174,00</b>   | 4                                      | <b>201,00</b>   | 4                                      | <b>268,00</b>   |
|                            |  | 800                                   | 4                                      | <b>179,00</b>   | 4                                      | <b>194,00</b>   | 4                                      | <b>217,00</b>   | 4                                      | <b>280,00</b>   |
|                            |  | 900                                   | 4                                      | <b>191,00</b>   | 4                                      | <b>206,00</b>   | 4                                      | <b>229,00</b>   | 4                                      | <b>292,00</b>   |
|                            |  | 1000                                  | 4                                      | <b>203,00</b>   | 4                                      | <b>218,00</b>   | 4                                      | <b>241,00</b>   | 4                                      | <b>308,00</b>   |
|                            |  | 1200                                  | 4                                      | <b>223,00</b>   | 4                                      | <b>238,00</b>   | 4                                      | <b>313,00</b>   | 4                                      | <b>384,00</b>   |
|                            |  | 1400                                  | 4                                      | <b>247,00</b>   | 4                                      | <b>262,00</b>   | 4                                      | <b>345,00</b>   | 4                                      | <b>428,00</b>   |
|                            |  | 1500                                  | 4                                      | <b>267,00</b>   | 4                                      | <b>282,00</b>   | 4                                      | <b>365,00</b>   | 4                                      | <b>452,00</b>   |
| 1575                       | 800  | 1 x 800                               | 4                                      | <b>433,00</b>   | 4                                      | <b>466,00</b>   | 4                                      | <b>515,00</b>   | 4                                      | <b>644,00</b>   |
| 1675                       | 900  | 1 x 800                               | 4                                      | <b>446,00</b>   | 4                                      | <b>479,00</b>   | 4                                      | <b>528,00</b>   | 4                                      | <b>657,00</b>   |
| 1775                       | 900  | 1 x 900                               | 4                                      | <b>458,00</b>   | 4                                      | <b>491,00</b>   | 4                                      | <b>540,00</b>   | 4                                      | <b>669,00</b>   |
| 1875                       | 1000                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>471,00</b>   | 4                                      | <b>504,00</b>   | 4                                      | <b>553,00</b>   | 4                                      | <b>686,00</b>   |
| 1975                       | 1000                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>483,00</b>   | 4                                      | <b>516,00</b>   | 4                                      | <b>565,00</b>   | 4                                      | <b>702,00</b>   |
| 2075                       | 1200                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>492,00</b>   | 4                                      | <b>525,00</b>   | 4                                      | <b>626,00</b>   | 4                                      | <b>763,00</b>   |
| 2175                       | 1200                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>504,00</b>   | 4                                      | <b>537,00</b>   | 4                                      | <b>638,00</b>   | 4                                      | <b>779,00</b>   |
| 2275                       | 1400                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>517,00</b>   | 4                                      | <b>550,00</b>   | 4                                      | <b>659,00</b>   | 4                                      | <b>808,00</b>   |
| 2375                       | 1200                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>524,00</b>   | 4                                      | <b>557,00</b>   | 4                                      | <b>710,00</b>   | 4                                      | <b>855,00</b>   |
| 2475                       | 1500                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>550,00</b>   | 4                                      | <b>583,00</b>   | 4                                      | <b>692,00</b>   | 4                                      | <b>849,00</b>   |
| 2575                       | 1400                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>549,00</b>   | 4                                      | <b>582,00</b>   | 4                                      | <b>743,00</b>   | 4                                      | <b>900,00</b>   |
| 2675                       | 1500                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>570,00</b>   | 4                                      | <b>603,00</b>   | 4                                      | <b>764,00</b>   | 4                                      | <b>925,00</b>   |
| 2775                       | 1400                                       | 1 x 1400                              | 4                                      | <b>573,00</b>   | 4                                      | <b>606,00</b>   | 4                                      | <b>775,00</b>   | 4                                      | <b>944,00</b>   |
| 2875                       | 1500                                       | 1 x 1400                              | 4                                      | <b>594,00</b>   | 4                                      | <b>627,00</b>   | 4                                      | <b>796,00</b>   | 4                                      | <b>969,00</b>   |
| 2975                       | 1500                                       | 1 x 1500                              | 4                                      | <b>614,00</b>   | 4                                      | <b>647,00</b>   | 4                                      | <b>816,00</b>   | 4                                      | <b>993,00</b>   |
| 3050                       | 1200                                       | 1 x 1000, 1 x 900                     | 4                                      | <b>695,00</b>   | 4                                      | <b>743,00</b>   | 4                                      | <b>867,00</b>   | 4                                      | <b>1.071,00</b> |
| 3150                       | 1200                                       | 2 x 1000                              | 4                                      | <b>707,00</b>   | 4                                      | <b>755,00</b>   | 4                                      | <b>879,00</b>   | 4                                      | <b>1.087,00</b> |
| 3250                       | 1200                                       | 1 x 1200, 1 x 900                     | 4                                      | <b>715,00</b>   | 4                                      | <b>763,00</b>   | 4                                      | <b>939,00</b>   | 4                                      | <b>1.147,00</b> |
| 3350                       | 1200                                       | 1 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>727,00</b>   | 4                                      | <b>775,00</b>   | 4                                      | <b>951,00</b>   | 4                                      | <b>1.163,00</b> |
| 3450                       | 1500                                       | 2 x 1000                              | 4                                      | <b>753,00</b>   | 4                                      | <b>801,00</b>   | 4                                      | <b>933,00</b>   | 4                                      | <b>1.157,00</b> |
| 3550                       | 1200                                       | 2 x 1200                              | 4                                      | <b>747,00</b>   | 4                                      | <b>795,00</b>   | 4                                      | <b>1.023,00</b> | 4                                      | <b>1.239,00</b> |
| 3650                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 900                     | 4                                      | <b>764,00</b>   | 4                                      | <b>812,00</b>   | 4                                      | <b>1.004,00</b> | 4                                      | <b>1.236,00</b> |
| 3750                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>776,00</b>   | 4                                      | <b>824,00</b>   | 4                                      | <b>1.016,00</b> | 4                                      | <b>1.252,00</b> |
| 3850                       | 1500                                       | 2 x 1200                              | 4                                      | <b>793,00</b>   | 4                                      | <b>841,00</b>   | 4                                      | <b>1.077,00</b> | 4                                      | <b>1.309,00</b> |
| 3950                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | <b>796,00</b>   | 4                                      | <b>844,00</b>   | 4                                      | <b>1.088,00</b> | 4                                      | <b>1.328,00</b> |
| 4050                       | 1500                                       | 1 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | <b>817,00</b>   | 4                                      | <b>865,00</b>   | 4                                      | <b>1.109,00</b> | 4                                      | <b>1.353,00</b> |
| 4150                       | 1400                                       | 2 x 1400                              | 4                                      | <b>820,00</b>   | 4                                      | <b>868,00</b>   | 4                                      | <b>1.120,00</b> | 4                                      | <b>1.372,00</b> |
| 4250                       | 1500                                       | 2 x 1400                              | 4                                      | <b>841,00</b>   | 4                                      | <b>889,00</b>   | 4                                      | <b>1.141,00</b> | 4                                      | <b>1.397,00</b> |
| 4350                       | 1500                                       | 1 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | <b>861,00</b>   | 4                                      | <b>909,00</b>   | 4                                      | <b>1.161,00</b> | 4                                      | <b>1.421,00</b> |
| 4450                       | 1500                                       | 2 x 1500                              | 4                                      | <b>881,00</b>   | 4                                      | <b>929,00</b>   | 4                                      | <b>1.181,00</b> | 4                                      | <b>1.445,00</b> |
| 4525                       | 1200                                       | 2 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>969,00</b>   | 4                                      | <b>1.032,00</b> | 4                                      | <b>1.283,00</b> | 4                                      | <b>1.566,00</b> |
| 4625                       | 1500                                       | 1 x 1200, 2 x 1000                    | 4                                      | <b>995,00</b>   | 4                                      | <b>1.058,00</b> | 4                                      | <b>1.265,00</b> | 4                                      | <b>1.560,00</b> |
| 4725                       | 1200                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | <b>989,00</b>   | 4                                      | <b>1.052,00</b> | 4                                      | <b>1.355,00</b> | 4                                      | <b>1.642,00</b> |
| 4825                       | 1500                                       | 1 x 1400, 2 x 2000                    | 4                                      | <b>1.020,00</b> | 4                                      | <b>1.083,00</b> | 4                                      | <b>1.298,00</b> | 4                                      | <b>1.605,00</b> |

# Aluminium Regalsystem

| Höhe in mm<br>height in mm | Grundregal<br>in mm<br>Basic rack<br>in mm | Anbauregal in mm<br>extension rack mm | Regaltiefe 300 mm<br>rack depth 300 mm |          | Regaltiefe 400 mm<br>rack depth 400 mm |          | Regaltiefe 500 mm<br>rack depth 500 mm |          | Regaltiefe 600 mm<br>rack depth 600 mm |          |
|----------------------------|--|---------------------------------------|--|----------|--|----------|--|----------|--|----------|
|                            |  |                                       | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     |
| 4925                       | 1400                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | 1.014,00 | 4                                      | 1.077,00 | 4                                      | 1.388,00 | 4                                      | 1.687,00 |
| 5025                       | 1500                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | 1.035,00 | 4                                      | 1.098,00 | 4                                      | 1.409,00 | 4                                      | 1.712,00 |
| 5125                       | 1400                                       | 1 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 1.039,00 | 4                                      | 1.102,00 | 4                                      | 1.421,00 | 4                                      | 1.732,00 |
| 5225                       | 1500                                       | 1 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 1.060,00 | 4                                      | 1.123,00 | 4                                      | 1.442,00 | 4                                      | 1.757,00 |
| 5325                       | 1400                                       | 2 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.063,00 | 4                                      | 1.126,00 | 4                                      | 1.453,00 | 4                                      | 1.776,00 |
| 5425                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 1000                    | 4                                      | 1.105,00 | 4                                      | 1.168,00 | 4                                      | 1.443,00 | 4                                      | 1.774,00 |
| 5525                       | 1400                                       | 3 x 1400                              | 4                                      | 1.087,00 | 4                                      | 1.150,00 | 4                                      | 1.485,00 | 4                                      | 1.820,00 |
| 5625                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 2000                    | 4                                      | 1.125,00 | 4                                      | 1.188,00 | 4                                      | 1.515,00 | 4                                      | 1.850,00 |
| 5725                       | 1500                                       | 1 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 1.129,00 | 4                                      | 1.192,00 | 4                                      | 1.527,00 | 4                                      | 1.870,00 |
| 5825                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 1.149,00 | 4                                      | 1.212,00 | 4                                      | 1.547,00 | 4                                      | 1.894,00 |
| 5925                       | 1500                                       | 3 x 1500                              | 4                                      | 1.169,00 | 4                                      | 1.232,00 | 4                                      | 1.567,00 | 4                                      | 1.918,00 |
| 6000                       | 1500                                       | 3 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | 1.238,00 | 4                                      | 1.316,00 | 4                                      | 1.650,00 | 4                                      | 2.020,00 |
| 6100                       | 1400                                       | 4 x 1200                              | 4                                      | 1.237,00 | 4                                      | 1.315,00 | 4                                      | 1.701,00 | 4                                      | 2.071,00 |
| 6200                       | 1500                                       | 4 x 1200                              | 4                                      | 1.258,00 | 4                                      | 1.336,00 | 4                                      | 1.722,00 | 4                                      | 2.096,00 |
| 6300                       | 1400                                       | 1 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 1.262,00 | 4                                      | 1.340,00 | 4                                      | 1.734,00 | 4                                      | 2.116,00 |
| 6400                       | 1500                                       | 1 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 1.283,00 | 4                                      | 1.361,00 | 4                                      | 1.755,00 | 4                                      | 2.141,00 |
| 6500                       | 1400                                       | 3 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 1.290,00 | 4                                      | 1.368,00 | 4                                      | 1.726,00 | 4                                      | 2.128,00 |
| 6600                       | 1500                                       | 3 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 1.311,00 | 4                                      | 1.389,00 | 4                                      | 1.747,00 | 4                                      | 2.153,00 |
| 6700                       | 1400                                       | 3 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.310,00 | 4                                      | 1.388,00 | 4                                      | 1.798,00 | 4                                      | 2.204,00 |
| 6800                       | 1500                                       | 3 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.331,00 | 4                                      | 1.409,00 | 4                                      | 1.819,00 | 4                                      | 2.229,00 |
| 6900                       | 1400                                       | 4 x 1400                              | 4                                      | 1.334,00 | 4                                      | 1.412,00 | 4                                      | 1.830,00 | 4                                      | 2.248,00 |
| 7000                       | 1500                                       | 4 x 1400                              | 4                                      | 1.335,00 | 4                                      | 1.433,00 | 4                                      | 1.851,00 | 4                                      | 2.273,00 |
| 7100                       | 1500                                       | 3 x 1500, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.392,00 | 4                                      | 1.470,00 | 4                                      | 1.880,00 | 4                                      | 2.302,00 |
| 7200                       | 1500                                       | 2 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 1.396,00 | 4                                      | 1.474,00 | 4                                      | 1.892,00 | 4                                      | 2.322,00 |
| 7300                       | 1500                                       | 3 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 1.416,00 | 4                                      | 1.494,00 | 4                                      | 1.912,00 | 4                                      | 2.346,00 |
| 7400                       | 1500                                       | 4 x 1500                              | 4                                      | 1.436,00 | 4                                      | 1.514,00 | 4                                      | 1.932,00 | 4                                      | 2.370,00 |
| 7475                       | 1400                                       | 3 x 1400, 2 x 1000                    | 4                                      | 1.493,00 | 4                                      | 1.586,00 | 4                                      | 1.967,00 | 4                                      | 2.436,00 |
| 7575                       | 1500                                       | 3 x 1400, 2 x 1000                    | 4                                      | 1.514,00 | 4                                      | 1.607,00 | 4                                      | 1.988,00 | 4                                      | 2.461,00 |
| 7675                       | 1400                                       | 2 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 1.509,00 | 4                                      | 1.602,00 | 4                                      | 2.079,00 | 4                                      | 2.544,00 |
| 7775                       | 1500                                       | 2 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 1.530,00 | 4                                      | 1.623,00 | 4                                      | 2.100,00 | 4                                      | 2.569,00 |
| 7875                       | 1400                                       | 4 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 1.537,00 | 4                                      | 1.630,00 | 4                                      | 2.071,00 | 4                                      | 2.556,00 |
| 7975                       | 1500                                       | 3 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 1.554,00 | 4                                      | 1.647,00 | 4                                      | 2.132,00 | 4                                      | 2.613,00 |
| 8075                       | 1400                                       | 4 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.557,00 | 4                                      | 1.650,00 | 4                                      | 2.143,00 | 4                                      | 2.632,00 |
| 8175                       | 1500                                       | 4 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.578,00 | 4                                      | 1.671,00 | 4                                      | 2.164,00 | 4                                      | 2.657,00 |
| 8275                       | 1400                                       | 5 x 1400                              | 4                                      | 1.581,00 | 4                                      | 1.674,00 | 4                                      | 2.175,00 | 4                                      | 2.676,00 |
| 8375                       | 1500                                       | 5 x 1400                              | 4                                      | 1.602,00 | 4                                      | 1.695,00 | 4                                      | 2.106,00 | 4                                      | 2.701,00 |
| 8475                       | 1500                                       | 1 x 1500, 4 x 1400                    | 4                                      | 1.623,00 | 4                                      | 1.716,00 | 4                                      | 2.217,00 | 4                                      | 2.726,00 |
| 8575                       | 1500                                       | 4 x 1500, 1 x 1200                    | 4                                      | 1.659,00 | 4                                      | 1.752,00 | 4                                      | 2.245,00 | 4                                      | 2.754,00 |
| 8675                       | 1500                                       | 3 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 1.663,00 | 4                                      | 1.756,00 | 4                                      | 2.257,00 | 4                                      | 2.774,00 |
| 8775                       | 1500                                       | 4 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 1.683,00 | 4                                      | 1.776,00 | 4                                      | 2.277,00 | 4                                      | 2.798,00 |
| 8875                       | 1500                                       | 5 x 1500                              | 4                                      | 1.703,00 | 4                                      | 1.796,00 | 4                                      | 2.297,00 | 4                                      | 2.822,00 |
| 8950                       | 1500                                       | 2 x 1400, 4 x 1200                    | 4                                      | 1.773,00 | 4                                      | 1.881,00 | 4                                      | 2.433,00 | 4                                      | 2.973,00 |
| 9050                       | 1400                                       | 3 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 1.776,00 | 4                                      | 1.884,00 | 4                                      | 2.444,00 | 4                                      | 2.992,00 |

## 🇩🇪 Mehr-/ Minderpreis je Regalständer bei

|                   |             |        |
|-------------------|-------------|--------|
| Regalhöhe 1500 mm | Minderpreis | 2,00 € |
| Regalhöhe 2000 mm | Mehrprijs   | 5,00 € |


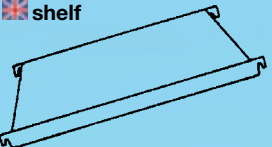


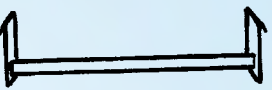
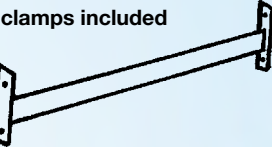
Anzahl der Regalfelder zuzüglich 1 Regalständer = Gesamtzahl der Regalständer

## 🇬🇧 Surcharge or price reduction each rack at

|                     |                 |        |
|---------------------|-----------------|--------|
| rack height 1500 mm | price reduction | 2,00 € |
| rack height 2000 mm | price surcharge | 5,00 € |

quantity of rack shelves additional 1 frame supporting stand = total number of frame supporting stand

# Chromnickelstahl Regalsystem

|  | Höhe in mm<br>height in mm | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |               | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |               | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |               | Nenntiefe 300 mm<br>rated-depth 300 mm  |               |
|--|----------------------------|---|---------------|---|---------------|---|---------------|---|---------------|
|  |                            | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |               | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |               | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |               | Nutztiefe 233 mm<br>usable depth 233 mm |               |
|  |                            | Code                                    | Euro          | Code                                    | Euro          | Code                                    | Euro          | Code                                    | Euro          |
|  <p>Regalständer<br/>rack supporting stand</p>  | 1500                       | 038-1500300                             | <b>94,00</b>  | 038-1500400                             | <b>98,00</b>  | 038-1500500                             | <b>103,00</b> | 038-1500600                             | <b>107,00</b> |
|  | 1800                       | 038-1800300                             | <b>107,00</b> | 038-1800400                             | <b>113,00</b> | 038-1800500                             | <b>120,00</b> | 038-1800600                             | <b>127,00</b> |
|  | 2000                       | 038-2000300                             | <b>113,00</b> | 038-2000400                             | <b>120,00</b> | 038-2000500                             | <b>127,00</b> | 038-2000600                             | <b>135,00</b> |
|  |                            |   |               |   |               |   |               |   |               |
|  <p>Boden<br/>shelf</p>   | 600                        | 036-0600300                             | <b>47,00</b>  | 036-0600400                             | <b>49,00</b>  | 036-0600500                             | <b>58,00</b>  | 036-0600600                             | <b>70,00</b>  |
|  | 800                        | 036-0800300                             | <b>57,00</b>  | 036-0800400                             | <b>59,00</b>  | 036-0800500                             | <b>70,00</b>  | 036-0800600                             | <b>81,00</b>  |
|  | 900                        | 036-0900300                             | <b>60,00</b>  | 036-0900400                             | <b>65,00</b>  | 036-0900500                             | <b>77,00</b>  | 036-0900600                             | <b>89,00</b>  |
|  | 1000                       | 036-1000300                             | <b>65,00</b>  | 036-1000400                             | <b>71,00</b>  | 036-1000500                             | <b>84,00</b>  | 036-1000600                             | <b>98,00</b>  |
|  | 1200                       | 036-1200300                             | <b>91,00</b>  | 036-1200400                             | <b>98,00</b>  | 036-1200500                             | <b>117,00</b> | 036-1200600                             | <b>152,00</b> |
|  | 1400                       | 036-1400300                             | <b>108,00</b> | 036-1400400                             | <b>114,00</b> | 036-1400500                             | <b>135,00</b> | 036-1400600                             | <b>176,00</b> |
|  | 1500                       | 036-1500300                             | <b>109,00</b> | 036-1500400                             | <b>121,00</b> | 036-1500500                             | <b>144,00</b> | 036-1500600                             | <b>187,00</b> |
|  <p>Rost<br/>grid</p>   | 600                        | 037-0600300                             | <b>43,00</b>  | 037-0600400                             | <b>48,00</b>  | 037-0600500                             | <b>53,00</b>  | 037-0600600                             | <b>59,00</b>  |
|  | 800                        | 037-0800300                             | <b>55,00</b>  | 037-0800400                             | <b>61,00</b>  | 037-0800500                             | <b>68,00</b>  | 037-0800600                             | <b>75,00</b>  |
|  | 900                        | 037-0900300                             | <b>61,00</b>  | 037-0900400                             | <b>68,00</b>  | 037-0900500                             | <b>76,00</b>  | 037-0900600                             | <b>85,00</b>  |
|  | 1000                       | 037-1000300                             | <b>66,00</b>  | 037-1000400                             | <b>74,00</b>  | 037-1000500                             | <b>82,00</b>  | 037-1000600                             | <b>91,00</b>  |
|  | 1200                       | 037-1200300                             | <b>78,00</b>  | 037-1200400                             | <b>89,00</b>  | 037-1200500                             | <b>99,00</b>  | 037-1200600                             | <b>110,00</b> |
|  | 1400                       | 037-1400300                             | <b>90,00</b>  | 037-1400400                             | <b>102,00</b> | 037-1400500                             | <b>114,00</b> | 037-1400600                             | <b>126,00</b> |
|  | 1500                       | 037-1500300                             | <b>95,00</b>  | 037-1500400                             | <b>109,00</b> | 037-1500500                             | <b>122,00</b> | 037-1500600                             | <b>135,00</b> |
|  <p>Diagonalkreuz<br/>diagonal cross</p>  | 600                        | 039-0600                                | <b>24,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 800                        | 039-0800                                | <b>25,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 900                        | 039-0900                                | <b>26,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1000                       | 039-1000                                | <b>27,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1200                       | 039-1200                                | <b>29,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1500                       | 039-1500                                | <b>31,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  <p>Gehängeschiene aus Alu für S-Haken und Schiebehaken<br/>alu hanging tie for s-hook and sliding-hook</p> | 600                        | 039-0600.1                              | <b>44,00</b>  |   |               | Eckverbindungsklammer                   |               |   |               |
|  | 800                        | 039-0800.1                              | <b>48,00</b>  |   |               | für Böden                               | 400-K 14      | <b>4,00</b>                             |               |
|  | 900                        | 039-0900.1                              | <b>50,00</b>  |   |               | Wandbefestigung                         | 720-16.0003   | <b>8,00</b>                             |               |
|  | 1000                       | 039-1000.1                              | <b>51,00</b>  |   |               | S-Haken                                 | 201-6799/1    | <b>2,00</b>                             |               |
|  | 1200                       | 039-1200.1                              | <b>55,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1500                       | 039-1500.1                              | <b>60,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  <p>Längsverbinder incl. Klammern<br/>connector with clamps included</p>                                    | 600                        | 039-0600.2                              | <b>43,00</b>  |   |               | Lenkrolle mit Bremse                    | 400-G 43      | <b>33,00</b>                            |               |
|  | 800                        | 039-0800.2                              | <b>47,00</b>  |   |               | Lenkrolle ohne Bremse                   | 400-G 206     | <b>30,00</b>                            |               |
|  | 900                        | 039-0900.2                              | <b>49,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1000                       | 039-1000.2                              | <b>52,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1200                       | 039-1200.2                              | <b>55,00</b>  |   |               |   |               |   |               |
|  | 1500                       | 039-1500.2                              | <b>61,00</b>  |   |               |   |               |   |               |

# Chromnickelstahl Regalsystem

| Höhe in mm<br>height in mm | Grundregal<br>in mm<br>Basic rack<br>in mm | Anbauregal in mm<br>extension rack mm | Regaltiefe 300 mm<br>rack depth 300 mm |                 | Regaltiefe 400 mm<br>rack depth 400 mm |                 | Regaltiefe 500 mm<br>rack depth 500 mm |                 | Regaltiefe 600 mm<br>rack depth 600 mm |                 |
|----------------------------|--|---------------------------------------|--|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|--|-----------------|
|                            |  |                                       | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            | Böden<br>shelves                       | Euro            |
| 600                        | 600  |                                       | 4                                      | <b>423,00</b>   | 4                                      | <b>442,00</b>   | 4                                      | <b>487,00</b>   | 4                                      | <b>547,00</b>   |
| 800                        | 800  |                                       | 4                                      | <b>464,00</b>   | 4                                      | <b>478,00</b>   | 4                                      | <b>536,00</b>   | 4                                      | <b>592,00</b>   |
| 900                        | 900  |                                       | 4                                      | <b>477,00</b>   | 4                                      | <b>503,00</b>   | 4                                      | <b>565,00</b>   | 4                                      | <b>625,00</b>   |
| 1000                       | 1000                                       |                                       | 4                                      | <b>498,00</b>   | 4                                      | <b>528,00</b>   | 4                                      | <b>594,00</b>   | 4                                      | <b>662,00</b>   |
| 1200                       | 1200                                       |                                       | 4                                      | <b>603,00</b>   | 4                                      | <b>637,00</b>   | 4                                      | <b>727,00</b>   | 4                                      | <b>879,00</b>   |
| 1400                       | 1400                                       |                                       | 4                                      | <b>652,00</b>   | 4                                      | <b>702,00</b>   | 4                                      | <b>800,00</b>   | 4                                      | <b>976,00</b>   |
| 1500                       | 1500                                       |                                       | 4                                      | <b>677,00</b>   | 4                                      | <b>731,00</b>   | 4                                      | <b>837,00</b>   | 4                                      | <b>1021,00</b>  |
|                            |  | 600                                   | 4                                      | <b>295,00</b>   | 4                                      | <b>306,00</b>   | 4                                      | <b>349,00</b>   | 4                                      | <b>403,00</b>   |
|                            |  | 800                                   | 4                                      | <b>335,00</b>   | 4                                      | <b>346,00</b>   | 4                                      | <b>397,00</b>   | 4                                      | <b>447,00</b>   |
|                            |  | 900                                   | 4                                      | <b>347,00</b>   | 4                                      | <b>370,00</b>   | 4                                      | <b>425,00</b>   | 4                                      | <b>479,00</b>   |
|                            |  | 1000                                  | 4                                      | <b>367,00</b>   | 4                                      | <b>394,00</b>   | 4                                      | <b>453,00</b>   | 4                                      | <b>515,00</b>   |
|                            |  | 1200                                  | 4                                      | <b>471,00</b>   | 4                                      | <b>502,00</b>   | 4                                      | <b>585,00</b>   | 4                                      | <b>731,00</b>   |
|                            |  | 1400                                  | 4                                      | <b>519,00</b>   | 4                                      | <b>566,00</b>   | 4                                      | <b>657,00</b>   | 4                                      | <b>827,00</b>   |
|                            |  | 1500                                  | 4                                      | <b>543,00</b>   | 4                                      | <b>594,00</b>   | 4                                      | <b>693,00</b>   | 4                                      | <b>871,00</b>   |
| 1575                       | 800  | 1 x 800                               | 4                                      | <b>799,00</b>   | 4                                      | <b>824,00</b>   | 4                                      | <b>933,00</b>   | 4                                      | <b>1.039,00</b> |
| 1675                       | 900  | 1 x 800                               | 4                                      | <b>812,00</b>   | 4                                      | <b>849,00</b>   | 4                                      | <b>962,00</b>   | 4                                      | <b>1.072,00</b> |
| 1775                       | 900  | 1 x 900                               | 4                                      | <b>824,00</b>   | 4                                      | <b>873,00</b>   | 4                                      | <b>990,00</b>   | 4                                      | <b>1.104,00</b> |
| 1875                       | 1000                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>845,00</b>   | 4                                      | <b>898,00</b>   | 4                                      | <b>1.019,00</b> | 4                                      | <b>1.141,00</b> |
| 1975                       | 1000                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>865,00</b>   | 4                                      | <b>922,00</b>   | 4                                      | <b>1.047,00</b> | 4                                      | <b>1.177,00</b> |
| 2075                       | 1200                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>950,00</b>   | 4                                      | <b>1.007,00</b> | 4                                      | <b>1.152,00</b> | 4                                      | <b>1.358,00</b> |
| 2175                       | 1200                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>970,00</b>   | 4                                      | <b>1.031,00</b> | 4                                      | <b>1.180,00</b> | 4                                      | <b>1.394,00</b> |
| 2275                       | 1400                                       | 1 x 900                               | 4                                      | <b>999,00</b>   | 4                                      | <b>1.072,00</b> | 4                                      | <b>1.225,00</b> | 4                                      | <b>1.455,00</b> |
| 2375                       | 1200                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>1.074,00</b> | 4                                      | <b>1.139,00</b> | 4                                      | <b>1.312,00</b> | 4                                      | <b>1.610,00</b> |
| 2475                       | 1500                                       | 1 x 1000                              | 4                                      | <b>1.044,00</b> | 4                                      | <b>1.125,00</b> | 4                                      | <b>1.290,00</b> | 4                                      | <b>1.536,00</b> |
| 2575                       | 1400                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>1.123,00</b> | 4                                      | <b>1.204,00</b> | 4                                      | <b>1.385,00</b> | 4                                      | <b>1.707,00</b> |
| 2675                       | 1500                                       | 1 x 1200                              | 4                                      | <b>1.148,00</b> | 4                                      | <b>1.233,00</b> | 4                                      | <b>1.422,00</b> | 4                                      | <b>1.752,00</b> |
| 2775                       | 1400                                       | 1 x 1400                              | 4                                      | <b>1.171,00</b> | 4                                      | <b>1.268,00</b> | 4                                      | <b>1.457,00</b> | 4                                      | <b>1.803,00</b> |
| 2875                       | 1500                                       | 1 x 1400                              | 4                                      | <b>1.196,00</b> | 4                                      | <b>1.297,00</b> | 4                                      | <b>1.494,00</b> | 4                                      | <b>1.848,00</b> |
| 2975                       | 1500                                       | 1 x 1500                              | 4                                      | <b>1.220,00</b> | 4                                      | <b>1.325,00</b> | 4                                      | <b>1.530,00</b> | 4                                      | <b>1.892,00</b> |
| 3050                       | 1200                                       | 1 x 1000, 1 x 900                     | 4                                      | <b>1.317,00</b> | 4                                      | <b>1.401,00</b> | 4                                      | <b>1.605,00</b> | 4                                      | <b>1.873,00</b> |
| 3150                       | 1200                                       | 2 x 1000                              | 4                                      | <b>1.337,00</b> | 4                                      | <b>1.425,00</b> | 4                                      | <b>1.633,00</b> | 4                                      | <b>1.909,00</b> |
| 3250                       | 1200                                       | 1 x 1200, 1 x 900                     | 4                                      | <b>1.421,00</b> | 4                                      | <b>1.509,00</b> | 4                                      | <b>1.737,00</b> | 4                                      | <b>2.089,00</b> |
| 3350                       | 1200                                       | 1 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>1.441,00</b> | 4                                      | <b>1.533,00</b> | 4                                      | <b>1.765,00</b> | 4                                      | <b>2.125,00</b> |
| 3450                       | 1500                                       | 2 x 1000                              | 4                                      | <b>1.411,00</b> | 4                                      | <b>1.519,00</b> | 4                                      | <b>1.743,00</b> | 4                                      | <b>2.051,00</b> |
| 3550                       | 1200                                       | 2 x 1200                              | 4                                      | <b>1.545,00</b> | 4                                      | <b>1.641,00</b> | 4                                      | <b>1.897,00</b> | 4                                      | <b>2.341,00</b> |
| 3650                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 900                     | 4                                      | <b>1.518,00</b> | 4                                      | <b>1.638,00</b> | 4                                      | <b>1.882,00</b> | 4                                      | <b>2.282,00</b> |
| 3750                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>1.538,00</b> | 4                                      | <b>1.662,00</b> | 4                                      | <b>1.910,00</b> | 4                                      | <b>2.318,00</b> |
| 3850                       | 1500                                       | 2 x 1200                              | 4                                      | <b>1.619,00</b> | 4                                      | <b>1.735,00</b> | 4                                      | <b>2.007,00</b> | 4                                      | <b>2.483,00</b> |
| 3950                       | 1400                                       | 1 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | <b>1.642,00</b> | 4                                      | <b>1.770,00</b> | 4                                      | <b>2.042,00</b> | 4                                      | <b>2.534,00</b> |
| 4050                       | 1500                                       | 1 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | <b>1.667,00</b> | 4                                      | <b>1.799,00</b> | 4                                      | <b>2.079,00</b> | 4                                      | <b>2.579,00</b> |
| 4150                       | 1400                                       | 2 x 1400                              | 4                                      | <b>1.690,00</b> | 4                                      | <b>1.834,00</b> | 4                                      | <b>2.114,00</b> | 4                                      | <b>2.630,00</b> |
| 4250                       | 1500                                       | 2 x 1400                              | 4                                      | <b>1.715,00</b> | 4                                      | <b>1.863,00</b> | 4                                      | <b>2.151,00</b> | 4                                      | <b>2.675,00</b> |
| 4350                       | 1500                                       | 1 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | <b>1.739,00</b> | 4                                      | <b>1.891,00</b> | 4                                      | <b>2.187,00</b> | 4                                      | <b>2.719,00</b> |
| 4450                       | 1500                                       | 2 x 1500                              | 4                                      | <b>1.763,00</b> | 4                                      | <b>1.919,00</b> | 4                                      | <b>2.223,00</b> | 4                                      | <b>2.763,00</b> |
| 4525                       | 1200                                       | 2 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | <b>1.937,00</b> | 4                                      | <b>2.060,00</b> | 4                                      | <b>2.375,00</b> | 4                                      | <b>2.881,00</b> |
| 4625                       | 1500                                       | 1 x 1200, 2 x 1000                    | 4                                      | <b>1.907,00</b> | 4                                      | <b>2.046,00</b> | 4                                      | <b>2.353,00</b> | 4                                      | <b>2.807,00</b> |
| 4725                       | 1200                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | <b>2.041,00</b> | 4                                      | <b>2.168,00</b> | 4                                      | <b>2.507,00</b> | 4                                      | <b>3.097,00</b> |
| 4825                       | 1500                                       | 1 x 1400, 2 x 2000                    | 4                                      | <b>1.956,00</b> | 4                                      | <b>2.111,00</b> | 4                                      | <b>2.426,00</b> | 4                                      | <b>2.904,00</b> |

# Chromnickelstahl Regalsystem

| Höhe in mm<br>height in mm | Grundregal<br>in mm<br>Basic rack<br>in mm | Anbauregal in mm<br>extension rack mm | Regaltiefe 300 mm<br>rack depth 300 mm |          | Regaltiefe 400 mm<br>rack depth 400 mm |          | Regaltiefe 500 mm<br>rack depth 500 mm |          | Regaltiefe 600 mm<br>rack depth 600 mm |          |
|----------------------------|--|---------------------------------------|--|----------|--|----------|--|----------|--|----------|
|                            |  |                                       | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     | Böden<br>shelves                       | Euro     |
| 4925                       | 1400                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | 2.090,00 | 4                                      | 2.233,00 | 4                                      | 2.580,00 | 4                                      | 3.194,00 |
| 5025                       | 1500                                       | 3 x 1200                              | 4                                      | 2.115,00 | 4                                      | 2.262,00 | 4                                      | 2.617,00 | 4                                      | 3.239,00 |
| 5125                       | 1400                                       | 1 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 2.139,00 | 4                                      | 2.298,00 | 4                                      | 2.653,00 | 4                                      | 3.291,00 |
| 5225                       | 1500                                       | 1 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 2.164,00 | 4                                      | 2.327,00 | 4                                      | 2.690,00 | 4                                      | 3.336,00 |
| 5325                       | 1400                                       | 2 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 2.187,00 | 4                                      | 2.362,00 | 4                                      | 2.725,00 | 4                                      | 3.387,00 |
| 5425                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 1000                    | 4                                      | 2.157,00 | 4                                      | 2.340,00 | 4                                      | 2.703,00 | 4                                      | 3.305,00 |
| 5525                       | 1400                                       | 3 x 1400                              | 4                                      | 2.235,00 | 4                                      | 2.426,00 | 4                                      | 2.797,00 | 4                                      | 3.483,00 |
| 5625                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 2000                    | 4                                      | 2.261,00 | 4                                      | 2.448,00 | 4                                      | 2.835,00 | 4                                      | 3.521,00 |
| 5725                       | 1500                                       | 1 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 2.285,00 | 4                                      | 2.484,00 | 4                                      | 2.871,00 | 4                                      | 3.573,00 |
| 5825                       | 1500                                       | 2 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 2.309,00 | 4                                      | 2.512,00 | 4                                      | 2.907,00 | 4                                      | 3.617,00 |
| 5925                       | 1500                                       | 3 x 1500                              | 4                                      | 2.333,00 | 4                                      | 2.540,00 | 4                                      | 2.943,00 | 4                                      | 3.661,00 |
| 6000                       | 1500                                       | 3 x 1200, 1 x 1000                    | 4                                      | 2.482,00 | 4                                      | 2.656,00 | 4                                      | 3.070,00 | 4                                      | 3.754,00 |
| 6100                       | 1400                                       | 4 x 1200                              | 4                                      | 2.561,00 | 4                                      | 2.735,00 | 4                                      | 3.165,00 | 4                                      | 3.925,00 |
| 6200                       | 1500                                       | 4 x 1200                              | 4                                      | 2.586,00 | 4                                      | 2.764,00 | 4                                      | 3.202,00 | 4                                      | 3.970,00 |
| 6300                       | 1400                                       | 1 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 2.610,00 | 4                                      | 2.800,00 | 4                                      | 3.238,00 | 4                                      | 4.022,00 |
| 6400                       | 1500                                       | 1 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 2.635,00 | 4                                      | 2.829,00 | 4                                      | 3.275,00 | 4                                      | 4.067,00 |
| 6500                       | 1400                                       | 3 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 2.602,00 | 4                                      | 2.820,00 | 4                                      | 3.250,00 | 4                                      | 3.998,00 |
| 6600                       | 1500                                       | 3 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 2.627,00 | 4                                      | 2.849,00 | 4                                      | 3.287,00 | 4                                      | 4.043,00 |
| 6700                       | 1400                                       | 3 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 2.706,00 | 4                                      | 2.928,00 | 4                                      | 3.382,00 | 4                                      | 4.214,00 |
| 6800                       | 1500                                       | 3 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 2.731,00 | 4                                      | 2.957,00 | 4                                      | 3.419,00 | 4                                      | 4.259,00 |
| 6900                       | 1400                                       | 4 x 1400                              | 4                                      | 2.754,00 | 4                                      | 2.992,00 | 4                                      | 3.454,00 | 4                                      | 4.310,00 |
| 7000                       | 1500                                       | 4 x 1400                              | 4                                      | 2.779,00 | 4                                      | 3.021,00 | 4                                      | 3.491,00 | 4                                      | 4.355,00 |
| 7100                       | 1500                                       | 3 x 1500, 1 x 1200                    | 4                                      | 2.804,00 | 4                                      | 3.042,00 | 4                                      | 3.528,00 | 4                                      | 4.392,00 |
| 7200                       | 1500                                       | 2 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 2.828,00 | 4                                      | 3.078,00 | 4                                      | 3.564,00 | 4                                      | 4.444,00 |
| 7300                       | 1500                                       | 3 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 2.852,00 | 4                                      | 3.106,00 | 4                                      | 3.600,00 | 4                                      | 4.488,00 |
| 7400                       | 1500                                       | 4 x 1500                              | 4                                      | 2.876,00 | 4                                      | 3.134,00 | 4                                      | 3.636,00 | 4                                      | 4.532,00 |
| 7475                       | 1400                                       | 3 x 1400, 2 x 1000                    | 4                                      | 2.969,00 | 4                                      | 3.214,00 | 4                                      | 3.703,00 | 4                                      | 4.513,00 |
| 7575                       | 1500                                       | 3 x 1400, 2 x 1000                    | 4                                      | 2.994,00 | 4                                      | 3.243,00 | 4                                      | 3.740,00 | 4                                      | 4.558,00 |
| 7675                       | 1400                                       | 2 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 3.129,00 | 4                                      | 3.366,00 | 4                                      | 3.895,00 | 4                                      | 4.849,00 |
| 7775                       | 1500                                       | 2 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 3.154,00 | 4                                      | 3.395,00 | 4                                      | 3.932,00 | 4                                      | 4.894,00 |
| 7875                       | 1400                                       | 4 x 1400, 1 x 1000                    | 4                                      | 3.121,00 | 4                                      | 3.386,00 | 4                                      | 3.907,00 | 4                                      | 4.825,00 |
| 7975                       | 1500                                       | 3 x 1400, 2 x 1200                    | 4                                      | 3.202,00 | 4                                      | 3.459,00 | 4                                      | 4.004,00 | 4                                      | 4.990,00 |
| 8075                       | 1400                                       | 4 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 3.225,00 | 4                                      | 3.494,00 | 4                                      | 4.039,00 | 4                                      | 5.041,00 |
| 8175                       | 1500                                       | 4 x 1400, 1 x 1200                    | 4                                      | 3.250,00 | 4                                      | 3.523,00 | 4                                      | 4.076,00 | 4                                      | 5.086,00 |
| 8275                       | 1400                                       | 5 x 1400                              | 4                                      | 3.273,00 | 4                                      | 3.558,00 | 4                                      | 4.111,00 | 4                                      | 5.137,00 |
| 8375                       | 1500                                       | 5 x 1400                              | 4                                      | 3.298,00 | 4                                      | 3.587,00 | 4                                      | 4.148,00 | 4                                      | 5.182,00 |
| 8475                       | 1500                                       | 1 x 1500, 4 x 1400                    | 4                                      | 3.323,00 | 4                                      | 3.616,00 | 4                                      | 4.185,00 | 4                                      | 5.227,00 |
| 8575                       | 1500                                       | 4 x 1500, 1 x 1200                    | 4                                      | 3.347,00 | 4                                      | 3.636,00 | 4                                      | 4.221,00 | 4                                      | 5.263,00 |
| 8675                       | 1500                                       | 3 x 1500, 2 x 1400                    | 4                                      | 3.371,00 | 4                                      | 3.672,00 | 4                                      | 4.257,00 | 4                                      | 5.315,00 |
| 8775                       | 1500                                       | 4 x 1500, 1 x 1400                    | 4                                      | 3.395,00 | 4                                      | 3.700,00 | 4                                      | 4.293,00 | 4                                      | 5.359,00 |
| 8875                       | 1500                                       | 5 x 1500                              | 4                                      | 3.419,00 | 4                                      | 3.728,00 | 4                                      | 4.329,00 | 4                                      | 5.403,00 |
| 8950                       | 1500                                       | 2 x 1400, 4 x 1200                    | 4                                      | 3.651,00 | 4                                      | 3.923,00 | 4                                      | 4.543,00 | 4                                      | 5.651,00 |
| 9050                       | 1400                                       | 3 x 1400, 3 x 1200                    | 4                                      | 3.674,00 | 4                                      | 3.958,00 | 4                                      | 4.578,00 | 4                                      | 5.702,00 |

## 🇩🇪 Mehr-/ Minderpreis je Regalständer bei

|                   |             |        |
|-------------------|-------------|--------|
| Regalhöhe 1500 mm | Minderpreis | 2,00 € |
| Regalhöhe 2000 mm | Mehrpriis   | 7,00 € |

Anzahl der Regalfelder zuzüglich 1 Regalständer = Gesamtzahl der Regalständer

## 🇬🇧 Surcharge or price reduction each rack at

|                     |                 |        |
|---------------------|-----------------|--------|
| rack height 1500 mm | price reduction | 2,00 € |
| rack height 2000 mm | price surcharge | 7,00 € |

quantity of rack shelves additional 1 frame supporting stand = total number of frame supporting stand

## Handgabelhubwagen

### Hand-fork-lifter

1590 x 550 x 1160 mm,  
made of steel with epoxy powder coat finish, **capacity 2000 kg**,  
fork dimensions 1150 x 150 x 53 mm,  
width over the forks 550 mm,  
lowered fork height 75 mm, max. lift height 190 mm,  
steering wheels Ø 160 mm, fork wheels Ø 70 mm,  
reinforced fork tips, turning angle of 190° degrees,  
weight: 55 kg

**Code: DB**

**Euro: 199,00**

### Handgabelhubwagen

1590 x 550 x 1160 mm,  
aus pulverbeschichtetem Stahl, **Traglast 2000 kg**,  
Gabemaß 1150 x 150 x 53 mm,  
Breite über den Gebeln 550 mm,  
tiefste Gabelhöhe 75 mm, max. Hubhöhe 190 mm,  
Lenkräder Ø 160 mm, Gabelräder Ø 70 mm,  
verstärkte Gabelspitzen, Lenkradius 190°,  
Gewicht: 55 kg

**Code: DB**

**Euro: 199,00**



**Lieferbar ab Mai 2010**  
**Available from may 2010**

### Hand-fork-lifter

1590 x 550 x 1160 mm,  
made of steel with epoxy powder coat finish, **capacity 3000 kg**,  
fork dimensions 1150 x 160 x 53 mm,  
width over the forks 550 mm,  
lowered fork height 75 mm, max. lift height 195 mm,  
steering wheels Ø 180 mm, fork wheels Ø 74 mm,  
reinforced fork tips, turning angle of 190° degrees,  
weight: 65 kg

**Code: WA**

**Euro: 240,00**

### Handgabelhubwagen

1590 x 550 x 1160 mm,  
aus pulverbeschichtetem Stahl, **Traglast 3000 kg**,  
Gabemaß 1150 x 160 x 53 mm,  
Breite über den Gebeln 550 mm,  
tiefste Gabelhöhe 75 mm, max. Hubhöhe 195 mm,  
Lenkräder Ø 180 mm, Gabelräder Ø 74 mm,  
verstärkte Gabelspitzen, Lenkradius 190°,  
Gewicht: 65 kg

**Code: WA**

**Euro: 240,00**



# Regale

**Alle Regale einfach zu montieren, ohne Schrauben.  
All racks in bolt free design easy assembly in minutes.**

## Bin Rack

872 x 412 x 1145 mm,  
silver vein,  
durable silver laminate steel,  
7 adjustable shelves,  
each shelf hold 150 kg,  
incl. 19 containers  
made of plastic,  
packing: 920 x 520 x 440 mm,  
weight: 30 kg / 33 kg

**Code: EL-09005**

**Euro: 199,00**



## Regal mit Sortierboxen

872 x 412 x 1145 mm,  
silber gesprenkelt,  
laminierter Stahl,  
7 verstellbare Böden  
belastbar je bis 150 kg,  
inkl. 19 Plastikbehältern,  
Verpackung: 920 x 520 x 440 mm,  
Gewicht: 30 kg / 33 kg

**Code: EL-09005**

**Euro: 199,00**

## Rack

1219 x 457 x 1831 mm,  
black,  
laminted industrial-strenght  
steel construction,  
resits rust and scratches,  
5 shelves,  
adjustable in 38 mm increments,  
rack maximum load 680 kg,  
packing: 1255 x 470 x 137 mm,  
weight: 52,3 kg / 54,5 kg

**Code: EL-08004**

**Euro: 119,00**



## Regal

1219 x 457 x 1831 mm,  
schwarz,  
laminierte starke Industrie-  
Stahl-Konstruktion,  
Rost und Kratzer abweisend,  
5 Böden, verstellbar in  
Abständen von 38 mm,  
Regal belastbar bis 680 kg,  
Verpackung: 1255 x 470 x 137 mm,  
Gewicht: 52,3 kg / 54,5 kg

**Code: EL-08004**

**Euro: 119,00**

## Industrial-Rack

1953 x 610 x 1820 mm,  
black,  
powder coated  
steel construction,  
resits rust and scratches,  
4 adjustable shelves,  
rack maximum load 900 kg,  
packing: 1938 x 640 x 230 mm,  
weight: 81 kg / 85,2 kg

**Code: EL-03002**

**Euro: 299,00**



## Industrie-Regal

1953 x 610 x 1820 mm,  
schwarz,  
Pulver beschichtete  
Stahl-Konstruktion,  
Rost und Kratzer abweisend,  
4 verstellbare Böden,  
Regal belastbar bis 900 kg,  
Verpackung: 1938 x 640 x 230 mm,  
Gewicht: 81 kg / 85,2 kg

**Code: EL-03002**

**Euro: 299,00**

## Regale

|   | Artikel  | Code          | Euro         |
|---|--|---------------|--------------|
|    | <p><b>Lagerregal verchromt</b></p> <p>915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg,<br/>4 Gitterfachböden,<br/>4 Eckpfosten,<br/>Tragkraft ca. 300 kg<br/>gleichmäßig verteilt</p> <p><b>Storage rack, chrome</b></p> <p>915 x 455 x 1820 mm, 20,5 kg,<br/>4 grid shelf, 4 poles,<br/>ultimate load approx. 300 kg<br/>evenly arranged</p>   | <b>914518</b> | <b>70,00</b> |
|   | <p><b>Büroregal</b></p> <p>760 x 350 x 1510 mm, 11 kg,<br/>4 Gitterfachböden,<br/>4 Eckpfosten,<br/>Traglast ca. 150 kg,<br/>gleichmäßig verteilt</p> <p><b>Office rack</b></p> <p>760 x 350 x 1510 mm mm, 11kg,<br/>4 grid shelf, 4 poles,<br/>ultimate load approx. 150 kg,<br/>evenly arranged</p>  | <b>763515</b> | <b>56,00</b> |
|  | <p><b>Flaschenregal</b></p> <p>915 x 355 x 1370 mm,<br/>5 Gitterfachböden mit<br/>je 9 Aussparungen für Flaschen,<br/>4 Eckpfosten, insgesamt können ca.<br/>100-130 Flaschen gelagert werden,<br/>Gewicht: 14 kg</p> <p><b>Bottles rack</b></p> <p>915 x 350 x 1400 mm,<br/>5 grid shelf, 9 recesses for bottles per board,<br/>4 poles, for approx. 100-130 bottles,<br/>weight: 14 kg</p> | <b>913513</b> | <b>67,00</b> |

# Regale

|   | Artikel   | Code   | Euro   |
|---|---|--|--|
|    | <p><b>Regal 500 mm tief</b><br/>           1200 x 500 x 1550 mm,<br/>           Edelstahl, 4 Ablageböden,<br/>           Ablageboden 1200 x 500 mm,<br/>           Maß zwischen den Böden 420 mm,<br/>           Traglast ca. 320 kg</p> <p><b>Rack 500 mm deep</b><br/>           1200 x 500 x 1550 mm,<br/>           made of stainless steel, 4 shelves,<br/>           shelf 1200 x 500 mm,<br/>           size between shelves 420 mm,<br/>           ultimate load ca. 320 kg</p> <p><b>DAUER TIEFPREIS</b></p>   | <b>GG1001</b>  | <b>399,00</b>  |
|   | <p><b>Regal 480 mm tief</b><br/>           Modulsystem mit 4 Ablageböden,<br/>           selbsttragend, Edelstahl 18/10,<br/>           Böden in 200 mm Schritten höhenverstellbar,<br/>           Traglast je Boden max 150 kg</p> <p><b>Rack depth 480 mm</b><br/>           module system with 4 shelves,<br/>           self-supporting, stainless steel 18/10,<br/>           shelves height adjustable in 200 mm steps,<br/>           ultimate load each shelf max. 150 kg</p> <p>1000 x 480 x 2000 mm<br/>           1200 x 480 x 2000 mm<br/>           1400 x 480 x 2000 mm<br/>           1600 x 480 x 2000 mm<br/>           1800 x 480 x 2000 mm<br/>           2000 x 480 x 2000 mm</p> | <b>GG3027</b><br><b>GG3029</b><br><b>GG3031</b><br><b>GG3033</b><br><b>GG3035</b><br><b>GG3037</b> | <b>473,00</b><br><b>515,00</b><br><b>549,00</b><br><b>589,00</b><br><b>625,00</b><br><b>665,00</b> |
|  | <p><b>Regale 500 mm tief</b><br/>           Modulsystem mit 4 Ablageböden gelocht,<br/>           Stützkreuz, Aluminium</p> <p><b>Racks depth 500 mm</b><br/>           module system with 4 shelves perforated,<br/>           support cross, aluminium</p> <p>1025 x 500 x 1830 mm<br/>           1125 x 500 x 1830 mm<br/>           1225 x 500 x 1830 mm<br/>           1325 x 500 x 1830 mm<br/>           1425 x 500 x 1830 mm<br/>           1525 x 500 x 1830 mm</p>  | <b>GG4051</b><br><b>GG4052</b><br><b>GG4053</b><br><b>GG4054</b><br><b>GG4055</b><br><b>GG4056</b> | <b>409,00</b><br><b>431,00</b><br><b>452,00</b><br><b>455,00</b><br><b>456,00</b><br><b>474,00</b> |

## Besteckschrank



### **Cutlery board**

completely assembled,  
upper drawer with 6 cases  
with sleaze lined for cutlery,  
closed stand part with 1 shelf 360 x 380 mm,  
open stand part with 2 shelfes 580 x 380 mm,  
space area above 960 x 240 mm,  
made of 10 mm particle board  
with birchwood veneered,  
weight 45 kg

**Lieferbar ab April 2010**  
**Available from april 2010**

### **Besteckschrank**

komplett montiert,  
Schublade oben mit 6 Fächern  
mit Filz ausgekleidet für Besteck,  
geschlossener Unterbauteil mit 1 Boden 360 x 380 mm,  
offener Unterbauteil mit 2 Böden 580 x 380 mm,  
Ablagefläche oben 960 x 240 mm,  
gerfertigt aus 10 mm Spannplatten  
mit Birkenholz furniert,  
Gewicht 45 kg

| Abmessungen / Dimensions | Farbe / Colour    | Code         | Euro          |
|--------------------------|-------------------|--------------|---------------|
| 1000 x 380 x 1050 mm     | nussbaum / walnut | <b>96023</b> | <b>349,00</b> |

## Partymöbel



**Alle Möbel platzsparend zusammenklappbar!**  
**All furniture space saving foldable!**

### **Table**

surface made of robust polyethylene,  
underframe made of coated steel,  
1840 x 760 x 750 mm,  
weight: 20 kg

**Code: B-Tisch**  
**Euro: 68,00**



### **Tisch**

Oberfläche aus robustem Polyethylen,  
Untergestell aus lackiertem Stahl,  
1840 x 760 x 750 mm,  
Gewicht: 20 kg

**Code: B-Tisch**  
**Euro: 68,00**

### **Bench**

surface made of robust polyethylene,  
underframe made of coated steel,  
1840 x 300 x 440 mm,  
weight: 10 kg

**Code: B-Bank**  
**Euro: 29,50**



### **Bank**

Oberfläche aus robustem Polyethylen,  
Untergestell aus lackiertem Stahl,  
1840 x 300 x 440 mm,  
Gewicht: 10 kg

**Code: B-Bank**  
**Euro: 29,50**

# Insektenvernichter

## 🇬🇧 Insect Killer

easy to use, save, without chemical, insects are falling into an easily removable drawer, that's why it is easy and without attracting to clean, ideal for canteens, kitchen, restaurants, snack bars, etc. surface made of high level aluminium alloy, useable as stand alone or wallmounted unit

## 🇩🇪 Insektenvernichter

einfach, sicher, ohne Chemie, Insekten fallen in eine herausnehmbare Schublade, dadurch einfach und unauffällig zu reinigen, ideal für Kantinen, Küchen, Restaurants, Imbissbetriebe, etc. Oberfläche aus hochwertiger Aluminiumlegierung, als Standgerät oder mit Wandmontage verwendbar

🇬🇧 280 x 115 x 250 mm  
power: 15 W  
power light source: 2 x 6 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 30 m<sup>2</sup>  
weight: 2,1 kg  
**Code: GA-12W**  
**Euro: 34,90**



🇩🇪 280 x 115 x 250 mm  
Leistung: 15 W  
Lichtquelle: 2 x 6 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 30 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 2,1 kg  
**Code: GA-12W**  
**Euro: 34,90**

🇬🇧 400 x 115 x 315 mm  
power: 23 W  
power light source: 2 x 10 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 60 m<sup>2</sup>  
weight: 3 kg  
**Code: GA-20W**  
**Euro: 49,00**



🇩🇪 400 x 115 x 315 mm  
Leistung: 23 W  
Lichtquelle: 2 x 10 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 60 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 3 kg  
**Code: GA-20W**  
**Euro: 49,00**

🇬🇧 650 x 115 x 370 mm  
power: 45 W  
power light source: 2 x 20 W  
grid-voltage: 1800-2200V  
voltage: 230 V  
work sphere: 120 m<sup>2</sup>  
weight: 4 kg  
**Code: GA-40W**  
**Euro: 79,00**



🇩🇪 650 x 115 x 370 mm  
Leistung: 45 W  
Lichtquelle: 2 x 20 W  
Gitter-Spannung: 1800-2200 V  
Anschlusswert: 230 V  
Wirkungskreis: 120 m<sup>2</sup>  
Gewicht: 4 kg  
**Code: GA-40W**  
**Euro: 79,00**

# Inhaltsverzeichnis

|                                |                      |                                    |   |
|--------------------------------|----------------------|------------------------------------|---|
| <b>A</b>                       |                      | Friteusen gas 650 mm               | 157                                       |
| Abfalleimer                    | 43                   | Friteusen gas 700 mm               | 161, 172, 188                             |
| Ablaufutsche                   | 70, 76               | Friteusen gas 900 mm               | 198, 210-211                              |
| Abluftreinigungsanlagen        | 120                  | Frittenwannen Tischgeräte          | 152                                       |
| Ablufthauben                   | 108-119              | Frittenwannen elektro 600 mm       | 141, 154                                  |
| Arbeitsplatten                 | 41                   | Frittenwannen elektro 700 mm       | 192                                       |
| Arbeitsplatten 600 mm          | 136-141, 156         | <b>G</b>                           |   |
| Arbeitsschränke 600 mm         | 6-7, 34-36           | Gärschränke                        | 228                                       |
| Arbeitsschränke 700 mm         | 6-7, 34-36           | Gasherde 600 mm                    | 149-150, 151                              |
| Arbeitsschränke 800 mm         | 34-36                | Gasherde 650 mm                    | 160                                       |
| Arbeitstische                  | 3                    | Gasherde 700 mm                    | 166-170, 179-181                          |
| Arbeitstische 600 mm           | 3-5, 28-33           | Gasherde 900 mm                    | 195-197, 204-206                          |
| Arbeitstische 700 mm           | 3-5, 28-33, 175, 193 | Gaskocher                          | 272-273                                   |
| Arbeitstische 800 mm           | 28-33                | Gaskocher 600 mm                   | 136                                       |
| Arbeitstische 900 mm           | 202, 211             | Gastronormbehälter                 | 80, 107, 125, 177, 234-235, 260, 331, 356 |
| Aufsatzborde                   | 14-15, 37            | Gastronormbehälter Kunststoff      | 330                                       |
| Aufschnittmaschinen            | 318-325              | Gemüseschneider                    | 307-309                                   |
| Ausschanktheken                | 412-413              | Geschirrkorbwagen                  | 26, 78                                    |
| <b>B</b>                       |                      | Geschirrschränke                   | 10  |
| Bain Marie elektro Tischgeräte | 259, 261             | Geschirrspülmaschinen              | 69, 72-73                                 |
| Bain Marie elektro 600 mm      | 133, 140, 153        | Gewürzregale                       | 16  |
| Bain Marie elektro 700 mm      | 162, 175, 193        | Gläserpülmaschinen                 | 68, 74                                    |
| Bain Marie elektro 900 mm      | 202, 212             | Glühplattenherde gas 700 mm        | 180                                       |
| Bain Marie gas 900 mm          | 212                  | Glühplattenherde gas 900 mm        | 197, 216                                  |
| Barbecue Grills gas            | 268-270              | Griddleplatten elektro Tischgeräte | 244, 246, 258                             |
| Besteckkasten                  | 78                   | Griddleplatten elektro 600 mm      | 134, 140-141, 154                         |
| Besteckköcher                  | 78                   | Griddleplatten elektro 700 mm      | 163, 174, 186-187                         |
| Besteckschrank                 | 444                  | Griddleplatten elektro 900 mm      | 201, 213                                  |
| Bonhalter                      | 326                  | Griddleplatten gas Tischgeräte     | 245, 258                                  |
| Bratpfannen 600 mm             | 155                  | Griddleplatten gas 600 mm          | 135, 143                                  |
| <b>C</b>                       |                      | Griddleplatten gas 650 mm          | 157                                       |
| Ceranherde 700 mm              | 173, 184             | Griddleplatten gas 700 mm          | 161, 171, 186-187                         |
| Ceranherde 900 mm              | 207                  | Griddleplatten gas 900 mm          | 198, 213                                  |
| Chinaherde                     | 218-221              | Gyrosgeräte                        | 238-242                                   |
| Crepeseisen                    | 150-151              | <b>H</b>                           |   |
| Currywurstschneider            | 265                  | Hackklötze                         | 310-311                                   |
| <b>D</b>                       |                      | Hähnchengrills                     | 236-237                                   |
| Deckenaggregate                | 430-431              | Handgabelhubwagen                  | 440                                       |
| Dönerschneidegeräte            | 243                  | Handwaschbecken                    | 77  |
| Dosenöffner                    | 326                  | Handwaschbecken                    | 46-47                                     |
| Drehzahlregler                 | 121                  | Handwaschbecken mit Kniebedienung  | 45  |
| Dunstabzugshauben              | 108-119              | Heiße Theken                       | 344, 346-347                              |
| Durchlauf-Pizzaöfen elektro    | 289-291              | Heißluftöfen                       | 225-227, 229                              |
| Durchlauf-Pizzaöfen gas        | 288, 290-291         | Heizeinsatz für Aufsatzborde       | 14  |
| Durchschubspülmaschinen        | 71, 75               | Hockerkocher gas                   | 273                                       |
| <b>E</b>                       |                      | Holzbacköfen                       | 286-287                                   |
| Eckpizzaöfen                   | 285                  | Hot Dog Grills                     | 246, 274                                  |
| Eiscrasher                     | 305                  | <b>I</b>                           |   |
| Eiswürfelbereiter              | 414-417              | Induktionsherde 700 mm             | 185                                       |
| Elektroherde 600 mm            | 142, 148, 150        | Induktionsherde 900 mm             | 208                                       |
| Elektroherde 700 mm            | 172-173, 182-183     | Induktionskocher                   | 126-131                                   |
| Elektroherde 900 mm            | 200, 209             | Insektenvernichter                 | 349, 446                                  |
| Espressomaschinen              | 340-341              | <b>K</b>                           |   |
| <b>F</b>                       |                      | Kaffeebereiter                     | 338                                       |
| Fettabscheider                 | 63-64                | Kaffeemaschinen                    | 339-341                                   |
| Fettfangfilter                 | 123                  | Kaffeemühlen                       | 341                                       |
| Fischtheken                    | 404                  | Kältebuffets                       | 407, 409-410                              |
| Flammschutzfilter              | 123                  | Kalte Theken                       | 345, 386-387                              |
| Flaschenkühler                 | 370-371              | Kippbratpfannen elektro 700 mm     | 176, 191                                  |
| Fleischwölfe                   | 314-317              | Kippbratpfannen elektro 900 mm     | 203, 214                                  |
| Friteusen elektro Tischgeräte  | 252-257              | Kippbratpfannen gas 700 mm         | 176, 191                                  |
| Friteusen elektro 600 mm       | 132, 140, 153        | Kippbratpfannen gas 900 mm         | 203, 214                                  |
| Friteusen elektro 700 mm       | 163, 174-175, 189    | Knochensägen                       | 323                                       |
| Friteusen elektro 900 mm       | 201, 210-211         | Kochfelder elektro 600 mm          | 134, 142, 156                             |
| Friteusen gas 600 mm           | 143                  | Kochfelder elektro 700 mm          | 162                                       |
|                                |                      | Kochfelder gas 600 mm              | 144, 151                                  |

# Inhaltsverzeichnis

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| Kochfelder gas 650 mm      | 158                             |
| Kochfelder gas 700 mm      | 164                             |
| Kochkessel elektro 700 mm  | 176, 191                        |
| Kochkessel elektro 900 mm  | 203, 215                        |
| Kochkessel gas 700 mm      | 176, 191                        |
| Kochkessel gas 900 mm      | 215                             |
| Kochtöpfe                  | 44, 124, 217, 252, 264, 334-336 |
| Kombibräter elektro 600 mm | 141                             |
| Kombibräter                | 266-267                         |
| Kombidämpfer               | 230-233                         |
| Konfiskatkühler            | 418                             |
| Kontaktgrills              | 247-249                         |
| Konvektionsöfen            | 224                             |
| Kuchen- und Dessertvitrine | 388, 396, 401                   |
| Kühlaggregate              | 429                             |
| Kühlschränke               | 373-380                         |
| Kühltheken                 | 389-400                         |
| Kühltische                 | 358-361, 363-368                |
| Kühlvitrienen              | 402-404                         |
| Kühlwandregale             | 405                             |
| Kühlzellen                 | 419-423                         |

## L

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Lagerkühlzellen            | 419           |
| Lavasteingrills gas 259    |               |
| Lavasteingrills gas 600 mm | 135, 144      |
| Lavasteingrills gas 650 mm | 158           |
| Lavasteingrills gas 700 mm | 164, 171, 190 |
| Lavasteingrills gas 900 mm | 199           |
| Lüftungszubehör            | 122           |

## M

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Mikrowellengeräte          | 222-223, 326          |
| Mixer                      | 300-301, 304-305, 306 |
| Multibräter elektro 600 mm | 155                   |
| Multibräter elektro 700 mm | 186                   |
| Multibräter elektro 900 mm | 216                   |
| Multipfannen               | 262-263, 271          |

## N

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Nudelkocher gas 700 mm     | 172, 192          |
| Nudelkocher gas 900 mm     | 199, 212          |
| Nudelkocher elektro 600 mm | 132-133, 142, 155 |
| Nudelkocher elektro 700 mm | 175               |

## P

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Partymöbel             | 348, 445              |
| Pastamaschine          | 302                   |
| Pizza-Ausrollmaschinen | 294-295               |
| Pizzaöfen elektro      | 277-283, 285, 288-291 |
| Pizzaöfen gas          | 284                   |
| Pizzakühlaufsätze      | 354-355               |
| Pizzatische            | 350-353               |
| Pizzateller            | 292                   |
| Porzellan              | 342-343               |

## R

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| Radial Ventilatoren | 121                          |
| Regalsysteme        | 20-21, 427, 434-439, 414-434 |
| Reibscheiben        | 309                          |
| Reiskocher          | 303                          |

## S

|                    |               |
|--------------------|---------------|
| Saladetten         | 350, 357, 362 |
| Salamander elektro | 275-276       |
| Salatteller        | 292           |
| Schneidbretter     | 312-313       |
| Schneidscheiben    | 309           |
| Schockfroster      | 381           |
| Schubladenblöcke   | 8, 350        |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Schubladentische 600 mm | 8       |
| Schubladentische 700 mm | 8       |
| Self-Service 700 mm     | 82-93   |
| Self-Service 800 mm     | 94-106  |
| Serviertabletts         | 332-333 |
| Servierwagen            | 26-27   |
| Splittingaggregate      | 432-433 |
| Spülabdeckungen 600 mm  | 48      |
| Spülabdeckungen 700 mm  | 49      |
| Spülmaschinenkörbe      | 78-79   |
| Spülchränke 600 mm      | 56-58   |
| Spülchränke 700 mm      | 59-61   |
| Spültische 600 mm       | 50-51   |
| Spültische 700 mm       | 53-54   |
| Spülzentren 600 mm      | 51-52   |
| Spülzentren 700 mm      | 54-55   |
| Suppentöpfe             | 337     |

## T

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Tablettwagen        | 25                |
| Teigmaschinen       | 296-299           |
| Tiefkühlaggregate   | 428               |
| Tiefkühlschränke    | 372, 375, 377-380 |
| Tiefkühlische       | 369               |
| Tiefkühltruhen      | 382-385           |
| Tiefkühlzellen      | 424-426           |
| Tischaufsatzchränke | 18, 38            |
| Tischkühlvitrienen  | 388               |
| Toaster             | 274               |
| Transportwagen      | 22-27             |
| Trockner            | 81                |

## U

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Unterbaukühlische             | 139, 144        |
| Untergestelle 600 mm          | 137-138, 146-47 |
| Untergestelle 650 mm          | 159             |
| Untergestelle 700 mm          | 165             |
| Unterschränke Heißluftdämpfer | 9               |

## V

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Vakuumgeräte           | 327-329 |
| Verarbeitungsspültisch | 47, 77  |

## W

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Waffeleisen                  | 251             |
| Wagen für GN Behälter        | 22-24           |
| Wandborde                    | 16-17, 40       |
| Wandhauben                   | 108-116         |
| Wandhängeschränke            | 19, 39          |
| Wandregale                   | 17              |
| Warmhalteplatten             | 42              |
| Wärmebrücken                 | 14-15, 129, 346 |
| Wärmebuffets                 | 406, 408, 411   |
| Wärmeschränke                | 12-13           |
| Wärmeschränke 600 mm         | 11              |
| Wärmeschränke 700 mm         | 11              |
| Waschbrausen                 | 65-67           |
| Waschvollautomaten           | 81              |
| Wasserboiler                 | 338             |
| Wasserg grill elektro 600 mm | 141             |
| Wok Pfanne                   | 129             |
| Wurstbräter elektro 600 mm   | 154-155         |

## Z

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Zubehör Pizzazubereitung | 293    |
| Zulauftische             | 70, 76 |

# Index

|                                     |                                 |                                     |   |
|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| <b>A</b>                            |                                 | <b>E</b>                            |   |
| Accessories pizza preparation       | 293                             | Electric range 600 mm               | 142, 148, 150                             |
| Accessories for ventilation         | 122                             | Electric range 700 mm               | 172-173, 182-183                          |
| Air cleaners                        | 120                             | Electric range 900 mm               | 200, 209                                  |
| <b>B</b>                            |                                 | Entry tables                        | 70  |
| Bainmarie electric                  | 259, 261                        | Espressomachines                    | 340-341                                   |
| Bainmarie electric 600 mm           | 133, 140, 153                   | Exhaust hoods                       | 108-119                                   |
| Bainmarie electric 700 mm           | 162, 175, 193                   | Exit tables                         | 70, 76                                    |
| Bainmarie electric 900 mm           | 202, 212                        | <b>F</b>                            |   |
| Bainmarie gas 900 mm                | 212                             | Fat separators                      | 63-64                                     |
| BBQ grills gas                      | 268-270                         | Fat filters                         | 123                                       |
| Blast freezer                       | 381                             | Fish counter                        | 404                                       |
| Boiling pan electric 700 mm         | 176, 191                        | Floor cupboards Convection steamer  | 9   |
| Boiling pan electric 900 mm         | 203, 215                        | Freezer                             | 372, 375, 377-380                         |
| Boiling pan gas 700 mm              | 176, 191                        | Freezer tables                      | 369                                       |
| Boiling pan gas 900 mm              | 215                             | French fries warmer                 | 152                                       |
| Bone saws                           | 323                             | French fries warmer electric 600 mm | 141, 154                                  |
| Bottle coolers                      | 370-371                         | French fries warmer electric 700 mm | 192                                       |
| <b>C</b>                            |                                 | Friction disks                      | 309                                       |
| Cafetiere                           | 338                             | Frying pans 600 mm                  | 155                                       |
| Camping cooker gas                  | 273                             | Fryer electric                      | 252-257                                   |
| Canteen                             | 78                              | Fryer electric 600 mm               | 132, 140, 153                             |
| Ceiling mounted aggregates          | 430-431                         | Fryer electric 700 mm               | 163, 174-175, 189                         |
| Ceramic range 700 mm                | 173, 184                        | Fryer electric 900 mm               | 201, 210-211                              |
| Ceramic range 900 mm                | 207                             | Fryer gas 600 mm                    | 143                                       |
| Chest freezer                       | 382-385                         | Fryer gas 650 mm                    | 157                                       |
| Chicken grills                      | 236-237                         | Fryer gas 700 mm                    | 161, 172, 188                             |
| China cabinet                       | 10                              | Fryer gas 900 mm mm                 | 198, 210-211                              |
| China range                         | 218-221                         | <b>G</b>                            |   |
| China ware                          | 342-343                         | Gas cooker                          | 272-273                                   |
| Chopping blocks                     | 310-311                         | Gas cooker 600 mm                   | 136                                       |
| Coffee machines                     | 339-341                         | Gas range 600 mm                    | 149-150, 151                              |
| Coffee mills                        | 341                             | Gas range 650 mm                    | 160                                       |
| Cold buffets                        | 407, 409-410                    | Gas range 700 mm                    | 166-170, 179-181                          |
| Cold counter                        | 345, 386-387                    | Gas range 900 mm                    | 195-197, 204-206                          |
| Cold rooms                          | 419-423                         | Gastronormcontainer                 | 80, 107, 125, 177, 234-235, 260, 331, 356 |
| Combi steam oven                    | 230-233                         | Gastronormcontainer plastics        | 330                                       |
| Contact grills                      | 247-249                         | Garbage cooler                      | 418                                       |
| Convection oven                     | 224-227, 229                    | Glass washer                        | 68, 74                                    |
| Conveyor pizza oven electric        | 289-291                         | Grater disks                        | 309                                       |
| Conveyor pizza oven gas             | 288, 290-291                    | Griddle plates electric             | 244, 246, 258                             |
| Corner pizza oven                   | 285                             | Griddle plates electric 600 mm      | 134, 140-141, 154                         |
| Cooking pots                        | 44, 124, 217, 252, 264, 334-336 | Griddle plates electric 700 mm      | 163, 174, 186-187                         |
| Cooling aggregate                   | 429                             | Griddle plates electric 900 mm      | 201, 213                                  |
| Cooling aggregate intensive cooling | 428                             | Griddle plates gas                  | 245, 258                                  |
| Cooling counter                     | 389-400                         | Griddle plates gas 600 mm           | 135, 143                                  |
| Cooling showcases                   | 402-404                         | Griddle plates gas 650 mm           | 157                                       |
| Cooling tables                      | 358-361, 363-368                | Griddle plates gas 700 mm           | 161, 171, 186-187                         |
| Crepes machines                     | 150-151                         | Griddle plates gas 900 mm           | 198, 213                                  |
| Crockery basket cart                | 26, 78                          | Gyros grills                        | 238-242                                   |
| Cutlery Quivers                     | 78                              | <b>H</b>                            |   |
| Cutlery Cabinets                    | 444                             | Hand pallet trucks                  | 440                                       |
| Curried sausage slicers             | 265                             | Handwash basins                     | 77  |
| Cutting boards                      | 312-313                         | Handwash sinks                      | 46-47                                     |
| <b>D</b>                            |                                 | Handwash basins with knee operation | 45  |
| Deep freezer room                   | 424-426                         | Heating element for topping racks   | 14  |
| Dish washer                         | 69, 72-73                       | Hot counter                         | 344, 346-347                              |
| Dishwasher baskets                  | 78-79                           | Hot-Dog grills                      | 246, 274                                  |
| Dough machines                      | 296-299                         | Hoods                               | 108-116                                   |
| Drawer block                        | 8, 350                          | Hot cupboards                       | 12-13                                     |
| Drawer tables 600 mm                | 8                               | Hot cupboards 600 mm                | 11  |
| Drawer tables 700 mm                | 8                               | Hot cupboards 700 mm                | 11  |
| Drier                               | 81                              | Hot plates                          | 42  |
| Doner knives                        | 243                             |                                     |   |

# Index

|                              |                              |                                 |                      |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| <b>I</b>                     |                              | Sinks 700 mm                    | 53-54                |
| Icecrasher                   | 305                          | Slicers                         | 318-325              |
| Ice cube maker               | 414-417                      | Solid top range gas 700 mm      | 180                  |
| Induction range 700 mm       | 185                          | Solid top range gas 900 mm      | 197, 216             |
| Induction range 900 mm       | 208                          | Speed governors                 | 121                  |
| Induction range              | 126-131                      | Spice racks                     | 16                   |
| Insect killer                | 349, 446                     | Splitting aggregates            | 432-433              |
| <b>L</b>                     |                              | Spinner washer                  | 81                   |
| Label holder                 | 326                          | Stands 600 mm                   | 137-138, 146-47      |
| Labyrinth fat filters        | 123                          | Stands 650 mm                   | 159                  |
| Lavastone grills             | 259                          | Stands 700 mm                   | 165                  |
| Lavastone grills gas 600 mm  | 135, 144                     | Stock pots                      | 337                  |
| Lavastone grills gas 650 mm  | 158                          | Storage cold rooms              | 419                  |
| Lavastone grills gas 700 mm  | 164, 171, 190                | Stove top electric 600 mm       | 134, 142, 156        |
| Lavastone grills gas 900 mm  | 199                          | Stove top electric 700 mm       | 162                  |
| <b>M</b>                     |                              | Stove top gas 600 mm            | 144, 151             |
| Meat mincers                 | 314-317                      | Stove top gas 700 mm            | 164                  |
| Microwave oven               | 222-223, 326                 | Stove top gas 650 mm            | 158                  |
| Mixers                       | 300-301, 304-305, 306        | Substructure cooling tables     | 139, 144             |
| Multi pans electric 600 mm   | 141, 155                     | <b>T</b>                        |                      |
| Multi pans electric 700 mm   | 186                          | Table top cupboard              | 18, 38               |
| Multi pans electric 900 mm   | 216                          | Table top show cases            | 388                  |
| Multi pans                   | 262-263, 266-267, 271        | Thermal bridges                 | 14-15, 129, 346      |
| <b>P</b>                     |                              | Tilting pans electric 700 mm    | 176, 191             |
| Pass-through dish washer     | 71, 75                       | Tilting pans electric 900 mm    | 203, 214             |
| Pasta cooker gas 700 mm      | 172, 192                     | Tilting pans gas 700 mm         | 176, 191             |
| Pasta cooker gas 900 mm      | 199, 212                     | Tilting pans gas 900 mm         | 203, 214             |
| Pasta cooker electric 600 mm | 132-133, 142, 155            | Tin openers                     | 326                  |
| Pasta cooker electric 700 mm | 175                          | Toaster                         | 274                  |
| Pasta machines               | 302                          | Topping racks                   | 14-15, 37            |
| Pastry counter               | 388, 396, 401                | Topping shelves                 | 354-355              |
| Party furniture              | 348, 445                     | Tray cart                       | 25                   |
| Pizza counter                | 350-353                      | Transport trolleys              | 22-27                |
| Pizza plates                 | 292                          | Trolleys                        | 26-27                |
| Pizza oven electric          | 277-283, 285, 288-291        | Trolley for gastronormcontainer | 22-24                |
| Pizza oven gas               | 284                          | <b>V</b>                        |                      |
| Pizza rollmach               | 294-295                      | Vacuum devices                  | 327-329              |
| Provers                      | 228                          | Vegetable cutter                | 307-309              |
| <b>R</b>                     |                              | <b>W</b>                        |                      |
| Radial fans                  | 121                          | Waffle maker                    | 251                  |
| Refrigerator                 | 373-380                      | Wall shelves                    | 16-17, 40            |
| Refrigerated shelves         | 405                          | Wall-mounted cupboards          | 19, 39               |
| Rice cooker                  | 303                          | Warm buffets                    | 406, 408, 411        |
| Rinse units                  | 65-67                        | Waste bins                      | 43                   |
| <b>S</b>                     |                              | Water boiler                    | 338                  |
| Salad plates                 | 292                          | Water grills electric 600 mm    | 141                  |
| Saladettes                   | 350, 357, 362                | Wok pans                        | 129                  |
| Salamander electric          | 275-276                      | Wood oven                       | 286-287              |
| Sausage pans electric 600 mm | 154-155                      | Work cupboards 600 mm           | 6-7, 34-36           |
| Self-Service 700 mm          | 82-93                        | Work cupboards 700 mm           | 6-7, 34-36           |
| Self-Service 800 mm          | 94-106                       | Work cupboards 800 mm           | 34-36                |
| Serving counter              | 412-413                      | Work tables                     | 3                    |
| Serving trays                | 332-333                      | Work tables 600 mm              | 3-5, 28-33           |
| Shelving system              | 20-21, 427, 434-439, 414-434 | Work tables 700 mm              | 3-5, 28-33, 175, 193 |
| Sink centre 600 mm           | 51-52                        | Work tables 800 mm              | 28-33                |
| Sink centre 700 mm           | 54-55                        | Work tables 900 mm              | 202, 211             |
| Sink cover 600 mm            | 48                           | Work tops                       | 41                   |
| Sink cover 700 mm            | 49                           | Work tops 600 mm                | 136-141, 156         |
| Sink cupboards 600 mm        | 56-58                        | Work tops 600 mm                | 136                  |
| Sink cupboards 700 mm        | 59-61                        | Working sink                    | 47, 77               |
| Sinks 600 mm                 | 50-51                        |                                 |                      |

hier sind ein paar unserer Referenzen und Produkte





Weitere Produkte und Informationen finden Sie auf unserer Homepage unter  
**[www.gastroarena.de](http://www.gastroarena.de)**



**Gastro Arena.de GmbH**  
Edelstahlverarbeitung & Großkücheneinrichtungen

Bergiusstraße 58/60  
12057 Berlin  
Telefon: +49 30 / 680 85 293  
Telefax: +49 30 / 680 85 296  
Email: [info@gastroarena.de](mailto:info@gastroarena.de)  
**[www.gastroarena.de](http://www.gastroarena.de)**