GASTRO PROFI INTERNATIONAL GmbH

GASTROGERÄTE von A bis Z



Hauptkatalog



Inhaltsverzeichnis



Inhaltsverzeichnis



1	**Thermik** Serie RF 600	13 – 39
2	**Thermik** Serie RM 700	40 – 81
3	**Thermik** Serie RF 900	82 – 106
4	**Kleingeräte**	107 – 136
5	**Mikrowellen / Dämpfer**	137 – 168
6	**Pizzatechnik**	169 – 198
7	**Lüftungstechnik**	199 – 218
8	**Spültechnik**	219 – 264
9	**Edelstahl**	265 – 300
10	**Transport / Speisentransport**	301 – 316
11	**Vor- und Zubereitung**	317 – 336
12	**Buffet Equipment**	337 – 344
13	**Kühlschränke**	345 – 364
14	**Tiefkühlschränke**	365 – 370
15	**Kühltische**	371 – 384
16	**Pizza/Saladetten**	385 – 396
17	**Getränkezubereitung**	397 – 406
18	**Ausschank**	407 – 420
19	**Eiswürfelbereiter**	421 – 434
20	**Kühlvitrinen**	435 – 450
21	**Kühltheken**	451 – 460
22	**Kühlregale**	461 – 466
23	**Tiefkühltruhen**	467 – 472
24	**Kühlzellen**	473 – 490
25	**Regale**	491 – 509

Legende



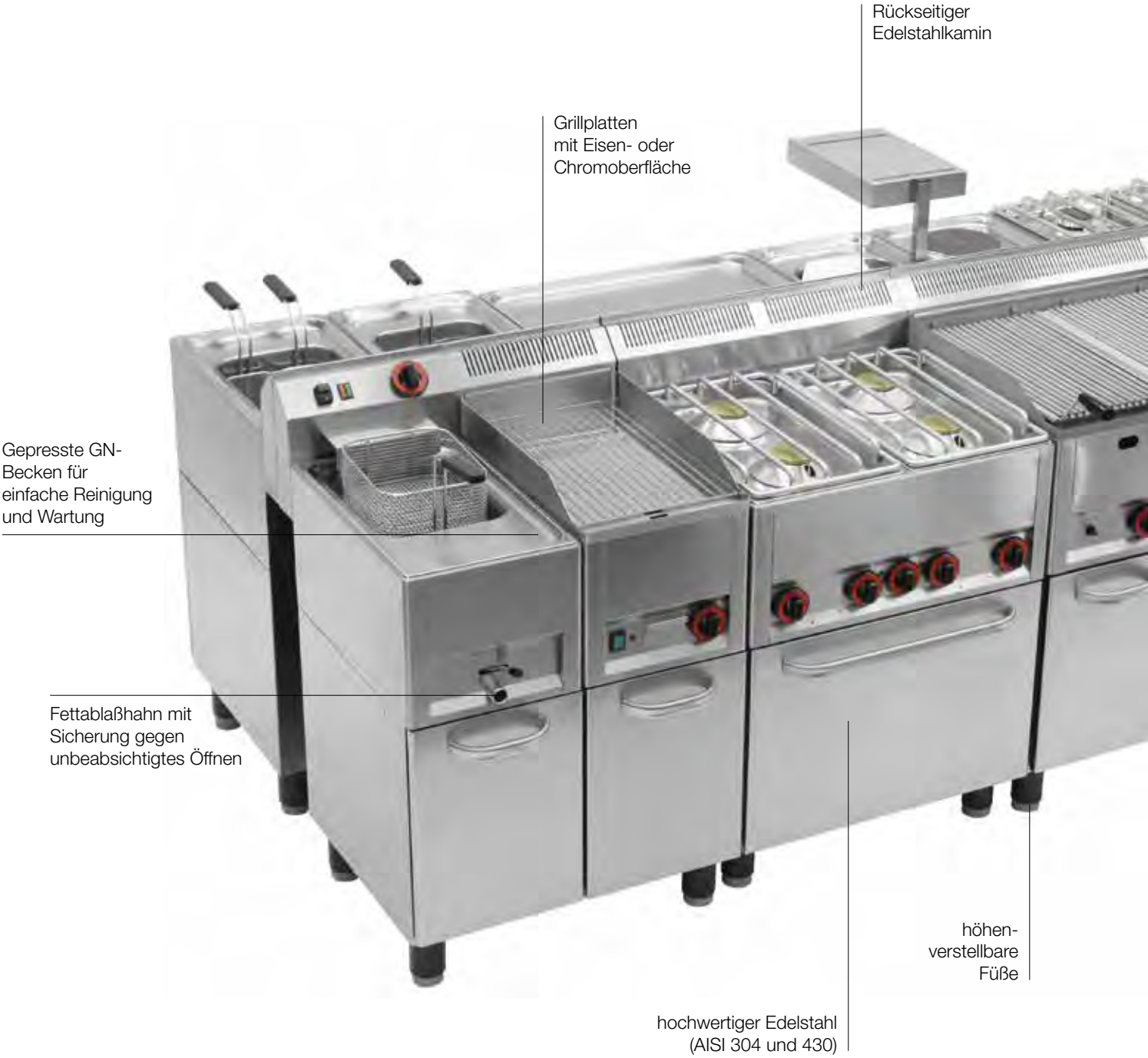
Legende

- GN x/x — GN-Behälter Angabe
- °C -xx/-xx — Temperaturangabe gesamt
- °C +x/+xx — Temperaturangabe oben
- °C +xx/+xx — Temperaturangabe unten
- XXX — Kapazität an Flaschen
- L/net XXX — Netto-Volumen in Liter
- V x,xx m³ — Volumen Angabe
- XXX W — Leistungsaufnahme
- XXX V / XX Hz — Anschluss: Spannung/Frequenz
- xx,x kWh — Verbrauch
- auto — automatische Abtauung
- man — manuelle Abtauung
- kg/net XXX — Netto-Gewicht
- kg/br XXX — Brutto-Gewicht
- C Chrom — Materialangabe: Chrom
- S Stahl — Materialangabe: Stahl



Thermik

Thermische Geräte stellen die Herzstücke jeder Gastronomie dar. Wir offerieren Ihnen und Ihrem Endkunden eine große Artikelpalette in dieser Kategoriev: Sie haben die Wahl zwischen Induktions-, Gas- sowie Elektrogeräten. In diesem Segment präsentieren wir Ihnen mit den Serien RF 600, RM 700 sowie RF 900 drei hochqualitative und leistungsstarke Serien.



Serie RF 600

Die Serie RF 600 offeriert Ihnen ein breites Artikelsortiment mit einer Tiefe von 600mm! Platzsparend und kompakt ist die Serie besonders für den Einsatz in kleineren Küchen geeignet.

Gas Brenner

Der Gasherd – ein Klassiker mit nostalgischem Charme. Die blaue Flamme und ein schweres meist gusseisernes Gestell sind charakteristisch für einen Gasherd. Unterhalb des Gestells wird das Gas unmittelbar an der Oberfläche des Herdes entflammt. Durch die Flamme wird eine schnelle und direkte Hitzeentwicklung gewährleistet. So können Töpfe und Pfannen die Hitze schnell aufnehmen. Außerdem lässt sich die Hitze stufenlos regulieren, wodurch beim Löschen der Flamme die Hitze sofort verschwindet und keine Abkühlzeit benötigt wird. Finden Sie in der Kategorie Gas Brenner den passenden Herd!



mit Piezozündung

- Leistung von 3,6 oder 3 kw
- mit Sicherheitsthermoelement
- Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm
- Verbrennungskontrolle



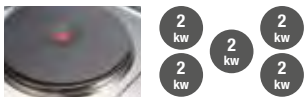
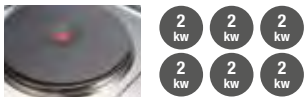
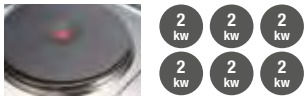
Lieferung auf Anfrage möglich.

mit Pilotflamme

- professionelle Messingbrenner mit 8 oder 4,5 kw
- mit Sicherheitsthermoelement
- Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm
- Brennermulde herausnehmbar

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
  1,5 kw 1,5 kw	**Elektroherd** **2 Platten, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Gusseisenplatten je 1,5 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL · °C 50/300 · 3 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 15,4 · kg/br 16,5	**SP-30EL**	**399,00**
  2 kw 2 kw	**Elektroherd** **2 Platten, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,0 kW EL · °C 50/300 · 4 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 15,6 · kg/br 16,7	**SP-30ELS**	**409,00**
  2 kw 2 kw 2 kw 2 kw	**Elektroherd** **4 Platten, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 4 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 400 V, 50-60 Hz, 8,0 kW EL · °C 50/300 · 8 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 30,7 · kg/br 43,8	**SP-60ELS**	**689,00**
  2 kw 2 kw 2 kw 2 kw	**Elektroherd** **4 Platten, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 4 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 230 V, 50-60 Hz, 8,0 kW EL · °C 50/300 · 8 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 30,7 · kg/br 43,8	**SP-60ELS230V**	**679,00**

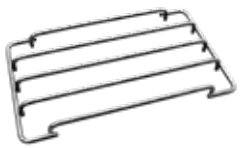
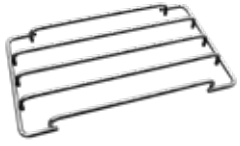
	Artikel	Code	Euro
 	**Elektroherd** **5 Platten, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 5 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 400 V, 50-60 Hz, 10,0 kW EL · °C 50/300 · 10 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 39,8 · kg/br 50	**SP-90/5ELS**	**939,00**
 	**Elektroherd** **6 Platten, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 6 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 400 V, 50-60 Hz, 12,0 kW EL · °C 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 40,8 · kg/br 51	**SP-90ELS**	**999,00**
 	**Elektroherd** **6 Platten, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 6 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · 230 V, 50-60 Hz, 12,0 kW EL · °C 50/300 · 12 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 40,8 · kg/br 51	**SP-90ELS230V**	**1.069,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
  3,6 kw 3 kw	**Gasherd** **2 Flammen, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 1x 3,0 kW + 1x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm · Gasanschluss 6,6 kW GAS 6,6 kW kg/net 12,6 kg/br 13,7	**SP-30GL**	**579,00**
  3,6 kw 3,6 kw 3 kw 3 kw	**Gasherd** **4 Flammen, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2x 3,0 kW + 2x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm · Gasanschluss 13,2 kW GAS 13,2 kW kg/net 22,3 kg/br 35,4	**SP-60GL**	**959,00**
  3,6 kw 3,6 kw 3,6 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Gasherd** **5 Flammen, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2x 3,0 kW + 3x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm · Gasanschluss 16,8 kW GAS 16,8 kW kg/net 31,3 kg/br 41,5	**SP-90/5GL**	**1.299,00**
  3,6 kw 3,6 kw 3,6 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Gasherd** **6 Flammen, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 3x 3,0 kW + 3x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm · Gasanschluss 19,8 kW GAS 19,8 kW kg/net 31,9 kg/br 42,1	**SP-90GL**	**1.389,00**

	Artikel	Code	Euro
  	**Elektroherd** **4 Platten mit Elektrobackofen** · 660 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 4 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · Backofen Umluft GN 1/1 · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · Einschubschienen für 4 Roste / Bleche · Temp. +50C / +300°C · 1x 3,13 kW · 400 V, 50-60 Hz, 11,13 kW EL · °C 50/300 · 11,13 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 66,2 · kg/br 75,8	**SPT-60ELS**	**1.629,00**
  	**Elektroherd** **6 Platten mit Elektrobackofen** · 990 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 6 Gusseisenplatten je 2,0 kW Ø 180 mm · Temperaturregelung mit 6 Stufenschalter · Temp. +50°C / +300°C · Backofen Umluft GN 1/1 · Dim. Backofen 548x360x338 mm · Einschubschienen für 4 Roste / Bleche · Temp. +50C / +300°C · 1x 3,13 kW · 400 V, 50-60 Hz, 15,13 kW EL · °C 50/300 · 15,13 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 87,8 · kg/br 101	**SPT-90ELS**	**2.069,00**
	**Unterbau mit Elektrobackofen** **für Serie RF600** · 990 x 600 x 570 mm · Backofen Umluft GN 1/1 · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · Einschubschienen für 4 Roste / Bleche · Temp. +50°C / +300°C · 230 V, 50-60 Hz, 3,13 kW EL · °C 50/300 · 3,13 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 54,1 · kg/br 67,3	**PT-90EL**	**1.279,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
 	**Gasherd** **4 Flammen mit Elektrobackofen** · 660 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2x 3,0 kW + 2x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10mm · Backofen Umluft GN 1/1 · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · Einschubschienen für 4 Roste / Bleche · Temp. +50C / +300°C · 1 x 3,13 kW · Gasanschluss 13,2 kW · 230 V, 50-60 Hz, 3,13 kW GAS · °C 50/300 · 16,33 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 60,5 · kg/br 70,1	**SPT-60GL**	**1.939,00**
 	**Gasherd** **6 Flammen mit Elektrobackofen** · 990 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 3x 3,0 kW + 3x 3,6 kW · Mit Piezozündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brennerroste AISI 304 Ø 10 mm · Backofen Umluft GN 1/1 · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · Einschubschienen für 4 Roste / Bleche · Temp. +50C / +300°C · Neutraler Schrank neben dem Backofen · Gasanschluss 19,8 kW · 230 V, 50-60 Hz, 3,13 kW GAS · °C 50/110 · 16,33 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 79,1 · kg/br 92,3	**SPT-90GL**	**2.579,00**
	**Wok-Ring** **Aufsatz für Gasherd SP...GLS** · 250 x 50 mm	**SPT-WOK**	**89,00**
	**Glühplattenaufsatz** **Aufsatz für Gasherd SP...GLS** · 490 x 430 x 100 mm	**French2 Burner**	**239,00**
	**Brennerrost** **für Gasherd SP-G/GL** · 507 x 310 x 290 mm	**GRID-SP-G/GL**	**89,00**
	**Brennerrost** **für Gasherd SP-G/GS** · 507 x 310 x 290 mm	**GRID-SP-G/GS**	**89,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte: 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL — S Stahl °C 50/300 3 kW 230 V/ 50-60 Hz kg/net 23,7 kg/br 27,1	**FTH-30EL**	**459,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, verchromt, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte: 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL — Chrom °C 50/300 3 kW 230 V/ 50-60 Hz kg/net 23,7 kg/br 27,1	**FTH-C-30EL**	**629,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche gerillt, Stahl, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL ~~~ S Stahl °C 50/300 3 kW 230 V/ 50-60 Hz kg/net 23,7 kg/br 27,1	**FTR-30EL**	**569,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Grillplatte Elektro · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche gerillt, verchromt, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL ~~~ Chrom °C 50/300 3 kW 230 V/ 50-60 Hz kg/net 23,7 kg/br 27,1	**FTR-C-30EL**	**719,00**

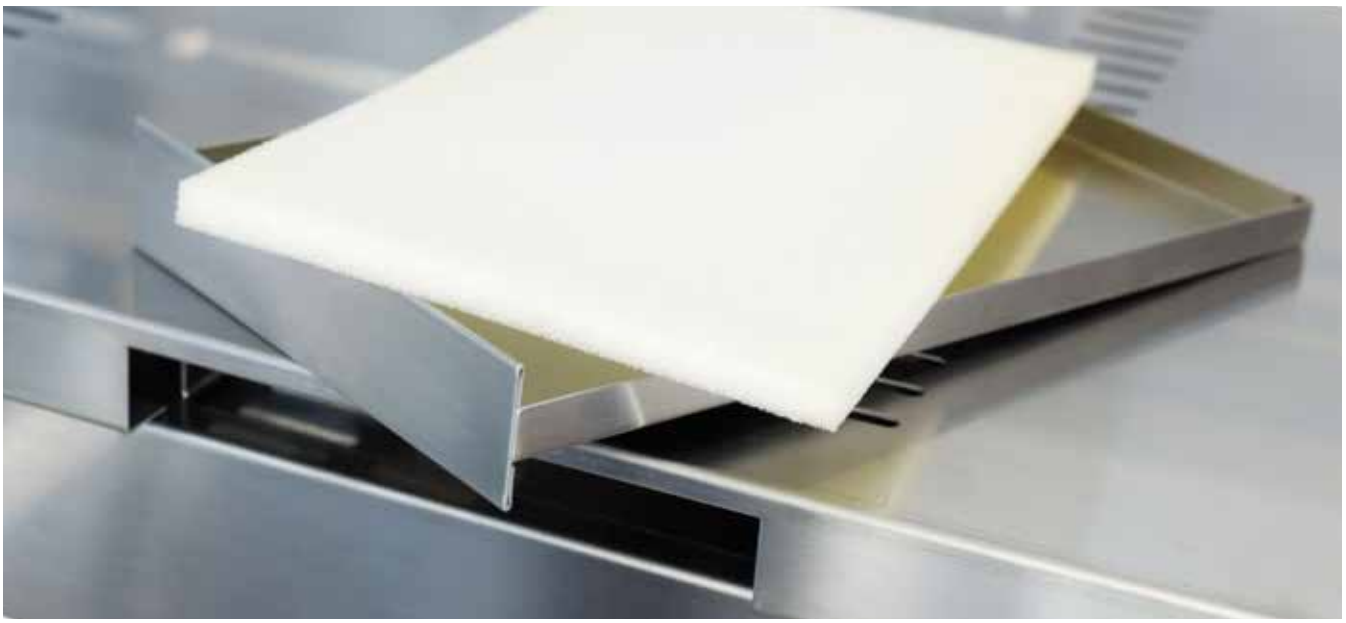
Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL — Stahl — 50/300 °C — 6 kW — 400 V/ 50-60 Hz — kg/net 44,6 — kg/br 57,7	**FTH-60EL**	**689,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, verchromt, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL — Chrom — 50/300 °C — 6 kW — 400 V/ 50-60 Hz — kg/net 44,6 — kg/br 57,7	**FTH-C-60EL**	**959,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, Stahl, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL — Stahl — 50/300 °C — 6 kW — 400 V/ 50-60 Hz — kg/net 44,6 — kg/br 57,7	**FTHR-60EL**	**829,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, verchromt, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL — 50/300 °C — 6 kW — 400 V/ 50-60 Hz — Chrom — kg/net 44,6 — kg/br 57,7	**FTHR-C-60EL**	**1.089,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 73,4 kg/br 83,6	**FTH-90EL**	**1.189,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, verchromt, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 73,4 kg/br 83,6	**FTH-C-90EL**	**1.589,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche 1/3 gerillt + 2/3 glatt, Stahl, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 73,4 kg/br 83,6	**FTHR-90EL**	**1.299,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche 1/3 gerillt + 2/3 glatt, verchromt, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 73,4 kg/br 83,6	**FTHR-C-90EL**	**1.549,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 4 kW GAS — Stahl °C 50/300 4 kW kg/net 25,4 kg/br 25,8	**FTH-30GL**	**579,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 4 kW GAS — Chrom °C 50/300 4 kW kg/net 25,4 kg/br 25,8	**FTH-C-30GL**	**769,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche gerillt, Stahl, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 4 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 4 kW · kg/net 25,4 · kg/br 25,8	**FTR-30GL**	**669,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche gerillt, verchromt, 320 x 480 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 4 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 4 kW · kg/net 25,4 · kg/br 25,8	**FTR-C-30GL**	**849,00**



Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 8 kW GAS — Stahl — °C 50/300 — 8 kW — kg/net 47 — kg/br 60,1	**FTH-60GL**	**959,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, verchromt, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 8 kW GAS — Chrom — °C 50/300 — 8 kW — kg/net 47 — kg/br 60,1	**FTH-C-60GL**	**1.219,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, Stahl, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 8 kW GAS — Stahl — °C 50/300 — 8 kW — kg/net 47 — kg/br 60,1	**FTHR-60GL**	**1.089,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, verchromt, 650 x 480 mm · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 8 kW GAS — Chrom — °C 50/300 — 8 kW — kg/net 47 — kg/br 60,1	**FTHR-C-60GL**	**1.359,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, Stahl, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 12 kW GAS — Stahl — 50/300 °C — 12 kW — 76,7 kg/net — 86,9 kg/br	**FTH-90GL**	**1.699,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche glatt, verchromt, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 12 kW GAS — Chrom — 50/300 °C — 12 kW — 76,7 kg/net — 86,9 kg/br	**FTH-C-90GL**	**1.999,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche 1/3 gerillt + 2/3 glatt, Stahl, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 12 kW GAS — Stahl — 50/300 °C — 12 kW — 76,7 kg/net — 86,9 kg/br	**FTHR-90GL**	**1.669,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 990 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Grillfläche 1/3 gerillt + 2/3 glatt, verchromt, 970 x 480 mm · 3 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 10 mm · Mit Spritzschutz und Fettauffangschublade · Optional mit Sicherheitsthermostat · Mit Piezo-Zündung · Gasanschluss 12 kW GAS — Chrom — 50/300 °C — 12 kW — 76,7 kg/net — 86,9 kg/br	**FTHR-C-90GL**	**1.929,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Schaber für Grillplatte** **für Grillplatte glatt** **für Grillplatte gerillt**	 **SCRAPER FTH** **SCRAPER FTR**	 **3,99** **3,99**
	**Lavasteingrill** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Mit Fettauffangschublade · Inkl. 5 kg Lavasteine · 1 Fleischrost im Lieferumfang enthalten · Optional Grillrost für Fisch erhältlich · Grillrost 312 x 483 mm · Grillrost aus AISI 304 höhenverstellbar (2 Positionen) · Brenner fest installiert · Mit Piezozündung · Gasanschluß 4 kW GAS · 4 kW · kg/net 18,8 · kg/br 22,2	**GL-30GL**	**719,00**
	**Lavasteingrill** **Gas, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Mit Fettauffangschublade · Inkl. 10 kg Lavasteine · 2 Fleischroste im Lieferumfang enthalten · Optional Grillrost für Fisch erhältlich · 2x Grillrost 312 x 483 mm · Grillrost aus AISI 304 höhenverstellbar (2 Positionen) · Brenner fest installiert · Mit Piezozündung · Gasanschluß 8 kW GAS · 8 kW · kg/net 32 · kg/br 45,1	**GL-60GL**	**1.249,00**
	**Grillrost für Lavasteingrill** **Grillrost für Lavasteingrill GL...** · 312 x 483 mm · Für Fleisch, fettige Produkte	**GRID-GL-TypeM**	**119,00**
	**Grillrost für Lavasteingrill** **Grillrost für Lavasteingrill GL...** · 312 x 483 mm · Für Fisch, Gemüse, „trockene“ Produkte	**GRID-GL-TypeS**	**119,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Wassergrill** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 1 Heizzone, Temperaturregelung 0-7 Stufen · Heizung aus AISI 304 L · Abnehmbarer Spritzschutz · Mit GN 1/1 Höhe 65 mm · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · 230 V, 50-60 HZ, 3,3 kW EL · 3,3 kW · 230 V / 50-60 Hz · kg/net 13,5 · kg/br 15,5	**GV-30EL**	**929,00**
	**Multibräter** **Gas, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 1 Heizzone, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 320 x 530 mm · Grillfläche glatt, Stärke 10 mm · Verschluss für Grillfläche aus PTFE · Mit Ablaßhahn · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL · °C 50/300 · 3 kW · 230 V / 50-60 Hz · kg/net 24,4 · kg/br 27,8	**FT-30ELMK**	**689,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 1 Korb 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar, · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 230 V, 50-60 Hz, 3 kW EL · °C 50/190 · 3 kW · 230 V / 50-60 Hz · kg/net 12,4 · kg/br 13,5	**FE-30EL**	**629,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 1 Korb 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 13,7 · kg/br 15,2	**FE-30ELT**	**709,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 2 Körbe 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar, · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 230 V, 50-60 Hz, 2x 3,0 kW EL · 6 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 23,1 · kg/br 36,2	**FE-60EL**	**1.149,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 2 Körbe 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar, · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 400 V, 50-60 Hz, 12,0 kW EL · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 25,3 · kg/br 38,4	**FE-60ELT**	**1.309,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 1 Becken 16 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 1 Korb 450 x 245 x 80 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 22 · kg/br 35,1	**FE-66ELT**	**1.029,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 1 Becken 16 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 3 Körbe 130 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Fettablaßhahn mit Sicherung gegen · unbeabsichtigtes öffnen · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 22 · kg/br 35,1	**FE-66/3ELT**	**1.239,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Standgerät** · 330 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 1 Korb 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Mit Fettablaßhahn und Fettauffangbehälter im Unterschrank · 400 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 27,6 · kg/br 32,7	**FE-31ELT**	**1.109,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, Standgerät** · 330 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken 13 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 1 Korb 210 x 300 x 120 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Mit Fettablaßhahn und Fettauffangbehälter im Unterschrank · 400 V, 50-60 Hz, 9,9 kW EL · 9,9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 31,7 · kg/br 36,8	**FE-31/13ELT**	**1.199,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Standgerät** · 660 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken 8 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 2 Körbe 210 x 235 x 100 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Mit Fettablaßhahn und Fettauffangbehälter im Unterschrank · 400 V, 50-60 Hz, 12,0 kW EL · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 46,9 · kg/br 56,5	**FE-61ELT**	**1.939,00**
	**Fritteuse** **Elektro, Standgerät** · 660 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken 13 Liter · Temp. +50°C / +190°C · Mit Sicherheitsthermostat (235°C) · Mit Korbhalterung aus AISI 304 · 2 Körbe 210 x 300 x 120 mm im Lieferumfang · Steuerung und Edelstahlheizung kpl. abnhembar · Schaltkasten ist mit Mikroschalter gegen falschen Einsatz gesichert · Kaltzone unterhalb der Heizung · Lasttrennschalter mit interner Silikondichtung · Mit Fettablaßhahn und Fettauffangbehälter im Unterschrank · 400 V, 50-60 Hz, 19,8 kW EL · 19,8 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 54,8 · kg/br 64,4	**FE-61/13ELT**	**2.119,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Frittierkorb** **für Fritteusen FE...**		
	· 210 x 235 x 100 mm Für Fritteusen mit 8 Liter-Becken	**BASKET-FE1/1-8**	**39,00**
	· 100 x 235 x 100 mm Für Fritteusen mit 8 Liter-Becken	**BASKET-FE1/2-8**	**39,00**
	· 210 x 300 x 120 mm Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-FE1/1-13**	**59,00**
	· 100 x 300 x 120 mm Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-FE1/2-13**	**49,00**
	· 455 x 245 x 85 mm Für Fritteusen mit 16 Liter-Becken	**BASKET-FE1/1-16**	**69,00**
	· 210 x 235 x 100 mm Für Fritteusen mit 16 Liter-Becken	**BASKET-FE1/2-16**	**39,00**
	· 132 x 235 x 100 mm Für Fritteusen mit 16 Liter-Becken	**BASKET-FE1/3-16**	**26,99**
	**Frittenwanne** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Frittenwanne / Salzwanne Elektrisch · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Temp. +30°C / +90°C · Keramikheizung · Wanne ½ GN Höhe 200 mm · Inkl. Abtropfblech · 230 V, 50-60 Hz, 0,85 kW EL · 0,85 kW · 230 V / 50-60 Hz · kg/net 13 · kg/br 18,7	**UH-30EL**	**739,00**



Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Nudelkocher** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken GN 1/2 Höhe 200 mm · Volumen 8 Liter · Temp. +30°C / +90°C · Sicherheitsthermostat (130°C) · Heizung Incoloy 820 · Befüllung manuel · Wasserablaßhahn im Frontpanel mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · OHNE Körbe! · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL · 3 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 10,3 · kg/br 11,4	**VT-30EL**	**799,00**
	**Nudelkocher** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304, Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken GN 1/2 Höhe 200 mm · Volumen 2x 8 Liter · Temp. +30°C / +90°C · Sicherheitsthermostat (130°C) · Heizung Incoloy 820 · Befüllung manuel · Wasserablaßhahn im Frontpanel mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · OHNE Körbe! · 230 V, 50-60 Hz, 6,0 kW EL · 6 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 18,5 · kg/br 31,6	**VT-60EL**	**1.219,00**
	**Korb für Nudelkocher** **für Serie RF 600** **· 200 x 280 x 135 mm** Korb 1/1 **· 100 x 280 x 135 mm** Korb ½ **· 100 x 138 x 135 mm** Korb ¼	**BASKET-VT1/1** **BASKET-VT1/2** **BASKET-VT1/4**	**89,00** **69,00** **49,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Bain-Marie** **Elektro, Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Becken GN 1/1, Höhe 150 mm · Temp. +30°C / +90°C · Befüllung manuel · Wasserablaßhahn im Frontpanel mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 230 V, 50-60 Hz, 1,5 kW EL · 1,5 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 12,9 · kg/br 14	**BM-30EL**	**479,00**
	**Bain-Marie** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · 2 Becken GN 1/1, Höhe 150 mm · Temp. +30°C / +90°C · Befüllung manuel · Wasserablaßhahn im Frontpanel mit Sicherung gegen unbeabsichtigtes öffnen · 230 V, 50-60 Hz, 3,0 kW EL · 3 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 22,8 · kg/br 35,9	**BM-60EL**	**769,00**



Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Waschbecken** **Tischmodul** · 330 x 600 x 860 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Mit Armatur · Becken mit Ablaufgarnitur	**UM-30EL**	**409,00**
	**Neutralelement** **Tischmodul** · 330 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Optional: passendes Schneidebrett PD30	**PP-30L**	**219,00**
	**Neutralelement** **Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Optional: passendes Schneidebrett PD60	**PP-60L**	**359,00**
	**Wärmeplatte** **Elektro, Tischmodul** · 660 x 600 x 290 mm · Neutralelement / Wärmeplatte · Arbeitsfläche aus AISI 304 · Gehäuse aus AISI 430 · Rückseitiger Edelstahlkamin · Temp. +30°C / +90°C · Optional: passendes Schneidebrett PD60 · Nur bei abgeschalteter Heizung zu verwenden! EL · °C 30/90 · kg/net 13,4 · kg/br 15,6	**PP-60EL**	**369,00**
	**Schneidebrett** **für PP-...** **· 280 x 480 mm** für PP-30L **· 600 x 480 mm** für PP-60L	**PD-30** **PD-60**	**169,00** **319,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 330 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 330 mm	**PO-30L**	**249,00**
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 660 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 660 mm	**PO-60L**	**299,00**
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 990 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 990 mm	**PO-90L**	**359,00**
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 1320 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 1320 mm	**PO-120L**	**419,00**

Thermik - **Serie RF 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Unterschrank offen** **für Serie RF 600** · 330 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen, Front offen · Optional: Türen und Schubladen erhältlich	**P-30L**	**259,00**
	**Unterschrank offen** **für Serie RF 600** · 660 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen, Front offen · Optional: Türen und Schubladen erhältlich	**P-60L**	**349,00**
	**Unterschrank mit Tür** **für Serie RF 600** · 330 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen · 1 Tür	**PD-30L**	**339,00**
	**Unterschrank mit Türen** **für Serie RF 600** · 660 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen · 2 Türen	**PD-60L**	**489,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Unterschrank mit Schubladen** **für Serie RF 600** · 330 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen · Mit 2 Schubladen	**PZ-30L**	**559,00**
	**Unterschrank mit Schubladen** **für Serie RF 600** · 660 x 530 x 570 mm · 3-seitig geschlossen · Mit 2 Schubladen	**PZ-60L**	**719,00**
	**Schubladensatz** **für PZ-30L** · 324 x 583 x 215 mm · ACHTUNG: es werden 2 Stück benötigt	**Z-30**	**269,00**
	**Schubladensatz** **für PZ-60L** · 654 x 583 x 215 mm · Für Module bis Breite max. 1200 mm · ACHTUNG: es werden 2 Stück benötigt	**Z-60**	**359,00**
	**Satz Räder** **für PO, PD und P** · Bestehend aus 2 Räder mit und 2 Räder ohne Bremse	**RF600-Wheels**	**99,00**
	**Tür für Unterschränke** **für Serie RF 600** **· Türanschlag rechts** **· Türanschlag links**	 **DP60-right** **DP60-left**	 **119,00** **119,00**



Serie RM 700

Entdecken Sie unsere Serie RM 700! Mit einer Tiefe von 700 mm bieten Ihnen die Geräte dieser Serie die ultimative Unterstützung für den anspruchsvollen Gastronomen in bester Qualität.

Kochfelder

Elektro-Kochfelder sind aus modernen Küchen gar nicht mehr wegzudenken. Egal ob runde, Vierkant- oder Induktions-Platten, Elektroherde gewährleisten eine punktuelle gezielte Wärmeentwicklung. So wird die Hitze direkt an den Boden des Topfes oder der Pfanne weitergegeben, sodass dort Energie eingespart wird und sich die Wärme nicht im Raum verteilt. Vor allem Induktionsherde verhindern energetische Verschwendung, da durch diese nur eine Kontakthitze direkt am Topfboden entsteht, weshalb nach Abschalten kaum Nachwärme abgegeben wird. Auch die Reinigung dieser Geräte gestaltet sich sichtlich einfach. Entdecken Sie in dieser Kategorie unsere verschiedenen Kochfeldarten!



Induktion

- je 3,5 kW / 5,0 kW
- Durchmesser der Platte 230 mm und WOK-Platte Ø 300 mm
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- 6 Leistungsstufen
- Das effizienteste Kochsystem auf dem Markt



runde Platten

- je 2,6 kW
- Plattendurchmesser: 230 mm
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenoberfläche



Vierkantplatten

- je 2,6 kW
- Dimensionen Platten: 300 x 300 mm
- Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenplatten



Lieferung auf Anfrage möglich.

Massivplatten

- je 3,5 kW
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- Dimensionen Platten: 300 x 300 mm
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenoberfläche

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
  2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **2 Platten rund, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 5,2 kW EL · °C 50/300 · 5,2 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 23,6 · kg/br 28,5	**SP-704E**	**849,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten rund, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungss · 400 V, 50-60 Hz, 10,4 kW EL · °C 50/300 · 10,4 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 42,3 · kg/br 51	**SP-708E**	**1.249,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten rund, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 15,60 kW EL · °C 50/300 · 15,6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 51 · kg/br 66	**SP-7012E**	**2.139,00**
  2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **2 Platten rund, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 5,2 kW EL · °C 50/300 · 5,2 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 34,8 · kg/br 41	**SP-740E**	**1.089,00**

	Artikel	Code	Euro
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten rund, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 10,4 kW EL · °C 50/300 · 10,4 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 59,5 · kg/br 69,5	**SP-780E**	**1.549,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten rund, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 15,60 kW EL · °C 50/300 · 15,6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 73 · kg/br 90	**SP-7120E**	**2.569,00**
  2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **2 Platten eckig, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 5,2 kW EL · °C 50/300 · 5,2 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 27,9 · kg/br 32	**SPQ-704E**	**1.199,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten eckig, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 10,4 kW EL · °C 50/300 · 10,4 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 51,9 · kg/br 61	**SPQ-708E**	**2.019,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten eckig, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kw, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 15,60 kW EL · °C 50/300 · 15,6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 65 · kg/br 79	**SPQ-7012E**	**2.999,00**
  2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **2 Platten eckig, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 2,6 kw, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 5,2 kW EL · °C 50/300 · 5,2 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 39,1 · kg/br 45,5	**SPQ-740E**	**1.489,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten eckig, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kw, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 10,4 kW EL · °C 50/300 · 10,4 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 68,2 · kg/br 78	**SPQ-780E**	**2.389,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten eckig, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kw, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 15,60 kW EL · °C 50/300 · 15,6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 86 · kg/br 103	**SPQ-7120E**	**3.429,00**

	Artikel	Code	Euro
  3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 2 Heizzonen, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 2 Heizzonen je 3,5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 7 kW EL · 3,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 37 · kg/br 43	**SPI-704E**	**6.429,00**
  5 kw 5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 2 Heizzonen, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 2 Heizzonen je 5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 10 kW EL · 10 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 42 · kg/br 48	**SPI-704ES**	**6.539,00**
	**Elektroherd** **Induktion, WOK, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 1 Heizzone 3,5 kW, Ø 300 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 3,5 kW EL · 10,4 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 43 · kg/br 50	**SPI-704E-WOK**	**4.279,00**
  3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 4 Heizzonen, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 4 Heizzonen je 3,5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 14 kW EL · 14 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 69 · kg/br 81	**SPI-708E**	**12.009,00**

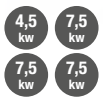
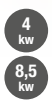
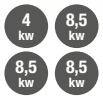
Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
  5 kw 5 kw 5 kw 5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 4 Heizzonen, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 4 Heizzonen je 5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 20 kW EL · 20 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 77 · kg/br 89	**SPI-708ES**	**12.219,00**
  3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 2 Heizzonen, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 2 Heizzonen je 3,5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 7 kW EL · 7 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 49 · kg/br 55	**SPI-740E**	**6.709,00**
  5 kw 5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 2 Heizzonen, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 2 Heizzonen je 5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 10 kW EL · 10 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 68 · kg/br 75	**SPI-740ES**	**6.809,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektroherd** **Induktion, WOK, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER – Induktionskomponenten · 1 Heizzone 3,5 kW, Ø 300 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 3,5 kW EL · 3,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 42 · kg/br 50	**SPI-740E-WOK**	**4.559,00**
  3,5 kw · 3,5 kw · 3,5 kw · 3,5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 4 Heizzonen, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 4 Heizzonen je 3,5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 14 kW EL · 14 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 89 · kg/br 103	**SPI-780E**	**12.219,00**
  5 kw · 5 kw · 5 kw · 5 kw	**Elektroherd** **Induktion, 4 Heizzonen, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · BERNER - Induktionskomponenten · 4 Heizzonen je 5 kW, Ø 120-230 mm · Regelbar über 6 Leistungsstufen · Internes Kühlsystem verhindert Überhitzung · 400 V, 50-60 Hz, 20 kW EL · 20 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 94 · kg/br 108	**SPI-780ES**	**12.539,00**

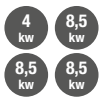
Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
 4,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **2 Flammen, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 1x 7,5 kW · Gasanschluss: 12 kW GAS · 12 kW · kg/net 26,6 · kg/br 31,5	**SP-704G**	**1.189,00**
  4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **4 Flammen, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 3x 7,5 kW · Gasanschluss: 27 kW GAS · 27 kW · kg/net 50,7 · kg/br 59,5	**SP-708G**	**1.899,00**
 7,5 kw 4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Gasanschluss: 39 kW GAS · 27 kW · kg/net 76,3 · kg/br 90	**SP-7012G**	**2.619,00**
  4,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **2 Flammen, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Mit offenen neutralen Unterbau · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 1x 7,5 kW · Gasanschluss: 12 kW GAS · 12 kW · kg/net 39 · kg/br 45,5	**SP-740G**	**1.499,00**

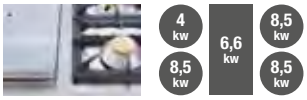
	Artikel	Code	Euro
  	**Gasherd** **4 Flammen, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Mit offenen neutralen Unterbau · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 3x 7,5 kW · Gasanschluss: 27 kW GAS · 27 kW · kg/net 67 · kg/br 77	**SP-780G**	**2.199,00**
  	**Gasherd** **6 Flammen, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Mit offenen neutralen Unterbau · Tiefgezogene Brennermulde · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Gasanschluss: 39 kW GAS · 39 kW · kg/net 105 · kg/br 121,7	**SP-7120G**	**3.259,00**
  	**Gasherd** **2 Flammen, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 1x 8,5 kW · Gasanschluss: 12,5 kW GAS · 12,5 kW · kg/net 26,7 · kg/br 31,5	**SPS-704G**	**1.449,00**
  	**Gasherd** **4 Flammen, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 3x 8,5 kW · Gasanschluss: 29,5 kW GAS · 29,5 kW · kg/net 49,2 · kg/br 58,5	**SPS-708G**	**2.139,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
 8,5 kw · 4 kw · 8,5 kw · 8,5 kw · 8,5 kw · 4 kw	**Gasherd** **6 Flammen, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 2x 4 kW + 4x 8,5 kW · Gasanschluss: 42 kW GAS · 42 kW · kg/net 74,9 · kg/br 88,7	**SPS-7012G**	**2.799,00**
 8,5 kw · 8,5 kw · 4 kw · 8,5 kw · 8,5 kw · 4 kw	**Gasherd** **6 Flammen, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 2x 4 kW + 4x 8,5 kW · Gasanschluss: 42 kW GAS · 27 kW · kg/net 74,9 · kg/br 88,7	**SPS-7012AG**	**2.999,00**
 8,5 kw · 8,5 kw · 8,5 kw · 8,5 kw · 4 kw · 8,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 5x 8,5 kW · Gasanschluss: 46,5 kW GAS · 46,5 kW · kg/net 74,9 · kg/br 88,7	**SPS-7012BG**	**2.999,00**
  4 kw · 8,5 kw	**Gasherd** **2 Flammen, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 1x 8,5 kW · Gasanschluss: 12,5 kW GAS · 12,5 kW · kg/net 38 · kg/br 44,5	**SPS-740G**	**1.589,00**

	Artikel	Code	Euro
  	**Gasherd** **4 Flammen, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 3x 8,5 kW · Gasanschluss: 29,5 kW GAS · 29,5 kW · kg/net 65,5 · kg/br 75,5	**SPS-780G**	**2.509,00**
  	**Gasherd** **6 Flammen, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 2x 4 kW + 4x 8,5 kW · Gasanschluss: 42 kW GAS · 42 kW · kg/net 102,7 · kg/br 119	**SPS-7120G**	**3.279,00**
  	**Gasherd** **6 Flammen, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 2x 4 kW + 4x 8,5 kW · Gasanschluss: 42 kW GAS · 46,5 kW · kg/net 102,7 · kg/br 119	**SPS-7120AG**	**3.279,00**
  	**Gasherd** **6 Flammen, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 5x 8,5 kW · Gasanschluss: 46,5 kW GAS · 46,5 kW · kg/net 102,7 · kg/br 119	**SPS-7120BG**	**3.279,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Gasherd** **2 Flammen + Glühplatte, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme, Glühplatte mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 1x 8,5 kW + 6,6 kW Glühplatte · Gasanschluss: 19,1 kW GAS 19,1 kW kg/net 70,7 kg/br 79,5	**STPS-708G**	**2.349,00**
	**Gasherd** **4 Flammen + Glühplatte, Tischmodul** · 1200 x 730 x 300 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme, Glühplatte mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 3x 8,5 kW + 6,6 kW Glühplatte · Gasanschluss: 36,1 kW  GAS 36,1 kW kg/net 96,4 kg/br 111	**STPS-7012AG**	**3.399,00**
	**Gasherd** **2 Flammen + Glühplatte, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme, Glühplatte mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 1x 8,5 kW + 6,6 kW Glühplatte · Gasanschluss: 19,1 kW  GAS 19,1 kW kg/net 98,5 kg/br 108,5	**STPS-780G**	**2.569,00**

	Artikel	Code	Euro
  4 kw 8,5 kw 6,6 kw 8,5 kw 8,5 kw	**Gasherd** **4 Flammen + Glühplatte, mit offenem Unterbau** · 1200 x 730 x 900 mm · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme, Glühplatte mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit einzigartigem Flammenspreizer · 1x 4 kW + 3x 8,5 kW + 6,6 kW Glühplatte · Gasanschluss: 36,1 kW GAS 36,1 kW kg/net 134,5 kg/br 151	**STPS-7120G**	**3.639,00**
  10,8 kw	**Glühplattenherd** **Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Brenner aus Messing · Mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · 1x 10,8 kW · Gasanschluss: 10,8 kW GAS 10,8 kW kg/net 83 kg/br 95	**ST-708G**	**2.139,00**
  10,8 kw	**Glühplattenherd** **mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Brenner aus Messing · Mit Piezo-Zündung · Mit Sicherheitsthermoelement · 1x 10,8 kW · Gasanschluss: 10,8 kW GAS 10,8 kW kg/net 99 kg/br 113	**ST-780G**	**2.459,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten rund, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · 400 V, 50-60 Hz, 16,7 kW EL · GN 2/1 · °C 50/300 · 16,7 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg/net 91 · kg/br 104	**SPT-780/21E**	**2.999,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten rund, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen Umluft, GN 1/1, 3,1 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 13,5 kW EL · GN 1/1 · °C 50/300 · 13,5 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg/net 96 · kg/br 106	**SPT-780/11E**	**2.829,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten rund, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Neutrales Fach mit Tür neben dem Backofen · 400 V, 50-60 Hz, 21,9 kW EL · GN 2/1 · °C 50/300 · 21,9 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg/net 126 · kg/br 142	**SPT-7120/21E**	**3.809,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten rund, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, Ø 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 3/1, 8,7 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 1080 x 558 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 24,3 kW EL · GN 3/1 · °C 50/300 · 24,3 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg/net 140 · kg/br 156	**SPT-7120/31E**	**4.279,00**

	Artikel	Code	Euro
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten eckig, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · 400 V, 50-60 Hz, 16,7 kW EL · GN 2/1 · °C 50/300 · 16,7 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 92 · kg/br 105	**SPQT-780/21E**	**3.859,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **4 Platten eckig, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen Umluft, GN 1/1, 3,1 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 13,5 kW EL · GN 1/1 · °C 50/300 · 13,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 92 · kg/br 105	**SPQT-780/11E**	**3.639,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten eckig, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Neutrales Fach mit Tür neben dem Backofen · 400 V, 50-60 Hz, 21,9 kW EL · GN 2/1 · °C 50/300 · 21,9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 139 · kg/br 155	**SPQT-7120/21E**	**4.559,00**
  2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw 2,6 kw	**Elektroherd** **6 Platten eckig, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 6 Gusseisenplatten je 2,6 kW, 220 x 220 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 3/1, 8,7 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 1080 x 558 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 24,3 kW EL · GN 3/1 · °C 50/300 · 24,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 153 · kg/br 169	**SPQT-7120/31E**	**4.819,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
  4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **4 Flammen, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Mit offenem Unterbau · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 3x 7,5 kW · Backofen Umluft, GN 1/1, 400 V, 50-60 Hz, 3,1 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Gasanschluss: 27 kW GAS · GN 1/1 · 33,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 104,8 · kg/br 115	**SPT-780/11GE**	**3.329,00**
  4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **4 Flammen, mit Gasbackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 3x 7,5 kW · Gasbackofen statisch, GN 2/1 · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Backofen 6 kW · Gasanschluss: 33 kW GAS · GN 2/1 · 33 kW · kg/net 111,2 · kg/br 121	**SPT-780/21G**	**3.749,00**
  4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw	**Gasherd** **4 Flammen, mit Elektrobackofen** · 800 x 730 x 900 mm · Mit offenen neutralen Unterbau · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 1x 4,5 kW + 3x 7,5 kW · Backofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW, 400 V, 50-60 Hz · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Gasanschluss: 27 kW GAS · GN 2/1 · 33,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 139,3 · kg/br 156	**SPT-780/21GE**	**3.749,00**

	Artikel	Code	Euro
  7,5 kw 4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Mit neutralem Unterbau mit Tür · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Elektrobackofen statisch, GN 2/1, 6,3 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Gasanschluss: 39 kW · 400 V, 50-60 Hz GAS · GN 2/1 · 45,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 155 · kg/br 177	**SPT-7120/21GE**	**4.989,00**
  7,5 kw 4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, mit Gasbackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Mit neutralem Unterbau mit Tür · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Gasbackofen statisch, GN 2/1, 6 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Gasanschluss: 33 kW GAS · GN 2/1 · 33 kW · kg/net 91 · kg/br 104	**SPT-7120/21G**	**4.989,00**
  7,5 kw 4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, mit Gasbackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Mit neutralem Unterbau mit Tür · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Gasbackofen statisch, GN 3/1, 10,5 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 1080 x 558 x 338 mm · Gasanschluss: 49,5 kW GAS · GN 3/1 · 49,5 kW · kg/net 166 · kg/br 182	**SPT-7120/31G**	**5.359,00**
  7,5 kw 4,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 7,5 kw 4,5 kw	**Gasherd** **6 Flammen, mit Elektrobackofen** · 1200 x 730 x 900 mm · Mit neutralem Unterbau mit Tür · Brennerroste aus emailliertem Gusseisen · Brenner aus Gusseisen, Tiefgezogene Brennermulde · Mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 7,5 kW mit doppelter Flamme · 2x 4,5 kW + 4x 7,5 kW · Elektrobackofen statisch, GN 3/1, 8,7 kW · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 1080 x 558 x 338 mm · Gasanschluss: 39 kW · 400 V, 50-60 Hz GAS · GN 2/1 · 45,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 100,2 · kg/br 110	**SPT-7120/31GE**	**5.139,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL — Stahl 50/300 4,5 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 40 kg/br 45	**FTH-704E**	**1.419,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL — Chrom 50/300 4,5 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 40 kg/br 45	**FTH-C-704E**	**1.559,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL ~ Stahl 50/300 4,5 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 40 kg/br 45	**FTR-704E**	**1.549,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL ~ Chrom 50/300 4,5 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 40 kg/br 45	**FTR-C-704E**	**1.649,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 72,2 kg/br 81	**FTH-708E**	**2.019,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 72,2 kg/br 81	**FTH-C-708E**	**2.389,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 72,2 kg/br 81	**FTR-708E**	**2.019,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 72,2 kg/br 81	**FTR-C-708E**	**2.619,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · Stahl · 50/300 °C · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 72,2 · kg/br 81	**FTHR-708E**	**2.329,00**
	**Grillplatte** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · Chrom · 50/300 °C · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 72,2 · kg/br 81	**FTHR-C-708E**	**2.509,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL · Stahl · 50/300 °C · 4,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 50,9 · kg/br 57,5	**FTH-740E**	**1.669,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Temp. +50°C / +300°C · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 4,5 kW EL · Chrom · 50/300 °C · 4,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 50,9 · kg/br 57,5	**FTH-C-740E**	**1.849,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 88,5 kg/br 98,5	**FTH-780E**	**2.379,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL — Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 88,5 kg/br 98,5	**FTH-C-780E**	**2.749,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Stahl 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 88,5 kg/br 98,5	**FTR-780E**	**2.599,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL ~ Chrom 50/300 °C 9 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 88,5 kg/br 98,5	**FTR-C-780E**	**3.219,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · Stahl · 50/300 °C · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 88,5 · kg/br 98,5	**FTHR-780E**	**2.269,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, verchromt · 2 Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm, Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 9,0 kW EL · Chrom · 50/300 °C · 9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 88,5 · kg/br 98,5	**FTHR-C-780E**	**2.869,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS · Stahl · 50/300 °C · 7 kW · kg/net 41 · kg/br 46	**FTH-704G**	**1.349,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS · Chrom · 50/300 °C · 7 kW · kg/net 41 · kg/br 46	**FTH-C-704G**	**1.669,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 7 kW · kg/net 41 · kg/br 46	**FTR-704G**	**1.459,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 7 kW · kg/net 41 · kg/br 46	**FTR-C-704G**	**1.769,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTH-708G**	**2.019,00**
	**Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTH-C-708G**	**2.609,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Gas Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTR-708G**	**2.249,00**
	**Gas Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTR-C-708G**	**2.839,00**
	**Gas Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTHR-708G**	**2.119,00**
	**Gas Grillplatte** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 75,2 · kg/br 84	**FTHR-C-708G**	**2.729,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS — Stahl — 50/300 °C — 7 kW — 51,9 kg/net — 58,5 kg/br	**FTH-740G**	**1.589,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS — Chrom — 50/300 °C — 7 kW — 51,9 kg/net — 58,5 kg/br	**FTH-C-740G**	**2.179,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS — Stahl — 50/300 °C — 7 kW — 51,9 kg/net — 58,5 kg/br	**FTR-740G**	**1.729,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · Grillfläche 370 x 560 mm · Temp. +50°C / +300°C · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 7 kW GAS — Chrom — 50/300 °C — 7 kW — 51,9 kg/net — 58,5 kg/br	**FTR-C-740G**	**2.079,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS — Stahl — °C 50/300 — 14 kW — kg/net 91,5 — kg/br 101,5	**FTH-780G**	**2.379,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS — Chrom — °C 50/300 — 14 kW — kg/net 91,5 — kg/br 101,5	**FTH-C-780G**	**3.239,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS — Stahl — °C 50/300 — 14 kW — kg/net 91,5 — kg/br 101,5	**FTR-780G**	**2.599,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW, Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS — Chrom — °C 50/300 — 14 kW — kg/net 91,5 — kg/br 101,5	**FTR-C-780G**	**3.449,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, geschliffener Stahl · 2 Heizzonen je 7 kW · Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Stahl · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 90,8 · kg/br 101	**FTHR-780G**	**2.489,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ glatt + ½ gerillt, verchromt · 2 Heizzonen je 7 kW · Temp. +50°C / +300°C · Grillfläche 770 x 560 mm · Temperaturkontrolle mit EUROSIT 630 · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Gasanschluss 14 kW GAS · Chrom · °C 50/300 · 14 kW · kg/net 90,8 · kg/br 101	**FTHR-C-780G**	**3.339,00**
	**Schaber für Grillplatte** **für Grillplatte glatt** **für Grillplatte gerillt**	**SCRAPER FTH** **SCRAPER FTR**	**3,99** **3,99**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Lavasteingrill** **Gas, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Mit Fettauffangschublade · Inkl. 10 kg Lavasteine · 1 Fleischrost im Lieferumfang enthalten · Grillrost höhenverstellbar (2 Positionen) · Mit Piezozündung, Brenner U-Förmig · Spritzschutz kann leicht entfernt werden · Gasanschluss 7,5 kW GAS · 7,5 kW · kg/net 34 · kg/br 42	**GL-704G**	**1.599,00**
	**Lavasteingrill** **Gas, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Mit Fettauffangschublade · Inkl. 20 kg Lavasteine · 2 Fleischroste im Lieferumfang enthalten · Grillrost höhenverstellbar (2 Positionen) · Mit Piezozündung, Brenner U-Förmig · Spritzschutz kann leicht entfernt werden · Gasanschluss 15,0 kW GAS · 15 kW · kg/net 45 · kg/br 53	**GL-708G**	**2.299,00**
	**Lavasteingrill** **Gas, Mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Mit Fettauffangschublade · Inkl. 20 kg Lavasteine · 2 Fleischroste im Lieferumfang enthalten · Grillrost höhenverstellbar (2 Positionen) · Mit Piezozündung, Brenner U-Förmig · Spritzschutz kann leicht entfernt werden · Gasanschluss 15,0 kW GAS · 15 kW · kg/net 71 · kg/br 85	**GL-780G**	**2.599,00**
	**Grillrost** **für Lavasteingrill GL...G** · 380 x 520 x 90 mm · Für Fleisch und andere fettige Produkte · Mit Rillen für Fettablauf · Höhe inkl. Griff	**GL-700M**	**139,00**
	**Grillrost** **für Lavasteingrill GL...G** · 380 x 520 x 90 mm · Für Fisch, Gemüse, und „trockene“ Produkte · Höhe inkl. Griff	**GL-700S**	**139,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, 1 Becken, Tischmodul** · 400 x 730 x 313 mm · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 1 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 1 Korb 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn in der Frontblende · 400 V, 3P, 50-60 Hz, 12,5 kW EL · °C 50/190 · 12,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 24,2 · kg/br 29	**FE-704/13E**	**1.819,00**
	**Fritteuse** **Elektro, 2 Becken, Tischmodul** · 800 x 730 x 313 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogene Becken · 2 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 2 Körbe 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn in der Frontblende · 400 V, 3 P, 50-60 Hz, 25 kW EL · °C 50/190 · 25 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 44,2 · kg/br 53	**FE-708/13E**	**3.049,00**
	**Fritteuse** **Elektro, 1 Becken** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogene Becken · 1 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 1 Korb 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · 400 V, 3P, 50 Hz, 9,9 kW EL · °C 50/190 · 9,9 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 45,3 · kg/br 51,5	**FE-740/13E**	**2.109,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, 2 Becken** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt laus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogene Becken · 2 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 2 Körbe 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · 400 V, 3P, 50-60 Hz, 19,8 kW EL · °C 50/190 · 19,8 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 77,4 · kg/br 87,5	**FE-780/13E**	**3.749,00**
	**Fritteuse** **Elektro, 1 Becken** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogene Becken · 1 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 1 Korb 280 x 300 x 120 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn in der Frontblende · 400 V, 3P, 50-60 Hz, 13,5 kW EL · °C 50/190 · 13,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 45,2 · kg/br 51,5	**FE-740/17E**	**2.189,00**
	**Fritteuse** **Elektro, 2 Becken** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogene Becken · 2 Becken 13 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 2 Körbe 280 x 300 x 120 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn in der Frontblende · 400 V, 3P, 50-60 Hz, 27 kW EL · °C 50/190 · 27 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 79,7 · kg/br 90	**FE-780/17E**	**3.749,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Gas, 1 Becken** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 1 Becken 15 Liter mit Deckel · Röhrenbrenner im Becken · Mit Piezozündung · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Brenner · 1 Korb 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Gasanschluss 12 kW GAS · °C 50/190 · 12 kW · kg/net 44 · kg/br 52	**FE-740/15G**	**2.629,00**
	**Fritteuse** **Gas, 2 Becken** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 2 Becken 15 Liter mit Deckel · Röhrenbrenner im Becken · Mit Piezozündung · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Brenner · 1 Korb 280 x 295 x 100 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Gasanschluss 24 kW GAS · °C 50/190 · 24 kW · kg/net 78 · kg/br 92	**FE-780/15G**	**4.459,00**
	**Fritteuse** **Gas, 2 Becken** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 1 Becken 17 Liter mit Deckel · Röhrenbrenner im Becken · Mit Piezozündung · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Brenner · 1 Korb 280 x 300 x 120 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Gasanschluss 14 kW GAS · °C 50/190 · 14 kW · kg/net 42 · kg/br 52	**FE-740/17G**	**2.679,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Gas, 2 Becken** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 2 Becken 17 Liter mit Deckel · Röhrenbrenner im Becken · Mit Piezozündung · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Kaltzone unterhalb der Brenner · 2 Körbe 280 x 300 x 120 mm · Weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Gasanschluss 28 kW GAS · °C 50/190 · 28 kW · kg/net 59 · kg/br 69	**FE-780/17G**	**4.559,00**
	**Frittierkorb** **für Fritteusen FE...**		
	· **215 x 300 x 120 mm** Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-1/1-13L**	**59,00**
	· **280 x 295 x 100 mm** Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-1/1-13LTOP**	**59,00**
	· **280 x 300 x 120 mm** Für Fritteusen mit 17 Liter-Becken	**BASKET-1/1-17L**	**59,00**
	· **135 x 295 x 100 mm** Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-1/2-13LTOP**	**59,00**
	· **135 x 300 x 120 mm** Für Fritteusen mit 17 Liter-Becken	**BASKET-1/2-17L**	**49,00**
	· **105 x 300 x 120 mm** Für Fritteusen mit 13 Liter-Becken	**BASKET-1/3-13L**	**159,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Nudelkocher** **Elektro, 1 Becken** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Becken 23 Liter · Becken tiefgezogen aus AISI 316 · Heizung im Becken (kippbar) aus Incoloy 825 · Temp. +30°C / +110°C · Kaltwasseranschluß für manuelle Befüllung · Abwasserhahn im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 7,5 kW EL · °C 30/110 · 7,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 51,2 · kg/br 57,5	**VT-740E**	**2.389,00**
	**Nudelkocher** **Elektro, 2 Becken** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Becken 23 Liter · Becken tiefgezogen aus AISI 316 · Heizung im Becken (kippbar) aus Incoloy 825 · Temp. +30°C / +110°C · Kaltwasseranschluß für manuelle Befüllung · Abwasserhahn im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 15 kW EL · °C 30/110 · 15 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 74,9 · kg/br 85	**VT-780E**	**4.059,00**
	**Nudelkorb** **für Serie VT-740E und VT-780E**		
	· **280 x 295 x 100 mm** Längseinsatz, Griff mittig	**VT1/3 Basket**	**99,00**
	· **280 x 300 x 120 mm** Querseinsatz, 2 Griffe	**VT1/3-DH Basket**	**99,00**
	· **135 x 295 x 100 mm** mit Griff links	**VT1/6L-Basket**	**89,00**
	· **135 x 300 x 120 mm** mit Griff rechts	**VT1/6P-Basket**	**89,00**
	· **105 x 300 x 120 mm** mit Griff links	**VT1/9L-Basket**	**89,00**
	· **145 x 105 x 215 mm** mit Griff rechts	**VT-1/9P-Basket**	**89,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Bain-Marie** **Elektro, Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · Ablaßhahn mit Sperre gegen unbeabsichtigtes Öffnen · Wassereinlaß manuell über eingebauten Wasserhahn · Becken für GN 1/1 – 200 · 230 V, 50-60 Hz, 1,2 kW EL · GN 1/1-200 · 1,2 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 23 · kg/br 28	**BM-704E**	**1.029,00**
	**Bain-Marie** **Elektro, Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · Ablaßhahn mit Sperre gegen unbeabsichtigtes Öffnen · Wassereinlaß manuell über eingebauten Wasserhahn · Becken für GN 2/1 – 200 · 230 V, 50-60 Hz, 2,4 kW EL · GN 2/1-200 · 2,4 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 27 · kg/br 36	**BM-708E**	**1.389,00**
	**Bain-Marie** **Elektro, Mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · Ablaßhahn mit Sperre gegen unbeabsichtigtes Öffnen · Wassereinlaß manuell über eingebauten Wasserhahn · Becken für GN 1/1 – 200 · 230 V, 50-60 Hz, 1,2 kW EL · GN 1/1-200 · 1,2 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 28,6 · kg/br 35	**BM-740E**	**1.319,00**
	**Bain-Marie** **Elektro, Mit offenem Unterbau** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · Ablaßhahn mit Sperre gegen unbeabsichtigtes Öffnen · Wassereinlaß manuell über eingebauten Wasserhahn · Becken für GN 2/1 – 200 · 230 V, 50-60 Hz, 2,4 kW EL · GN 2/1-200 · 2,4 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 43,3 · kg/br 53,5	**BM-780E**	**1.739,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Elektro** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus legiertem Stahl · Tiegel 50 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 10,5 kW EL · °C 50/300 · 10,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 153,2 · kg/br 163,5	**BR-780E**	**4.759,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus AISI 304 · Tiegel 50 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 10,5 kW EL · °C 50/300 · 10,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 153,2 · kg/br 163,5	**BR-780E/N**	**5.139,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus legiertem Stahl · Tiegel 50 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 10,5 kW EL · °C 50/300 · 10,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 157,4 · kg/br 167,5	**BRM-780E**	**5.789,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Elektro** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus AISI 304 · Tiegel 50 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 10,5 kW EL · °C 50/300 · 10,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 157,4 · kg/br 167,5	**BRM-780E/N**	**6.169,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus legiertem Stahl · Tiegel 50 Liter · Brenner mit 6 Kabinett-Flammen · Mit Piezozündung · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Manuelle Kippung · Gasanschluß: 12 kW GAS · °C 50/300 · 12 kW · kg/net 159,2 · kg/br 169,5	**BR-780G**	**5.079,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus AISI 304 · Tiegel 50 Liter · Brenner mit 6 Kabinett-Flammen · Mit Piezozündung · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Manuelle Kippung · Gasanschluß: 12 kW GAS · °C 50/300 · 12 kW · kg/net 159,2 · kg/br 169,5	**BR-780G/N**	**5.539,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Gas** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus legiertem Stahl · Tiegel 50 Liter · Brenner mit 6 Kabinett-Flammen · Mit Piezozündung · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Elektrische Kippung · Gasanschluß: 12 kW · 230 V, 50-60 Hz GAS · °C 50/300 · 12 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 163,4 · kg/br 173,5	**BRM-780G**	**5.909,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiegel aus AISI 304 · mit 12 mm Bodenplatte aus AISI 304 · Tiegel 50 Liter · Brenner mit 6 Kabinett-Flammen · Mit Piezozündung · Temp. +50°C / +300°C · Kalt- und Warmwasserzulauf · Elektrische Kippung · Gasanschluß: 12 kW · 230 V, 50-60 Hz GAS · °C 50/300 · 12 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 163,4 · kg/br 173,5	**BRM-780G/N**	**6.299,00**
	**Kochkessel** **Elektro, 50 Liter** · 800 x 730 x 900 mm · Konstruktion aus AISI 304 · Indirekte Beheizung (Bain-Marie-System) · Halb-Automatisches Wasser-Füllsystem · Druckkontrolle durch Sicherheitsventil (0,5 Bar) und Manometer · Kaltwasserzulauf · 230 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · 12 kW · 230 V/ 50-60 Hz · kg/net 72 · kg/br 92,5	**BI-780E**	**6.769,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Neutralelement** **Tischmodul** · 400 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 1/1 Höhe 150 mm GN 1/1 · kg/net 22 · kg/br 27	**PP-704**	**659,00**
	**Neutralelement** **Tischmodul** · 800 x 730 x 300 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für 2x GN 1/1 Höhe 150 mm GN 1/1 · kg/net 38,9 · kg/br 48	**PP-708**	**939,00**
	**Neutralelement** **mit offenem Unterbau** · 400 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 1/1 Höhe 150 mm GN 1/1 · kg/net 35,3 · kg/br 41,5	**PP-740**	**929,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Neutralelement** **mit Schublade** · 800 x 730 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Mit neutralem offenen Unterbau · Arbeitsplatte Stärke 1,5mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 2/1 Höhe 150 mm GN 2/1 · kg/net 55,2 · kg/br 65	**PP-780**	**1.239,00**
	**Neutraler Unterbau** **offen, für Tischmodule Serie RM 700** · 400 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front offen kg/net 11,2 · kg/br 14,5	**P-740**	**319,00**
	**Neutraler Unterbau** **offen, für Tischmodule Serie RM 700** · 800 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front offen kg/net 16,3 · kg/br 21	**P-780**	**399,00**
	**Neutraler Unterbau** **offen, für Tischmodule Serie RM 700** · 1200 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front offen kg/net 21,6 · kg/br 32	**P-7120**	**529,00**

Thermik - **Serie RM 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Neutraler Unterbau** **mit Tür, für Tischmodule Serie RM 700** · 400 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front mit 1 Tür kg/net 15,2 kg/br 18,5	**P-7120**	**529,00**
	**Neutraler Unterbau** **mit Türen, für Tischmodule Serie RM 700** · 800 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front mit 2 Türen kg/net 24,2 kg/br 29	**PD-740**	**519,00**
	**Neutraler Unterbau** **mit Türen, für Tischmodule Serie RM 700** · 1200 x 730 x 600 mm · Unterbau dreisitig geschlossen · Front mit 3 Türen kg/net 35,7 kg/br 46	**PD-7120**	**939,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Flügeltür** **für Serie RM 700** · 432 x 67 x 562 mm · Für Standgeräte Front offen und neutrale Unterbauten		
	· Türanschlag rechts	**DP-740**	**139,00**
	· Türanschlag links	**DL-740**	**139,00**
 	**Traverse für Brückenbauweise** **Für Module 800 mm Breite** · 800 x 100 x 52 mm		
	· 800 x 100 x 52 mm	**P-780M**	**209,00**
	· 1200 x 100 x 52 mm	**P-712M**	**239,00**
	· 1600 x 100 x 52 mm	**P-716M**	**269,00**



Thermik - **Serie RF 900**

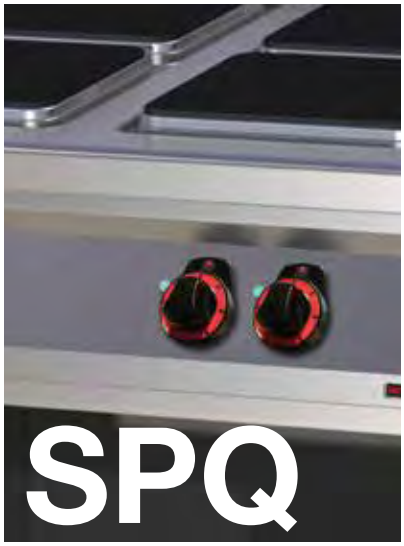


Serie RF 900

Mit einer Tiefe von 900mm entdecken Sie mit unserer Serie RF 900 zuverlässige Geräte für große Küchen und hohe Anforderungen!

Kochfelder

Elektro-Kochfelder sind aus modernen Küchen gar nicht mehr wegzudenken. Egal ob runde, Vierkant- oder Induktions-Platten, Elektroherde gewährleisten eine punktuelle gezielte Wärmeentwicklung. So wird die Hitze direkt an den Boden des Topfes oder der Pfanne weitergegeben, sodass dort Energie eingespart wird und sich die Wärme nicht im Raum verteilt. Vor allem Induktionsherde verhindern energetische Verschwendung, da durch diese nur eine Kontakthitze direkt am Topfboden entsteht, weshalb nach Abschalten kaum Nachwärme abgegeben wird. Auch die Reinigung dieser Geräte gestaltet sich sichtlich einfach. Entdecken Sie in dieser Kategorie unsere verschiedenen Kochfeldarten!



Vierkantplatten

- je 3,5 kW
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- Dimensionen Platten: 300 x 300 mm
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenoberfläche



Massivplatten

- je 3,5 kW
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- Dimensionen Platten: 300 x 300 mm
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenoberfläche



Lieferung auf Anfrage möglich.

runde Platten

- je 3,5 kW
- Wärmeschutz gegen Überhitzung
- Plattendurchmesser 300 mm
- 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung
- Gusseisenoberfläche

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
  3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **mit offenem Unterbau, 2 Platten eckig** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 3,5 kW, 300 x 300 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 7 kW EL · °C 50/300 · 7 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 45 · kg/br 53,1	**SPQ-90/40E**	**1.589,00**
  3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **mit offenem Unterbau, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 3,5 kW, 300 x 300 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 14 kW EL · °C 50/300 · 14 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 76,6 · kg/br 91,5	**SPQ-90/80E**	**2.749,00**
  3 kw 3 kw	**Elektroherd** **mit offenem Unterbau, 2 Platten eckig** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Gusseisenplatten je 3,0 kW, 300 x 300 mm · Dadurch ergibt sich eine ebene fast durchgehende Kochfläche · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 6 kW EL · °C 50/300 · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 61 · kg/br 69	**SPL-90/40E**	**1.419,00**

	Artikel	Code	Euro
  3 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Elektroherd** **mit offenem Unterbau, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 3,0 kW, 300 x 300 mm · Dadurch ergibt sich eine ebene fast durchgehende Kochfläche · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · °C 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 105,3 · kg/br 120,2	**SPL-90/80E**	**2.389,00**
  3 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Elektroherd** **mit Elektrobackofen GN 1/1, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 3,5 kW, 300 x 300 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen Umluft, GN 1/1 · Backofen 3,13 kW · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 17,13 kW GN 1/1 · EL · °C 50/300 · 20,26 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 100,1 · kg/br 115	**SPQT-90/8011E**	**3.899,00**
  3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw 3,5 kw	**Elektroherd** **mit Elektrobackofen GN 2/1, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 3 kW, 300 x 300 mm · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1 · Backofen 6,3 kW · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · 400 V, 50-60 Hz, 20 kW GN 2/1 · EL · °C 50/300 · 26,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 106,6 · kg/br 121,5	**SPQT-90/8021E**	**4.059,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
  3 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Elektroherd** **mit Elektrobackofen GN 1/1, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 3 kW, 300 x 300 mm · Dadurch ergibt sich eine ebene fast durchgehende Kochfläche · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen Umluft, GN 1/1 · Backofen 3,13 kW · Dim. Backofen 548 x 360 x 338 mm · 400 V, 50-60 Hz, 15,13 kW GN 1/1 · EL · °C 50/300 · 18,26 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 128,8 · kg/br 143,2	**SPLT-90/8011E**	**3.539,00**
  3 kw 3 kw 3 kw 3 kw	**Elektroherd** **mit Elektrobackofen GN 2/1, 4 Platten eckig** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 4 Gusseisenplatten je 3 kW, 300 x 300 mm · Dadurch ergibt sich eine ebene fast durchgehende Kochfläche · 3 Heizzonen mit 6-Stufenregulierung · Temp. +50°C / +300°C · Thermischer Überhitzungsschutz · Backofen statisch, GN 2/1 · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Backofen 6,3 kW, 400 V, 50-60 Hz, 18 kW GN 2/1 · EL · °C 50/300 · 24,3 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 135,3 · kg/br 150,2	**SPLT-90/8021E**	**3.689,00**
  5 kw 8 kw	**Gasherd** **mit offenem Unterbau, 2 Flammen** · 400 x 900 x 900 mm · Tiefgezogene Brennermulde · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus Edelstahl · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 1x 5 kW + 1x 8 kW · Gasanschluss: 13 kW GAS · 13 kW · kg/net 43 · kg/br 50,7	**SP-90/40G**	**1.539,00**

	Artikel	Code	Euro
  5 kw 8 kw 8 kw 3,5 kw	**Gasherd** **mit offenem Unterbau, 4 Flammen** · 800 x 900 x 900 mm · Tiefgezogene Brennermulde · Brennermulde herausnehmbar · Brennerroste aus Edelstahl · Brenner aus Messing · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 1x 3,5 kW + 1x 5 kW + 2x 8 kW · Gasanschluss: 24,5 kW GAS · 24,5 kW · kg/net 72,9 · kg/br 87,8	**SP-90/80G**	**2.489,00**
  5 kw 8 kw 8 kw 3,5 kw	**Gasherd** **mit Elektrobackofen GN 2/1, 4 Flammen** · 800 x 900 x 900 mm · Brennerroste aus Edelstahl · Brenner aus Messing · Brennermulde herausnehmbar · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 1x 3,5 kW + 1x 5 kW + 2x 8 kW · Backofen statisch, GN 2/1 · Temp. +50°C / +300°C · Backofen 6,3 kW · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · 400 V, 50-60 Hz, 6,3 kW · Gasanschluss: 24,5 kW · Elektro: 6,3 kW GN 2/1 · GAS · °C 50/300 · 30,8 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 100,5 · kg/br 115,4	**SPT-90/8021GE**	**3.789,00**
  5 kw 8 kw 8 kw 3,5 kw	**Gasherd** **mit Gasbackofen GN 2/1, 4 Flammen** · 800 x 900 x 900 mm · Brennerroste aus Edelstahl · Brenner aus Messing · Brennermulde herausnehmbar · Mit Pilotflamme · Mit Sicherheitsthermoelement · Brenner mit 1x 3,5 kW + 1x 5 kW + 2x 8 kW · Backofen Umluft, GN 1/1 · Temp. +50°C / +300°C · Dim. Backofen 682 x 558 x 348 mm · Backofen: 6 kW · Gasanschluss: 31,8 kW GN 2/1 · GAS · °C 50/300 · 37,8 kW · kg/net 115 · kg/br 130	**SPT-90/8021G**	**3.529,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl, 310 x 650 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 6 kW EL — Stahl °C 50/300 6 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 71 kg/br 78,7	**FTH-90/40E**	**1.709,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt, 310 x 650 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 6 kW EL — Chrom °C 50/300 6 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 71 kg/br 78,7	**FTH-C-90/40E**	**2.029,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl, 310 x 650 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 6 kW EL ~~~ Stahl °C 50/300 6 kW 400 V/ 50-60 Hz kg/net 71 kg/br 78,7	**FTR-90/40E**	**1.929,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt, 310 x 650 mm · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 6 kW EL · Chrom · 50/300 · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 71 · kg/br 78,7	**FTR-C-90/40E**	**2.249,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · Stahl · 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 126,3 · kg/br 141,2	**FTH-90/80E**	**2.569,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen · Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · Chrom · 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 126,3 · kg/br 141,2	**FTH-C-90/80E**	**2.999,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · Stahl · 50/300 · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 71 · kg/br 78,7	**FTHR-90/80E**	**2.679,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, verchromt, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · Chrom · °C 50/300 · 6 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 71 · kg/br 78,7	**FTHR-C-90/80E**	**3.209,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · S Stahl · °C 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 126,3 · kg/br 141,2	**FTR-90/80E**	**2.779,00**
	**Grillplatte** **Elektro, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen, Temp. +50°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · Chrom · °C 50/300 · 12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 126,3 · kg/br 141,2	**FTR-C-90/80E**	**3.209,00**
	**Schaber für Grillplatte**		
	für Grillplatte glatt	**SCRAPER FTH**	**3,99**
	für Grillplatte gerillt	**SCRAPER FTR**	**3,99**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl, 310 x 650 mm · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12mm · Mit festem Spritzschutz · Mit Piezo-Zündung und Fettauffangschublade · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 8 kW GAS — Stahl °C 60/300 8 kW kg/net 68 kg/br 80	**FTH-90/40G**	**2.139,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt, 310 x 650 mm · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 8 kW GAS — Chrom °C 60/300 8 kW kg/net 68 kg/br 80	**FTH-C-90/40G**	**2.349,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl, 310 x 650 mm · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 8 kW GAS ~ Stahl °C 60/300 8 kW kg/net 68 kg/br 80	**FTR-90/40G**	**2.199,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt, 310 x 650 mm · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 8 kW GAS ~ Chrom °C 60/300 8 kW kg/net 68 kg/br 80	**FTR-C-90/40G**	**2.529,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW, Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 16 kW GAS — Stahl — °C 60/300 — 16 kW — kg/net 120 — kg/br 135	**FTH-90/80G**	**3.639,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche glatt, verchromt, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW, Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 16 kW GAS — Chrom — °C 60/300 — 16 kW — kg/net 120 — kg/br 135	**FTH-C-90/80G**	**3.959,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW, Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung, Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 16 kW GAS — Stahl — °C 60/300 — 16 kW — kg/net 120 — kg/br 135	**FTHR-90/80G**	**3.859,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche ½ gerillt + ½ glatt, verchromt 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW, Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz und Fettauffangschublade · Mit Piezo-Zündung, Sicherheitsthermostat 360°C · Gasanschluss 16 kW GAS — Chrom — °C 60/300 — 16 kW — kg/net 120 — kg/br 135	**FTHR-C-90/80G**	**4.179,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, geschliffener Stahl, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · Gasanschluss 16 kW GAS · Stahl · 60/300 · 16 kW · 120 · 135	**FTR-90/80G**	**3.709,00**
	**Grillplatte** **Gas, mit offenen Unterbau** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Grillfläche gerillt, verchromt, 710 x 650 mm · Zwei Heizzonen je 8 kW · Temp. +60°C / +300°C · Stärke Grillplatte 12 mm · Mit festem Spritzschutz · Mit Piezo-Zündung · Sicherheitsthermostat 360°C · Mit Fettauffangschublade · Gasanschluss 16 kW GAS · Chrom · 60/300 · 16 kW · 120 · 135	**FTR-C-90/80G**	**4.129,00**
	**Schaber für Grillplatte** **für Grillplatte glatt** **für Grillplatte gerillt**	**SCRAPER FTH** **SCRAPER FTR**	**3,99** **3,99**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse** **Elektro, 1 Becken, Standgerät** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 1 Becken 17 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Sicherheitsthermostat 235°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 1 Korb 280 x 300 x 120 mm, weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 13,5 kW EL · °C 50/190 · 13,5 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 52,4 · kg/br 60,1	**FE-90/4017E**	**2.249,00**
	**Fritteuse** **Elektro, 2 Becken, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Tiefgezogenes Becken · 2 Becken je 17 Liter mit Deckel · Edelstahlheizung im Becken (kippbar) · Temp. regelbar +50°C/+190°C · Sicherheitsthermostat 235°C · Kaltzone unterhalb der Heizung · 2 Körbe 280 x 300 x 120 mm, weitere Körbe optional erhältlich · Fettablaßhahn mit Fettauffangbehälter inkl. Sedimentfilter im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 27 kW EL · °C 50/190 · 27 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 89,7 · kg/br 104,6	**FE-90/8017E**	**3.639,00**
	**Frittierkorb** **für Serie RF 900, Fritteuse FE... (Elektro)** **· Frittierkorb 1/1** **· Frittierkorb 1/2**	**Basket1/1-17l** **Basket1/2-17l**	**59,00** **49,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Nudelkocher** **Elektro, 1 Becken, Standgerät** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Becken 33 Liter · Becken tiefgezogen aus AISI 316 · Heizung im Becken (kippbar) aus Incoloy 820 · Temp. +30°C / +110°C · Kaltwasseranschluß für manuelle Befüllung · Abwasserhahn im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 12 kW EL · 12 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg /net 52,1 · kg / br 59,8	**VT-90/40ET**	**2.389,00**
	**Nudelkocher** **Elektro, 2 Becken, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · 2 Becken 33 Liter · Becken tiefgezogen aus AISI 316 · Heizung im Becken (kippbar) aus Incoloy 820 · Temp. +30°C / +110°C · Kaltwasseranschluß für manuelle Befüllung · Abwasserhahn im Unterbau · Unterbau mit Tür · 400 V, 50-60 Hz, 24 kW EL · 12 kW · 400 V / 50-60 Hz · kg /net 52,1 · kg / br 59,8	**VT-90/80ET**	**4.169,00**
	**Korb für Nudelkocher** **für Serie RF 900, VT-90/40ET und VT-90/80ET**		
	· **145 x 290 x 215 mm** Längseinsatz, Griff mittig	**1/3**	**99,00**
	· **290 x 160 x 215 mm** Querseinsatz, 2 Griffe	**1/3DH**	**99,00**
	· **145 x 160 x 215 mm** mit Griff links	**1/6L**	**89,00**
	· **145 x 160 x 215 mm** mit Griff rechts	**1/6P**	**89,00**
	· **145 x 105 x 215 mm** mit Griff links	**1/9L**	**89,00**
	· **145 x 105 x 215 mm** mit Griff rechts	**1/9P**	**89,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, manuelle Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, Tiegel 80 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 15 kW EL · °C 50/300 · 15 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 129,7 · kg/br 144,6	**BR-90/80ET**	**5.559,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, manuelle Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 15 kW EL · °C 50/300 · 15 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 129,7 · kg/br 144,6	**BR-90/80E/N**	**4.339,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, elektrische Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 15,12 kW EL · °C 50/300 · 15,12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 132,6 · kg/br 147,5	**BRM-90/80E**	**5.139,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, elektrische Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, Tiegel 80 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 15,12 kW EL · °C 50/300 · 15,12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 132,6 · kg/br 147,5	**BRM-90/80E/N**	**5.569,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, manuelle Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 18 kW EL · °C 50/300 · 18 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 176,5 · kg/br 196,2	**BR-90/120ET**	**5.769,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, manuelle Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, Tiegel 120 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 18 kW EL · °C 50/300 · 18 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 176,5 · kg/br 196,2	**BR-90/120E/N**	**5.849,00**
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, elektrische Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 18,12 kW EL · °C 50/300 · 18,12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 180 · kg/br 199,7	**BRM-90/120E**	**5.999,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Elektro, Standgerät, elektrische Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Heizung unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · 400 V, 50-60 Hz, 18,12 kW EL · °C 50/300 · 18,12 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 179,9 · kg/br 199,6	**BRM-90/120E/N**	**6.749,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, manuelle Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · Gasanschluss 22 kW GAS · °C 50/300 · 22 kW · kg/net 135,6 · kg/br 150,5	**BR-90/80G**	**4.949,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, manuelle Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · Gasanschluss 22 kW GAS · °C 50/300 · 22 kW · kg/net 135,6 · kg/br 150,5	**BR-90/80G/N**	**5.299,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, elektrische Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · Gasanschluss: 22 kW Elektro: 0,12 kW GAS · °C 50/300 · 22,12 kW · kg/net 138,6 · kg/br 153,5	**BRM-90/80GE**	**5.359,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, elektrische Kippung** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 80 Liter · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · Gasanschluss: 22 kW Elektro: 0,12 kW GAS · °C 50/300 · 22,12 kW · kg/net 138,6 · kg/br 153,5	**BRM-90/80GE/N**	**5.789,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, manuelle Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Mit Piezo-Zündung · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung · Gasanschluss: 30 kW GAS · °C 50/300 · 30 kW · kg/net 183,5 · kg/br 203,2	**BR-90/120G**	**6.199,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, manuelle Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Mit Piezo-Zündung · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Manuelle Kippung Gasanschluss: 30 kW GAS · °C 50/300 · 30 kW · kg/net 183,5 · kg/br 203,2	**BR-90/120G/N**	**6.969,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, elektrische Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Gusseisen · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Mit Piezo-Zündung · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · Gasanschluss: 30 kW Elektro: 0,12 kW GAS · °C 50/300 · 30,12 kW · kg/net 188 · kg/br 207,7	**BRM-90/120GE**	**6.429,00**
	**Kippbratpfanne** **Gas, Standgerät, elektrische Kippung** · 1200 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304, Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · mit 12 mm Bodenplatte Edelstahl · Tiegel aus AISI 304, 120 Liter · Mit Piezo-Zündung · Brenner unter der gesamten Bodenplatte · Temp. +50°C / +300°C · Kaltwasserzulauf, Elektrische Kippung · Gasanschluss: 30 kW Elektro: 0,12 kW GAS · °C 50/300 · 30,12 kW · kg/net 188 · kg/br 207,7	**BRM-90/120GE/N**	**7.179,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kochkessel** **Elektro, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Kochkessel aus AISI 316 · Kochkessel 100 Liter · Kochkessel Durchmesser 596 mm · Indirekte Beheizung (double-sink tank (28-30 Liter)) · Temp. +30°C / +110°C, Stufen 0-7 · Halb-Automatisches Kaltwasser-Füllsystem · Druckkontrolle durch Sicherheitsventil (0,5 Bar) und Manometer · 400 V, 50-60 Hz, 21 kW · Optional: Autoclave EL · °C 30/110 · 21 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 116,8 · kg/br 131,7	**BI-90/100E**	**5.749,00**
	**Kochkessel** **Elektro, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Kochessel aus AISI 316 · Kochkessel 150 Liter · Kochkessel Durchmesser 596 mm · Indirekte Beheizung (double-sink tank (28-30 Liter)) · Temp. +30°C / +110°C · Halb-Automatisches Kaltwasser-Füllsystem · Druckkontrolle durch Sicherheitsventil (0,5 Bar) und Manometer · 400 V, 50-60 Hz, 21 kW · Optional: Autoclave EL · °C 30/110 · 21 kW · 400 V/ 50-60 Hz · kg/net 125,2 · kg/br 140,1	**BI-90/150E**	**5.889,00**
	**Kochkessel** **Gas, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Kochkessel aus AISI 316 · Kochkessel 100 Liter · Kochkessel Durchmesser 596 mm · Indirekte Beheizung (double-sink tank (28-30 Liter)) · Temp. +30°C / +110°C · Halb-Automatisches Kaltwasser-Füllsystem · Druckkontrolle durch Sicherheitsventil (0,5 Bar) und Manometer · Gasanschluss: 21 kW · Optional: Autoclave GAS · °C 30/110 · 21 kW · kg/net 134,7 · kg/br 149,6	**BI-90/100G**	**7.569,00**

Thermik - **Serie RF 900**

	Artikel	Code	Euro
	**Kochkessel** **Gas, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Kochkessel aus AISI 316 · Kochkessel 150 Liter · Kochkessel Durchmesser 596 mm · Indirekte Beheizung (double-sink tank (28-30 Liter)) · Temp. +30°C / +110°C · Halb-Automatisches Kaltwasser-Füllsystem · Druckkontrolle durch Sicherheitsventil (0,5 Bar) und Manometer · Gasanschluss: 21 kW · Optional: Autoclave GAS · °C 30/110 · 21 kW · kg/net 144 · kg/br 158,9	**BI-90/150G**	**7.789,00**
	**Neutralelement** **mit Schublade, Standgerät** · 400 x 900 x 900 mm · Neutralelement mit Schublade · Hergestellt aus AISI 304 · Mit neutralem offenen Unterbau · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 1/1, Höhe 150 mm kg/net 41,7 · kg/br 49,4	**PP-90/40**	**1.129,00**
	**Neutralelement** **mit Schublade, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Mit neutralem offenen Unterbau · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 2/1, Höhe 150 mm kg/net 61,1 · kg/br 76	**PP-90/80**	**1.519,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Neutralelement** **mit Schublade und Tür, Standgerät** · 400 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 1/1, Höhe 150 mm kg /net 44,7 kg /br 52,4	**PP-90/40D**	**1.239,00**
	**Neutralelement** **mit Schublade und Tür, Standgerät** · 800 x 900 x 900 mm · Hergestellt aus AISI 304 · Arbeitsplatte Stärke 1,5 mm · Flacher Rückseitiger Kamin mit Gusseisengitter · Schublade mit Vollauszug für GN 2/1, Höhe 150 mm kg /net 68,3 kg /br 83,2	**PP-90/80D**	**1.769,00**
	**Tür für Unterschränke** **für Serie RF 900** · Für Standgeräte Front offen und neutrale Unterbauten **· Türanschlag rechts** **· Türanschlag links**	 **DP-90** **DL-90**	 **139,00** **139,00**
	**Verbindungselement** **für Serie RF 900** **Breite: 7,1 mm** · Für Standardgerät + Standardgerät (FE, FT) **Breite: 9,1 mm** · Für Standardgerät + Grillplatte	 **Connecting ledge CG-90** **Connecting ledge CG-91**	 **21,99** **21,99**

Thermik - **China-Herde**

	Artikel	Code	Euro
	**Chinaherd** **1 Kochstelle** · 700 x 700 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Wandgerät mit Aufkantung · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm, 1 Kochstelle 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 14 kW GAS · 14 kW · kg/net 60 · kg/br 69	**CC/01**	**2.039,00**
	**Chinaherd** **2 Kochstellen** · 1400 x 700 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Wandgerät mit Aufkantung · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm, 2 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 28 kW GAS · 28 kW · kg/net 108 · kg/br 148	**CC/02**	**3.399,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Chinaherd** **3 Kochstellen** · 1800 x 700 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Wandgerät mit Aufkantung · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm, 3 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 42 kW GAS · 42 kW · kg/net 185 · kg/br 135	**CC/03**	**4.619,00**
	**Chinaherd** **4 Kochstellen** · 2400 x 700 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Wandgerät mit Aufkantung · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm, 4 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 56 kW GAS · 56 kW · kg/net 196 · kg/br 270	**CC/04**	**5.709,00**



Thermik - **China-Herde**

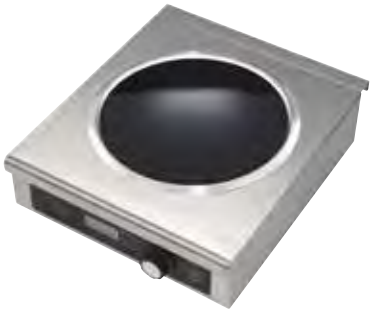
	Artikel	Code	Euro
	**Chinaherd** **5 Kochstellen** · 3000 x 700 x 850 mm, · Gehäuse aus AISI 304 · Wandgerät mit Aufkantung · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm · 5 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 70 kW GAS · 70 kW · kg/net 240 · kg/br 340	**CC/05**	**6.699,00**
	**Chinaherd** **4 Kochstellen** · 1300 x 140 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Inselgerät, Bedienung beidseitig · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm · 4 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 56 kW GAS · 56 kW · kg/net 220 · kg/br 250	**CCD04**	**5.479,00**
	**Chinaherd** **6 Kochstellen** · 1850 x 1400 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Inselgerät, Bedienung beidseitig · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm · 6 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 84 kW GAS · 84 kW · kg/net 270 · kg/br 330	**CCD06**	**7.859,00**
	**Chinaherd** **8 Kochstellen** · 2400 x 1400 x 850 mm · Gehäuse aus AISI 304 · Inselgerät, Bedienung beidseitig · Unterschrank neutral, Front offen · Arbeitsplatte Stärke 2,5 mm · 8 Kochstellen je 14 kW · Brenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme Ø 175 mm · Brenner abnehmbar, Mit Pilotflamme · WOK-Aufsatz aus emailliertem Gussstahl · Gasanschluss 112 kW GAS · 112000 W · kg/net 364 · kg/br 411	**CCD/08**	**10.329,00**



Kleingeräte

Kleine Helfer für große Aufgaben: Mit unseren Kleingeräten bieten wir Ihnen eine Vielzahl zuverlässiger und portabler Unterstützer für den Koch!

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Induktions-Wokherd** **1 Kochstelle, Edelstahl** · 335 x 380 x 120 mm · Temperatur: 60°C/240°C · manuelle Drehschalterkontrolle · 10 Leistungsstufen, 10 Temperaturstufen · 500-3100 W, 230 V, 50 Hz · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Zeitschaltuhr 0-180 min, Intervall: 5 min · passend für 360 mm Wok-Pfannen · Pfannendurchmesser von 12-26 cm · Verpackungsmaß: 410 x 505 x 160 mm 3100 W · 400 V / 50 Hz · kg /net 7,8 kg · kg /br 8,4 kg	**ID-500D**	**319,00**
	**Induktions-Wokherd** **1 Kochstelle, Edelstahl** · 380 x 515 x 152 mm · Edelstahl-Gehäuse · 5000 W, 230 V, 50 Hz · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Glaswok, Temperaturregler · Absicherung durch Festanschluss: · 25 A notwendig (ohne Netzstecker) · Verpackungsmaß: 493 x 622 x 245 mm **5000 W, 400 V, 50 Hz** 5000 W · 400 V / 50 Hz · kg /net 8,7 kg · kg /br 11 kg	**BT-500E2** **BT-500E4**	**659,00** **719,00**
	**Wok Pfanne** **Stahl** · 625 x 360 x 210 mm	**ID-SSW3**	**109,00**
	**Wok Pfanne** **Stahl** · Ø 360 mm	**WP1**	**139,00**
	**Wok Pfanne** **Edelstahl** · Ø 390 mm	**WP2**	**259,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Auftisch Induktions-Kochfeld** **Edelstahl** · 320 x 340 x 105 mm · Temperatur: +35°C/+240°C, (5°C Intervall) · 500-2700 W, 230 V, 50 Hz · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Intervall: 0-30/1 min, 30-180/5 min · Kochfeld Glas: 12-26 cm · Verpackungsmaß: 360 x 430 x 130 mm °C 35/240 · 2700 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4 · kg/br 4,79	**ID-270B**	**209,00**
	**Induktions-Kochfeld** **Edelstahl-Gehäuse** · 325 x 420 x 105 mm · 13 Leistungsstufen 500-3500 W, 230 V, 50 Hz · Zeitschaltuhr 0-180 min · Temperatur: +60°C/+240°C · 10 Temperaturstufen · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Intervall: 0-30/1 min, 30-180/10 min · passend für Pfannen/ Kochtöpfe: 12-26 cm · Verpackungsmaß: 390 x 478 x 145 mm 3100 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 5,55 · kg/br 6,58	**ID-350K**	**229,00**
	**Induktions-Kochfeld** **Edelstahl-Gehäuse** · 340 x 440 x 125 mm · 13 Leistungsstufen 500-3500 W, 230 V, 50 Hz · Zeitschaltuhr 0-180 min · Temperatur: +60°C/+240°C · 10 Temperaturstufen · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Intervall: 0-30 / 1 Min, 30-180 / 10 Min · Durchmesser der geeigneten Pfanne: 12-26 cm · Verpackungsmaß: 410 x 505 x 160 mm 3500 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 7,09 · kg/br 8,12	**ID-350A**	**239,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Induktions-Kochfeld** **Edelstahl** · 335 x 380 x 120 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 500-3500 W, 230 V, 50 Hz · 10 Temperaturstufen, 13 Leistungsstufen · manuelle Drehschalterkontrolle · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Zeitschaltuhr 0-180 min, Intervall: 5 min · Kochfeld Glas: 12-26 cm 3500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,8 kg	**ID-500B**	**234,00**
	**Induktions-Kochfeld** **Edelstahl-Gehäuse** · 340 x 445 x115 mm · Temperatur: 60°C/240°C · 3500 W, 230 V, 50 Hz · elektronischer Überhitzungs-Schutz · Kochfläche Schott Ceran · Temperaturregler · Gummifüße 3500 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 5,4 · kg/br 6,95	**BT-350A3**	**239,00**
GGG PROFI LINE  	**Auftisch Induktionsherd PRO** **3,0 kW, 1 Kochstelle** · 340 x 420 x 100 mm · Ceranglas 290 x 290 x 4 mm · 230 V, 3,0 kW · Spule Ø 220 · stufenlose Regelung · Topferkennung · elektronische Überwachung der Energiezufuhr · Power Funktion · Chromnickelstahl 18/10 · Gewicht: 8 kg **Wokaufsatz** · 340 x 340 x 60 mm 3000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 8 kg	**ISL3** **Afs2**	**1.369,00** **249,00**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE  	**Auftisch Induktionsherd PRO** **3,5 kW, 1 Kochstelle** · 340 x 420 x 100 mm · Ceranglas 290 x 290 x 4 mm · 230 V, 3,5 kW · Spule Ø 220 · stufenlose Regelung · Topferkennung · elektronische Überwachung der Energiezufuhr · Power Funktion · Chromnickelstahl 18/10 · Gewicht: 8 kg **Wokaufsatz** · 340 x 340 x 60 mm 3500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 8 kg	**ISL35** **Afs2**	**1.469,00** **249,00**
	**Auftisch Induktionsherd PRO** **2x 1,7 kW, 2 Kochstellen** · 400 x 695 x 143 mm · Ceranglas 338 x 568 mm · 3500 + 3500 W, 400 V, 580 Hz · Ø der beiden Kochfelder: 238 mm · Topferkennung · elektronische Überwachung der Energiezufuhr · Power Funktion (500 W vorne, 2.000 W hinten) · Gehäuse: Chromnickelstahl 18/10 · Platten getrennt regelbar · Verpackungsmaß: 495 x 800 x 230 mm 7000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 15 kg	**BT-700A3**	**1.049,00**
	**Elektro Kochfeld** **ø 400 mm** · 568 x 568 x 570 mm · 5 kW, 400 V, 50 Hz · Die Leistungssteuerung wird durch 4-Positionsregelung am Schaltknopf aktiviert · Verpackungsmaß: 630 x 630 x 650 mm 5000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 6,3	**ST40E**	**989,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse, elektro** **3,5 Liter** · 190 x 440 x 270 mm · Temperatur: +50°C/+190°C · 2 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 1 Korb 130 x 220 x 100 mm · Verpackungsmaß: 240 x 500 x 310 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-061**	**119,00**
	**Doppel-Fritteuse, elektro** **2x 3,5 Liter** · 380 x 440 x 270 mm · Temperatur: +50°C/+190°C · 2+2 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 2 Körbe 130 x 220 x 100 mm, · Verpackungsmaß: 430 x 500 x 360 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-062**	**229,00**
	**Fritteuse, elektro** **5 Liter** · 190 x 440 x 320 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 2 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 1 Korb 130 x 220 x 140 mm · Verpackungsmaß: 240 x 500 x 360 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-081**	**149,00**
	**Doppel-Fritteuse, elektro** **2x 5 Liter** · 480 x 420 x 310 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 3+3 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 2 Körbe 165 x 200 x 120 mm · Verpackungsmaß: 530 x 480 x 350 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-082L**	**289,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Fritteuse, elektro** **6 Liter** · 290 x 440 x 285 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 3 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 1 Korb 200 x 220 x 100 mm · Verpackungsmaß: 340 x 500 x 325 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-101**	**169,00**
	**Doppel-Fritteuse, elektro** **2x 6 Liter** · 590 x 440 x 285 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 3+3 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl, Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 2 Körbe 200 x 220 x 100 mm · Verpackungsmaß: 640 x 500 x 325 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-102**	**319,00**
	**Fritteuse, elektro** **6 Liter** · 280 x 460 x 325 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 3,25 kW, 230 V, 50 Hz · Chromnickelstahl, **mit Ablasshahn** · Sicherheitsthermostat · für Überhitzungsschutz · 1 Korb 200 x 220 x 100 mm · Verpackungsmaß: 530 x 330 x 375 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-101V**	**269,00**
	**Doppel-Fritteuse, elektro** **2x 6 Liter** · 570 x 460 x 325 mm · Temperatur: +60°C/+240°C · 3,25 + 3,25 kW, 230 V, 50 Hz · Chromnickelstahl, **mit Ablasshahn** · Sicherheitsthermostat für Überhitzungsschutz · 2 Körbe 200 x 220 x 100 mm · Verpackungsmaß: 620 x 530 x 375 mm GAS °C 50/300 12 kW	**WF-102V**	**469,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro-Fritteuse** **7 - 8 Liter mit Ablasshahn** · 270 x 420 x 370 mm · Temperatur: +50°C/+190 °C · 3 kW, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · Korbmaße: 210 x 235 x 100 mm · Verpackungsmaß: 310 x 5151 x 440 mm EL · 3000 W · °C 50/190 · 230 V/50 Hz · kg/br 9,4 · kg/net 7,9	**FE-07V**	**349,00**
	**Elektro-Fritteuse** **2x 7 - 8 Liter mit Ablasshahn** · 540 x 420 x 370 mm · Temperatur: +50°C/+190 °C · 2x 3 kW, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · Korbmaße: 2 x 210 x 235 x 100 mm · Verpackungsmaß: 575 x 515 x 440 mm EL · 6000 W · °C 50/190 · 230 V/50 Hz · kg/br 15,6 · kg/net 14,1	**FE-77V**	**659,00**
	**Elektro-Fritteuse** **11 Liter mit Ablasshahn** · 360 x 420 x 370 mm · Temperatur: +50°C/+190 °C · 8,1 kW, 400 V, 3 N, 50 Hz · aus Edelstahl · Korbmaße: 300 x 240 x 120 mm · Vepackungsmaß: 400 x 515 x 440 mm EL · 8100 W · °C 50/190 · 400 V/50 Hz · kg/br 13,7 · kg/net 12,2	**FE-10T**	**509,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro-Fritteuse** **2x 11 Liter mit Ablasshahn** · 720 x 420 x 370 mm · Temperatur: +50°C/+190 °C · 2x 8,1 kW, 400 V, 3 N, 50 Hz · aus Edelstahl · Korbmaße: 2 x 300 x 240 x 120 mm · Verpackungsmaß: 750 x 515 x 440 mm EL · 16,2 kW · °C 50/190 · 400 V/ 50 Hz · kg/br 24,9 · kg/net 23,4	**FE-1010T**	**959,00**
	**Frittenausgabe** **Edelstahl** · 270 x 330 x 220 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 350 W, 230 V, 50 Hz · GN ½-150	**UH-12**	**219,00**
	**Wärmebrücke** **Edelstahl** · 330 x 550 x 380 mm · 500 W, 230 V, 50 Hz · GN 1/1-65 · mit Hauptschalter	**UHL-11**	**329,00**
	**Wärmebrücke** **Aluminium Konstruktion** · 490 x 610 x 355 mm · 500 W, 230 V, 50 Hz · belüftete Aluminium-Reflektoren · 1,8 Meter Anschlusskabel · mit An/Aus-Schalter · zwei 250 W Infrarot Lampen	**WL 500**	**119,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Griddleplatte Gas Eco** · 420 x 510 x 235 mm · 3,1 kW · auf Flüssiggas eingestellt · aus Edelstahl · Bratfläche: 383 x 395 mm · Dicke der Platte: 6 mm · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 550 x 605 x 305 mm GAS — 3100 W	**PGF300**	**419,00**
	**Griddleplatte Gas Eco** · 620 x 510 x 235 mm · 5,5 kW · auf Flüssiggas eingestellt · aus Edelstahl · Bratfläche: 583 x 395 mm · Dicke der Platte: 6 mm · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 680 x 605 x 305 mm GAS — 5500 W kg/net 22,5 kg/br 25,5	**PGF600**	**549,00**
	**Griddleplatte Gas Eco** · 820 x 510 x 235 mm · 8,25 kW · auf Flüssiggas eingestellt · aus Edelstahl · Bratfläche: 783 x 395 mm · Dicke der Platte: 6 mm · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 890 x 605 x 305 mm GAS — 8250 W kg/net 29 kg/br 32	**PGF800**	**709,00**
	**Griddleplatte Gas Eco** · 1020 x 510 x 235 mm · 9,3 kW · auf Flüssiggas eingestellt · aus Edelstahl · Bratfläche: 983 x 395 mm · Dicke der Platte: 6 mm · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 1.090 x 605 x 305 mm GAS — 9300 W kg/net 35 kg/br 38,5	**PGF1200**	**849,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro Griddleplatte** **glatt, Stahl** · 304 x 322 x 182 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · Bratfläche: 260 x 240 mm · Dicke der Platte: 8 mm · Hohe Hitzeverteilung · Verpackungsmaß: 330 x 470 x 230 mm	**PS-2010LB**	**309,00**
	gerillt, Stahl	**PS-2010RB**	**319,00**
	EL · °C 50/300 · 1200 W · 230 V/50 Hz · kg/net 9,2 · kg/br 10,9		
	**Elektro Griddleplatte** **glatt, Stahl** · 387 mm x 322 mm x 182 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 1,8 kW, 230 V, 50 Hz · Bratfläche: 365 mm x 240 mm · Dicke der Platte: 8 mm · Hohe Hitzeverteilung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 435 x 470 x 230 mm	**PM-2015LB**	**329,00**
	gerillt, Stahl	**PM-2015RB**	**349,00**
	EL · °C 50/300 · 1800 W · 230 V/50 Hz · kg/net 12 · kg/br 13,7		
	**Elektro Griddleplatte** **glatt, Stahl** · 592 mm x 322 mm x 182 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 2,4 kW, 230 V, 50 Hz · Bratfläche: 570 mm x 240 mm · Dicke der Platte: 8 mm · Hohe Hitzeverteilung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 640 x 470 x 230 mm	**PD-2020LB**	**409,00**
	½ gerillt – ½ glatt, Stahl	**PD-2020MB**	**409,00**
	EL · °C 50/300 · 2400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 17,1 · kg/br 18,8		

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro Griddleplatte** **glatt, Stahl** · 330 x 540 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 3 kW, 230 V, 50 Hz · Bratfläche: 320 x 480 mm · Dicke der Platte: 10 mm · Exzellente Hitzeverteilung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 395 x 670 x 362 mm **Hartverchromt, glatt** EL — °C 50/300 — 3000 W — 230 V/ 50 Hz — kg/net 23,7 — kg/br 26,7	**FTH-30E** **FTH-C-30E**	**359,00** **579,00**
	**Elektro Griddleplatte** **gerillt, Stahl** · 330 mm x 540 mm x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 3 kW, 230 V, 50 Hz · Bratfläche: 320 mm x 480 mm · Dicke der Platte: 10 mm · Exzellente Hitzeverteilung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 395 x 670 x 362 mm **Hartverchromt, gerillt** EL — °C 50/300 — 3000 W — 230 V/ 50 Hz — kg/net 23,7 — kg/br 26,7	**FTR-30E** **FTR-C-30E**	**469,00** **579,00**
	**Elektro Griddleplatte** **glatt, Stahl** · 660 x 540 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 6 kW, 400 V, 50 Hz · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 725 x 640 x 410 mm **Hartverchromt, glatt** EL — °C 50/300 — 6000 W — 400 V/ 50 Hz — kg/net 40,6 — kg/br 47,1	**FTH-60E** **FTH-C-60E**	**589,00** **899,00**
	**Elektro Griddleplatte** **½ gerillt – ½ glatt, Stahl** · 660 mm x 540 mm x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 6 kW, 400 V, 50 Hz · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 725 x 640 x 410 mm **Hartverchromt, ½ gerillt – ½ glatt** EL — °C 50/300 — 6000 W — 400 V/ 50 Hz — kg/net 40,6 — kg/br 47,1	**FTHR-60E** **FTHR-C-60E**	**689,00** **1.039,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro Griddleplatte** **glatt** · 990 mm x 540 mm x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 9 kW, 400 V, 50 Hz · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaße: 1055 x 705 x 540 mm **Hartverchromt, glatt** EL — °C 50/300 — 9000 W — 400 V/50 Hz — kg/net 69 — kg/br 79	**FTH-90E** **FTH-C-90E**	**1.179,00** **1.489,00**
	**Elektro Griddleplatte** **1/3 gerillt – 2/3 glatt** · 990 x 540 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 9 kW, 400 V, 50 Hz · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 1055 x 705 x 540 mm **Hartverchromt, 1/3 gerillt – 2/3 glatt** EL — °C 50/300 — 9000 W — 400 V/50 Hz — kg/net 69 — kg/br 79	**FTHR-90E** **FTHR-C-90E**	**1.209,00** **1.769,00**
	**Gas-Lavasteingrill** **mit Fettschublade** · 330 x 540 x 220 mm · 4 kW · Grauguss · inkl. 5 kg Lavasteine · mit Piezzozündung und Sicherheitsventil · auf Propangas eingestellt · Verpackungsmaß: 395 mm x 660 mm x 355 mm GAS — 4000 W — kg/net 16,5 — kg/br 19,5	**GL30G**	**639,00**
	**Gas-Lavasteingrill** **mit Fettschublade** · 330 x 540 x 220 mm · 6,5 kW · demontierbarer „U“-förmiger Brenner · Piezzo Zündung · inkl. 5 kg Lavasteine · Rost: 312 x 483 mm · Verpackungsmaß: 395 mm x 670 mm x 362 mm GAS — 6500 W — kg/net 17,3 — kg/br 20,3	**GL-30GS**	**719,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Gas-Lavasteingrill** **mit Fettschublade** · 660 x 540 x 220 mm · 8 kW · Grauguss · inkl. 5 kg Lavasteine · mit Piezzozündung und Sicherheitsventil · Verpackungsmaß: 725 mm x 660 mm x 410 mm GAS · 8000 W · kg/net 29,2 · kg/br 35,7	**GL60G**	**1.159,00**
	**Gas-Lavasteingrill** **mit Fettschublade** 660 x 540 x 220 mm 13 kW demontierbarer „U"-förmiger Brenner Piezzo Zündung inkl. 5 kg Lavasteine Rost: 2x 312 mm x 483 mm Verpackungsmaß: 725 mm x 640 mm x 410 mm GAS · 13000 W · kg/net 32,6 · kg/br 39,1	**GL-60GS**	**1.339,00**
	**Gas Griddleplatte** **Stahl, glatt** · 330 x 600 x 220 mm · 4 kW · Bratfläche: 320 x 480 mm · Dicke der Platte: 10 mm · Exzellente Hitzeverteilung · Piezzo Zündung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 395 x 670 x 362 mm GAS · — · 4000 W · kg/net 24,3 · kg/br 27,3	**FTH-30G**	**469,00**
	Hartverchromt, glatt	**FTH-C-30G**	**579,00**
	**Gas Griddleplatte** **Stahl, gerillt** · 330 x 600 x 220 mm · 4 kW · Bratfläche: 320 x 480 mm · Dicke der Platte: 10 mm · Piezzo Zündung · Exzellente Hitzeverteilung · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 395 x 670 x 362 mm GAS · ~~~ · 4000 W · kg/net 24,3 · kg/br 27,3	**FTR-30G**	**559,00**
	Hartverchromt, gerillt	**FTR-C-30G**	**709,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gas Griddleplatte** **Stahl, glatt** · 660 x 600 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 8 kW · Bratfläche: 650 x 480 mm · Piezzo Zündung · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 725 x 640 x 410 mm **Hartverchromt, glatt** GAS — °C 50/300 — 8000 W — kg/net 44,9 — kg/br 51,4	**FTH-60G** **FTH-C-60G**	**869,00** **1.039,00**
	**Gas Griddleplatte** **Stahl, ½ gerillt – ½ glatt** · 660 x 600 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 8 kW · Bratfläche: 650 x 480 mm · Piezzo Zündung · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 725 x 660 x 410 mm **Hartverchromt, ½ gerillt – ½ glatt** GAS — °C 50/300 — 8000 W — kg/net 44,9 — kg/br 51,4	**FTHR-60G** **FTHR-C-60G**	**1.179,00** **1.449,00**
	**Gas Griddleplatte** **Stahl, glatt** · 990 x 540 x 220 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 12 kW · Piezzo Zündung · Grauguss · mit Fettauffangschale · Verpackungsmaß: 1.055 mm x 705 m mx 540 mm **Chrom, glatt** GAS — °C 50/300 — 12000 W — kg/net 76,4 — kg/br 86,4	**FTH-90G** **FTH-C-90G**	**1.529,00** **1.799,00**
NEU 	**Glas-Keramik-Bräter** · 360 x 340 x 150 mm · Temperatur: +350°C · 1,1 kW °C +360 — kg/net 6 — kg/br 7,78	**ML17022**	**619,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 330 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 330 mm	**PO-30L**	**249,00**
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 660 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 660 mm	**PO-60L**	**299,00**
	**Untergestell offen** **für Serie RF 600** · 990 x 510 x 570 mm · Für Module bis Breite max. 990 mm	**PO-90L**	**359,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Bain-Marie** **2 x GN 1/1-150** · 660 x 540 x 220 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2x 1,5 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl · Verpackungsmaß: 700 x 580 x 240 mm · ohne GN-Behälter GN 1/1 · EL · °C 30°/90° · 3000 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 18,7 kg · kg/br 20,2 kg	**BM2115**	**409,00**
	**Bain-Marie mit Ablasshahn** **2 x GN 1/1-150** · 690 x 575 x 240 mm · Temperatur: 30°C - 90°C · 2x 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl · Verpackungsmaß: 700 x 580 x 240 mm · ohne GN-Behälter GN 1/1 · EL · °C 30°/90° · 2400 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 14,8 kg · kg/br 16,8 kg	**BMV2115**	**429,00**
	**Bain-Marie ohne Ablasshahn** · 630 x 370 x 250 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · ohne GN Behälter · Verpackungsmaß: 640 x 385 x 290 mm °C 50/90 · 1,2 kW · 230 V / 50 Hz	**BMN-0**	**129,00**
	**Bain-Marie mit Ablasshahn** · 650 x 370 x 250 mm · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · ohne GN Behälter · Verpackungsmaß: 640 x 385 x 290 mm 1,2 kW · 230 V / 50 Hz	**BMVM-0**	**159,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Suppenstation** **2x 4 Liter** · 650 x 370 x 355 mm · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 640 x 385 x 385 mm 1,2 kW · 230 V/ 50 Hz	**BMVM-2S**	**189,00**
	**Wurstwärmer GN 1/2** **Edelstahl** · 265 x 330 x 220 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 1 kW, 230 V, 50 Hz · mit Kontrollleuchten · spezielle Abdeckung · Verpackungsmaß: 310 x 450 x 330 mm GN 1/2 · EL · °C 30/90° · 1 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,1 kg · kg/br 7,1 kg	**WE-12**	**209,00**
	**Wurstwärmer GN 1/1** **Edelstahl** · 530 x 330 x 220 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2 kW, 230 V, 50 Hz · mit Kontrollleuchten · spezielle Abdeckung · Verpackungsmaß: 575 x 450 x 330 mm GN 1/1 · EL · °C 30/90° · 2 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 11 kg · kg/br 12 kg	**WE-11**	**399,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Currywurst Schneider, Manuel** **Schnittbreite 11 x 17 mm** · 214 x 155 x 205 mm · Gehäuse aus Chromnickelstahl · Messer aus Edelstahl · Bodenplatte mit Saugfüßen · Verpackungsmaß: 330 x 210 x 260 mm kg/net 2,4 kg · kg/br 3,2 kg	**CWSH**	**169,00**
	**Currywurst Schneider, Elektro** **Schnittbreite 5 - 35 mm** · 185 x 225 x 330 mm · 0,12 kW, 230 V, 50 Hz · Gehäuse und Sichelmesser, Edelstahl · Einfüllschacht Sichelmesser spülmaschinenfest · Auswurffunktion · Sicherheitsschutzschalter · Verpackungsmaß: 250 x 225 x 335 mm EL · 130 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,8 kg · kg/br 7,1 kg	**41399N**	**239,00**
	**Hot Dog Maschine, elektro** · 335 x 290 x 390 mm · 350 W, 230 V, 50 Hz EL · 1100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 9,4 kg · kg/br 10,4 kg	**HHD-2**	**229,00**

Steakgrill

BEEF 2

Elektrischer Hochtemperatur-Steakgriller

- 310 x 335 x 365 mm
- 2000 W, 230 V, 50/60 Hz
- Temperaturbereich: 400 - 850°C
- Edelstahlkorpus
- Garraum: 245 x 300 x 158 mm
- Edelstahl Grillplatte: 290 x 230 mm
- Kochbereich: 200 x 180 mm
- Cool Touch Gehäuse
- einfache Bedienung
- exklusives fettfreies System zur Entfernung überschüssigem Fett und einem natürlicheren Grillprozess
- Grilloptionen einstellbar
- Zubehör:
  2x Ölauffangwanne, 1x Grillplatte, 1x Griff

NEU





Code	Euro
BEEF GRILL2	**499,00**



Steakgrill

BEEF 4

Elektrischer Hochtemperatur-Steakgriller

- 310 x 335 x 365 mm
- 2000 W, 230 V,50/60 Hz
- Temperaturbereich: 400 - 850°C
- Edelstahlkorpus
- Garraum: 245 x 300 x 158 mm
- Edelstahl Grillplatte: 290 x 230 mm
- Kochbereich: 200 x 180 mm
- Cool Touch Gehäuse
- einfache Bedienung
- exklusives fettfreies System zur Entfernung überschüssigem Fett und einem natürlicheren Grillprozess
- Grilloptionen einstellbar
- Zubehör:
  2x Ölauffangwanne, 1x Grillplatte, 1x Griff
- mit Kerntemperaturfühler

NEU





Code	Euro
BEEF GRILL4	**549,00**



Thermik - **Kleingeräte**

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE	**Gas-Kombibräter PRO** **1 Heizschlange, Tischgerät,** 340 x 530 x 280 mm, 4 kW, 17 kg	**GBT1-K**	**329,00**
	**passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**P1**	**99,00**
GGG PROFI LINE	**Gas-Kombibräter PRO** **2 Heizschlange, Tischgerät,** 485 x 530 x 280 mm, 8 kW, 24 kg	**GBT2-K**	**409,00**
	**passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**P2**	**109,00**
GGG PROFI LINE	**Gas-Kombibräter PRO** **3 Heizschlangen, Tischgerät,** 650 x 530 x 280 mm, 12 kW, 31 kg	**GBT3-K**	**479,00**
	**passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**P3**	**139,00**

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Gas-Kombibräter PRO** **4 Heizschlangen, Tischgerät,** 815 x 530 x 280 mm, 16 kW, 38 kg	**GBT4-K**	**759,00**
	passende Schwarzblechpfanne · emaillierte Bratpfannne	**P4**	**219,00**
GGG PROFI LINE 	**Gas-Kombibräter PRO** **5 Heizschlangen, Tischgerät,** 980 x 530 x 280 mm, 20 kW, 45 kg	**GBT5-K**	**1.179,00**
	passende Schwarzblechpfanne · emaillierte Bratpfannne	**P5**	**259,00**
GGG PROFI LINE 	**Gas-Kombibräter PRO** 6 Heizschlangen, Tischgerät, 1145 x 530 x 280 mm, 24 kW, 52 kg	**GBT6-K**	**1.439,00**
	passende Schwarzblechpfanne · emaillierte Bratpfannne	**P6**	**309,00**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.

Thermik - **Kleingeräte**

Ausstattung: Rost, Fettauffangwanne, Lamellen-Flammabdeckung, Schlauch und Regler, Piezzozündung

	Artikel	Code	Euro
	**Gas-Kombibräter PRO** **2 Heizschlangen, Standgerät** · 485 x 530 x 830 mm · 8 kW, Gewicht: 29 kg/ 31,70 kg 8000 W · kg/net 29 · kg/br 31,7 **passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**GBST2-K** **P2**	**529,00** **109,00**
	**Gas-Kombibräter PRO** **3 Heizschlangen, Standgerät** · 650 x 530 x 830 mm · 12 kW, Gewicht: 37 kg/40,20 kg 12000 W · kg/net 37 · kg/br 40,2 **passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**GBST3-K** **P3**	**609,00** **139,00**
	**Gas-Kombibräter PRO** **4 Heizschlangen, Standgerät** · 815 x 530 x 830 mm · 16 kW, Gewicht: 45 kg/ 48,65 kg 16000 W · kg/net 45 · kg/br 48,65 **passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**GBST4-K** **P4**	**989,00** **219,00**
	**Gas-Kombibräter PRO** **5 Heizschlangen, Standgerät** · 980 x 530 x 830 mm · 20 kW, Gewicht: 53 kg/57,02 kg 20000 W · kg/net 53 · kg/br 57 **passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**GBST5-K** **P5**	**1.399,00** **259,00**
	**Gas-Kombibräter PRO** **6 Heizschlangen, Standgerät** · 1145 x 530 x 830 mm · 24 kW, Gewicht: 61 kg/65,43 kg 24000 W · kg/net 61 · kg/br 65,43 **passende Schwarzblechpfanne** · emaillierte Bratpfannne	**GBST6-K** **P6**	**1.799,00** **309,00**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich. Aufpreis 54,- Euro.

	Artikel	Code	Euro
	**Kontaktgrill, elektro** · 310 x 310 x 200 mm, · 2,2 kW, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +50°C/+300°C · Platte ↑: 213 x 213 x 45 mm, ↓: 240 x 280 x 65 mm · Verpackungsmaß: 430 x 400 x 260 mm **oben gerillt** **unten gerillt**	**KG3.2**	**259,00**
	oben gerillt **unten glatt**	**KG3.2L**	**259,00**
	oben glatt **unten glatt**	**KG3.2LTL**	**259,00**
	EL · °C 50°/300° · 2200 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 14,8 kg · kg/br 16 kg		
	**Kontaktgrill, elektro** · 430 x 310 x 200 mm, · Temperatur: +50°C/+300°C · 2,8 kW, 230 V, 50 Hz · Platte ↑: 335 x 220 x 45 mm, ↓: 355 x 283 x 65 mm · Verpackungsmaß: 520 x 440 x 260 mm **oben gerillt** **unten gerillt**	**KG5.2**	**299,00**
	oben gerillt **unten glatt**	**KG5.2L**	**299,00**
	oben glatt **unten glatt**	**KG5.2LTL**	**299,00**
	EL · °C 50°/300° · 2800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 19,8 kg · kg/br 21 kg		
	**Kontaktgrill, elektro** · 570 x 310 x 200 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 2x 2,2 kW, 220-240 V, 50 Hz · Platte ↑: 2x 213 x 213 x 45 mm ↓: 500 x 285 x 65 mm · Verpackungsmaß: 660 x 440 x 260 mm **oben gerillt** **unten gerillt**	**KG7.2**	**429,00**
	oben gerillt **unten glatt**	**KG7.2L**	**429,00**
	oben glatt **unten glatt**	**KG7.2LTL**	**429,00**
	EL · °C 50°/300° · 4400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 28,7 kg · kg/br 31 kg		

Thermik - **Kleingeräte**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Waffeleisen** **mit Wechselplatten-System** · 300 x 440 x 320 mm · 2,2 kW, 230 V, 50 Hz · inkl. 1x Wechselplatte Herzwaffel 21 cm · Gehäuse aus Edelstahl · Backplatten aus Gusseisen · einfache Reinigung durch leichtes wechseln der Backplatten EL 2,2 kW 230 V / 50 Hz	**WE-01L**	**849,00**
GGG PROFI LINE 	**Waffeleisen** **mit Wechselplatten-System** · 600 x 440 x 320 mm · 2,2 + 2,2 kW, 230 V, 50 Hz · 2x Wechselplatte Herzwaffel 21 cm · Gehäuse aus Edelstahl · Backplatten aus Gusseisen · einfache Reinigung durch leichtes wechseln der Backplatten EL 4,4 kW 230 V / 50 Hz	**WED-21L**	**1.479,00**
GGG PROFI LINE 	**Wechselplatte** **für Waffeleisen WE-...** · Wechselplatte Herzwaffel 21cm · Backplatten aus Gusseisen	**WPL-01L**	**239,00**
GGG PROFI LINE 	**Wechselplatte Herzwaffel 16 cm** **für Waffeleisen WE-...** · Backplatte aus Gusseisen	**WPL-01S**	**239,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Wechselplatte Brüssel** **für Waffeleisen WE-...** · Backplatte aus Gusseisen	**WPL-02**	**239,00**
	**Wechselplatte Waffel to go** **für Waffeleisen WE-...** · Backplatte aus Gusseisen · Verwendung nur mit Holzstäben für Waffeln to go möglich	**WPL-03**	**239,00**
	**Wechselplatte Herzchen to go** **für Waffeleisen WE-01L** · Backplatte aus Gusseisen · nicht für Doppel-Waffeleisen geeignet · Backplatte aus Gusseisen · Verwendung nur mit Holzstäben für Waffeln to go möglich	**WPL-04**	**239,00**
	**Wechselplatte Eiswaffel** **für Waffeleisen WE-...** · Backplatte aus Gusseisen	**WPL-05**	**239,00**
	**Wechselplatte American** **für Waffeleisen WE-...** · Backplatte aus Gusseisen	**WPL-06**	**239,00**

Thermik - **Kleingeräte**

	Art	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Crêpes-Eisen, elektro** **aus Edelstahl, Ø 350 mm** · 350 x 370 x 250 mm · 2 kW, 230 V, 50 Hz EL · 2000 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 13 kg · kg/br 14,5 kg	**S35**	**599,00**
GGG PROFI LINE 	**Crêpes-Eisen, elektro** **mit 2 Backflächen** · aus Edelstahl, Ø 2 x 350 mm · 710 x 370 x 250 mm, · 2x 2 kW, 2x 400 V, 50 Hz EL · 4000 W · 400 V / 50 Hz · kg/net 24 kg · kg/br 25,5 kg	**D35**	**949,00**
GGG PROFI LINE 	**Crêpes-Eisen, gas** **aus Edelstahl, Ø 400 mm** · 430 x 480 x 270 mm GAS · 3600W · kg/net 24 kg · kg/br 26 kg	**G400S**	**769,00**
GGG PROFI LINE 	**Crêpes-Eisen, gas** **mit 2 Backflächen** · 900 x 480 x 270 mm · Ø 2 x 400 mm · 2x 3,6 kW · aus Edelstahl GAS · 7000 W · kg/net 46 kg · kg/br 48 kg	**G400D**	**1.279,00**

	Art	Code	Euro
	**Crêpes-Eisen** **Ø 400 mm** · 450 x 480 x 235 mm · 230 V, 50 Hz, 3 kW EL · 3000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 18,7 kg · kg/br 20 kg	**CRE1**	**359,00**
	**Crêpes-Eisen** **Ø 2x 400 mm** · 860 x 485 x 235 mm · 400 V, 50 Hz, 2x 3 k EL · 6000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 38,7 kg · kg/br 41 kg	**CRE2**	**549,00**



Thermik - **Kleingeräte**

	Art	Code	Euro
	**Reiskocher** **4,2 Liter** · 345 x 420 x 300 mm · 1,6 kW, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,5 kW · Brühzeit: ca. 60 min · Verpackungsmaß: 410 x 410 x 315 mm 1600 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 4,9 · kg/br 6	**RK42**	**109,00**
	**Vollautomatischer Reiskochtopf** **18 Liter** · 469 x 395 x 383 mm · 1,95 kW, 230 V, 50 Hz · Zubereitungsdauer: ca. 60 min · für bis zu 6 Liter Reis · Funktionen: Kochen, Warmhalten · inkl. Messbecher, Löffel, Anbrennschutz 1950 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 9,5 · kg/br 10	**RK18B**	**319,00**





Mikrowellen & Dämpfer

Kombidämpfer und Mikrowellen gehören in jede Küche! Entdecken Sie die neuen Kombidämpfer der Serie LEO, welche das innovative Kochverfahren Cook & Chill unterstützen. Außerdem finden Sie in diesem Kaptitel unsere hochqualitativen Mikrowellen.

	Artikel	Code	Euro
	**Mikrowelle** **23 Liter, Semi Profi** · 483 x 398 x 281 mm · Innenmaß: 340 x 320 x 220 mm · 900 W, 230 V, 50 Hz · 6 Leistungsstufen · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Glasdrehteller: Ø 270 mm · Verpackungsmaß: 547 x 430 x 337 mm	**MW-900**	**179,00**
	**Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	900 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 14,1 · kg/br 15,5		
	**Mikrowelle mit Grillfunktion** **23 Liter, Semi Profi** · 483 x 398 x 281 mm · Innenmaß: 340 x 320 x 220 mm · 900 W, 230 V, 50 Hz · 9 Leistungsstufen · Grillleistung: 1000 W · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Glasdrehteller: Ø 270 mm · Verpackungsmaß: 547 x 430 x 337 mm	**MW-900 Grill**	**174,00**
	**Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	900 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 14,1 · kg/br 15,5		
	**Mikrowelle mit Heißluft und Grillfunktion** **25 Liter, Semi Profi** · 483 x 442 x 281 mm · Innenmaß: 344 x 340 x 220 mm · 900 W, 230 V, 50 Hz · 6 Leistungsstufen · Grillleistung: 1350 W · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Glasdrehteller: Ø 270 mm · Verpackungsmaß: 547 x 430 x 337 mm	**MW-900 Combi**	**179,00**
	**Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	900 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 16 · kg/br 18		

	Artikel	Code	Euro
 	**Mikrowelle** **25 Liter, Semi Profi** · 511 x 431 x 311 mm · Innenmaß: 327 x 346 x 200 mm · 1000 W, 230 V, 50 Hz · mit Wahl-Bedienfeld · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 581 x 478 x 380 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 14,6 · kg/br 16,2	**MW-1050** **PN-65**	**389,00** **59,00**
 	**Mikrowelle** **25 Liter** · 520 x 456 x 312 mm · Innenmaß: 335 x 364 x 212 mm · 1000 W, 230 V, 50 Hz · 6 Leistungsstufen · digitale Zeitschaltuhr bis 60 Minuten · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 586 x 486 x 378 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 17,7 · kg/br 19,3	**MW-1010** **PN-65**	**279,00** **59,00**
 	**Mikrowelle** **25 Liter** · 511 x 431 x 311 mm · Innenmaß: 327 x 346 x 200 mm · 1000 W, 230 V, 50 Hz · mit Touch-Bedienfeld und LED-Display · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 581 x 466 x 380 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 14,7 · kg/br 16,5	**MW-1000** **PN-65**	**509,00** **59,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Mikrowelle mit Heißluft** **34 Liter** · 575 x 527 x 368 mm · Innenmaß: 360 x 409 x 225 mm · 1800 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 547 x 430 x 337 mm 1800 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 32,2 · kg/br 34,3	**MW-1800**	**1.059,00**
	Konsole · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	**Mikrowelle mit Heißluft** **34 Liter** · 575 x 527 x 368 mm · Innenmaß: 360 x 409 x 225 mm · 2100 W, 230 V, 50 Hz · mit Touch-Bedienfeld und VFD-Display · Gehäuse und Garraum aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 581 x 478 x 380 mm 2100 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 14,6 · kg/br 16,2	**MW-2100**	**1.329,00**
	**Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Mikrowelle** **26 Liter** · 517 x 297 x 412 mm · Innenmaß: 336 x 349 x 225mm · 1050 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 586 x 486 x 378 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 17,5 · kg/br 19	**CM1099/A** **PN-65**	**489,00** **59,00**
GGG PROFI LINE 	**Mikrowelle CM1519A** **26 Liter** · 464 x 557 x 368 mm · Innenmaß: 370 x 370 x 190 mm · 2/3 GN · 1500 W, 230 V, 50 Hz · 3 Leistungsstufen · Verpackungsmaß: 581 x 466 x 380 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl GN 2/3 · 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 32 · kg/br 34,5	**CE1015** **PN-65**	**1.089,00** **59,00**
GGG PROFI LINE 	**Mikrowelle CM1919A** **26 Liter** · 464 x 557 x 368 mm · Innenmaß: 370 x 370 x 190 mm · 2/3 GN · 1850 W, 230 V, 50 Hz · 3 Leistungsstufen · Verpackungsmaß: 547 x 430 x 337 mm **Konsole** · 600 x 500 mm, Edelstahl GN 2/3 · 1850 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 32 · kg/br 35	**CE1018** **PN-65**	**1.209,00** **59,00**
	**Abdeckhaube** · Ø 315 x 63 mm · aus transparentem Kunststoff · Mikrowellengeeignet	**JW-12RP**	**13,00**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Kompaktmikrowelle Panasonic** **22 Liter** · 510 x 330 x 306 mm · Innenmaß: 330 x 330 x 200 mm · 1490 W, 230 V, 50 Hz · stufenlose Leistungswahl · 30 Min. Zeitschaltuhr · Gerätegehäuse aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 580 x 460 x 360 mm	**NE1027**	**1.229,00**
	Konsole · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	1490 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 17,8 · kg/br 19,5		
GGG PROFI LINE 	**Kompaktmikrowelle Panasonic** **18 Liter** · 422 x 508 x 337 mm · Innenmaß: 330 x 310 x 175 mm · 1800 W, 230 V, 50 Hz · 2 Magnetrone á 900 W · 3 Leistungsstufen · Türanschlag links	**NE1843**	**2.339,00**
	Konsole · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	1800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 32		
GGG PROFI LINE 	**Kompaktmikrowelle Panasonic** **18 Liter** · 422 x 508 x 337 mm · Innenmaß: 330 x 310 x 175 mm · 2100 W, 230 V, 50 Hz · 2 Magnetrone á 1050 W · 3 Leistungsstufen · Türanschlag links	**NE2143**	**2.639,00**
	Konsole · 600 x 500 mm, Edelstahl	**PN-65**	**59,00**
	2100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 32		

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Großmikrowelle** **44 Liter** · 650 x 526 x 471 mm · Innenmaß: 535 x 250 x 330 mm · 1/1 GN · 1800 W, 230 V, 50 Hz · 4 Leistungsstufen · 4 Magnetrons, mit je 450 Watt · inkl. Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar · Verpackungsmaß: 760 x 660 x 560 mm GN 1/1 · 1800 W · 230 V/50 Hz · kg/net 52,4 · kg/br 61,6	**NE1840**	**3.859,00**
GGG PROFI LINE 	**Großmikrowelle** **44 Liter** · 650 x 526 x 471 mm · Innenmaß: 535 x 250 x 330 mm · 1/1 GN · 2100 W, 400 V, 50 Hz · 4 Leistungsstufen · 4 Magnetrons · inkl. Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar · Verpackungsmaß: 760 x 660 x 560 mm GN 1/1 · 2100 W · 400 V/50 Hz · kg/net 52,4 · kg/br 61,6	**NE2140**	**4.219,00**
GGG PROFI LINE 	**Großmikrowelle** **44 Liter** · 650 x 526 x 471 mm · Innenmaß: 535 x 250 x 330 mm · 1/1 GN · 3200 W, 400 V, 50 Hz · 4 Leistungsstufen · 4 Magnetrons · inkl. Zwischenboden für 4 Tellergerichte nutzbar · Verpackungsmaß: 760 x 660 x 560 mm	**NE3240**	**5.029,00**
	Abdeckhaube · Ø 315 x 63 mm · aus transparentem Kunststoff GN 1/1 · 3200 W · 400 V/50 Hz · kg/net 52,4 · kg/br 61,6	**JW-12RP**	**13,00**

Thermik - **Mikrowellen**

SHARP

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Sharp Mikrowelle** **28 Liter, 1000 W** · 520 x 424 x 309 mm · Innenmaß: 351 x 372 x 211 mm · 230 V, 50 Hz · 5 Leistungsstufen · 3 Garphasen · LCD Anzeige · Gerätegehäuse aus Edelstahl, Keramikboden 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 18 kg · kg/br 20,6 kg	**R15AM**	**729,00**
GGG PROFI LINE 	**Sharp Mikrowelle** **20 Liter, 1500 W** · 510 x 470 x 335 mm · Innenmaß: 330 x 330 x 180 mm · 4 Leistungsstufen · Fehlermeldunganzeige · Max. Zeiteingabe: 30 Minuten · LCD Anzeige · Gerätegehäuse aus Edelstahl, Keramikboden 1500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 33 kg · kg/br 35,5 kg	**R22AM**	**1.499,00**
GGG PROFI LINE 	**Sharp Mikrowelle** **20 Liter, 2100 W** · 510 x 470 x 335 mm · Innenmaß: 330 x 330 x 180 mm · 4 Leistungsstufen · Fehlermeldunganzeige · Max. Zeiteingabe: 30 Minuten · LCD Anzeige · Gerätegehäuse aus Edelstahl, Keramikboden 2100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 33 kg · kg/br 35,5 kg	**R25AM**	**1.669,00**
	**Abdeckhaube** **Ø 315 x 63 mm** · aus transparentem Kunststoff · Mikrowellengeeignet	**JW-12RP**	**13,00**
	Konsole **550 x 500 mm** · aus Edelstahl **geeignet für R15AM, R22AM, R23AM & R25AM**	**PN-55**	**59,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Umluft- und Heißluftofen** **Backen mit Luftumwälzung** · 590 x 695 x 590 mm · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · Temperatur: 50°C / 260°C, 2,8 kW, 230 V · Innenbeleuchtung, 33 kg · 4 Einschübe (Bleche 429 x 345 mm) · Zubehör: 4 Bleche °C 50°/260° · 2,8 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 33 kg	**EKF423P** IPX3 **GN-Kit** für 2/3 **KPG23**	**769,00** **69,00**
	**Umluft- und Heißluftofen** **Backen mit Beschwadung** · 460 x 512 x 462 mm · Temperatur: 100°C / 260°C · 230 V, 50 Hz · 2,6 kW · Edelstahl · 4 Einschübe (Bleche 325x265) · Innenbeleuchtung · Zubehör: 2 Roste, 2 Bleche, 2 Zangen für Bleche °C 100°/260 · 2,6 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 21,8 kg	**EKF412AL** IPX3	**829,00**
	**Umluft- und Heißluftofen** **Backen mit Luftumwälzung Multifunktion** · 590 x 695 x 590 mm · 8 Backfunktionen: Ober- / Unterhitze, Grill (stat. Betrieb) · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · Temperatur: 50°C / 260°C · 2,6 kW, 230 V · Innenbeleuchtung · 4 Einschübe 2/3 GN (Bleche 429 x 345 mm) · Zubehör: 4 Bleche °C 50°/260° · 2,6 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 36,4 kg	**EKF423M** IPX3 **GN-Kit** für 2/3 **KPG23**	**919,00** **69,00**

Thermik - **Heißluftöfen / Kombidämpfer**

	Artikel	Code	Euro
	**Umluft- und Heißluftofen** **Backen mit Luftumwälzung / Beschwadung** · 4x 1/1 GN · 790 x 750 x 635 mm · elektromechanische Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · 4 Einschübe · Temperatur: 50°C / 300°C · 3,4 kW, 230 V · Innenbeleuchtung °C 50°/300° · 3,4 kW · 230 V/50 Hz · kg/net 50,4 kg	**EKF 411** IPX3 Mit festem Wasseranschluss	**1.469,00**
	Bäckerei 4x Blech 600 x 400 mm	**EKF 464**	**1.469,00**
	Gärschrank	**EKL864**	**1.289,00**
	**Umluft- und Heißluftofen** **direkte Dampfzufuhr in 10 Stufen regelbar** · 610 x 730 x 660 mm · elektronische Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · 99 Programme · 4 Kochphasen · Temperatur: 50°C / 270°C · 3,2 kW, 230 V · optional mit Kernfühler · Innenbeleuchtung · 5 Einschübe 2/3 GN (Bleche 354 x 325 mm) °C 50°/270° · 3,2 kW · 230 V/50 Hz · kg/net 44 kg	**EKF 523 E UD** IPX3 Mit festem Wasseranschluss	**2.079,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Umluft- und Heißluftofen** **Backen mit Beschwadung** · 790 x 750 x 635 mm · digitale Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · 99 Programme · 4 Kochphasen · Temperatur: 50°C / 270°C · 5,2 kW, 400 V · Innenbeleuchtung · 4 Einschübe 1/1 GN °C 50°/270° · 5,2 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 50,6 kg	**EKF 411.3 D** IPX3 Mit festem Wasser-anschluss	**1.689,00**
	**Umluft- und Heißluftofen** **direkte Dampzufuhr in 5 Stufen regelbar** · 790 x 750 x 635 mm · elektromechanische Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · 4 Einschübe · Temperatur: 50°C / 300°C · 6,4 kW, 400 V · Innenbeleuchtung	**EKF 411 UD** IPX3 Mit festem Wasser-anschluss	**1.909,00**
	Bäckerei 4x Blech 600 x 400 mm °C 50°/300° · 6,4 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 58 kg	**EKF 464 UD**	**1.909,00**
	Gärschrank	**EKL864**	**1.289,00**

Thermik - **Heißluftöfen / Kombidämpfer**

	Artikel	Code	Euro
	**Umluft- und Heißluftofen mit Flügeltür** **direkte Dampzufuhr in 5 Stufen regelbar** · **4x 1/1 GN,** 790 x 785 x 635 mm · elektromechanische Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl · Temperatur: 50°C / 300°C · 6,4 kW, 400 V · Innenbeleuchtung °C 50/300 · 6,4 kW · 400 V / 50 Hz · kg/net 56,4 kg	**EKF411AL/UD** IPX3 Mit festem Wasser-anschluss	**2.199,00**
	Gärschrank °C 50/300 · 6,4 kW · 400 V / 50 Hz · kg/net 56,4 kg	**EKL864**	**1.289,00**
	**Umluft- und Heißluftofen** **direkte Dampzufuhr in 5 Stufen regelbar** · **7x 1/1 GN,** 935 x 930 x 825 mm · elektromechanische Steuerung · Außenverkleidung aus Edelstahl · Innenverkleidung aus Edelstahl, 7 Einschübe · Temperatur: 100°C / 275°C · 8,4 kW, 400 V · Innenbeleuchtung °C 100/275 · 8,4 kW · 400 V / 50 Hz · kg/net 96,4 kg	**EKF 711 UD** IPX3 Mit festem Wasser-anschluss	**3.669,00**
	Bäckerei 6x Blech 600 x 400 mm	**EKF 664 UD**	**3.599,00**
	**Gärschrank** · 795 x 655 x 835 mm · 2,4 kW, 230 V · Temperatur: 30°C / 60°C · 8 Einschübe (Bleche 600 x 400 mm) · Modular zu den Öfen **EKF411, EKF464, EKF411UD, EKF464UD, EKF411DUD, EKF464DUD, EKF411AL/UD** °C 30/60 · 2,4 kW · kg/net 45 kg · 230 V / 50 Hz	**EKL864**	**1.289,00**

	Artikel	Code	Euro €
	**Heißluftofen** **4x GN 2/3** · 640 x 565 x 525 mm · Temperatur: 30°C/300°C · 2600 W · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen GN 4x 2/3 · °C 30/300 · 2600 W · kg/net 50 · kg/br 60	**HL023M**	**1.779,00**
	**Heißluftofen** **5x GN 1/1** · 830 x 640 x 595 mm · Temperatur: 30°C/300°C · 7250 W · Einschubabstand 70 mm · Konvektomat mit Beschwadung GN 5x 1/1 · °C 30/300 · 7250 W · kg/net 50 · kg/br 60	**HL051M**	**3.089,00**
	**Heißluftofen** **7x GN 1/1** · 830 x 640 x 760 mm · Temperatur: 30°C/300°C · 12500 W · Einschubabstand 70 mm · Konvektomat mit Beschwadung GN 7x 1/1 · °C 30/300 · 12500 W · kg/net 62 · kg/br 76	**HL071M**	**3.919,00**
	**Heißluftofen** **10x GN 1/1** · 830 x 640 x 960 mm · Temperatur: 30°C/300°C · 14500 W · Einschubabstand 70 mm · Konvektomat mit Beschwadung GN 10x 1/1 · °C 30/300 · 14500 W · kg/net 76 · kg/br 91	**HL101M**	**4.669,00**

NEU





Cook & Chill
LEO
Kombidämpfer



7“ HD-Display

· programmierbarer Startbildschirm
· automatic cooking (von der Rezeptauswahl bis zur Kontrolle von Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit)

Garmodi:
Umluft +30°C / +300°C
Dampfgaren +30°C / 130°C
Kombination +30°C / +300°C

· Multi-Cooking (gleichzeitiges Garen von mehreren Etagen mit unterschiedlichen Garzeiten)
· patentierte Just-In-Time Funktion (Garen von Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten und Größen) LEO weist Sie darauf hin, wann welches Blech eingeschoben werden muss, um sie am Ende des Garprozesses gemeinsam herauszuziehen.
· Fast Dry (Schnelltrockenfunktion) frittierte, gegrillte Gericht, Süßspeisen und Brot werden perfekt knusprig und gratiniert – auch bei voller Beladung
· wahlweise mit Direkteinspritzung oder mit Boiler
· inkl. Automatisches Reinigungssystem mit 7 Programmen

Preis auf Anfrage.





AT-Chill

Kombidämpfer

· Schnellkühler
(von +90°C bis +3°C in
max. 90 min.)
· Schockfroster
(von +90°C bis -18°C
· jeweils in 2 Kühlmodi
(soft und hard)
· erhältlich in
3x 2/3 GN
3x 1/1GN
5x 1/1GN
8x 1/1Gn
bis hinzu 12x 2/1GN

Funktionen
· Schnellkühlen/Gefrieren auf Zeit
· mit Kerntemperaturfühler

· Digitale Steuerung mit Display
· Optional: USB-Anschluss Drucker

Preis auf Anfrage.

Thermik - **Heißluftöfen / Kombidämpfer**



Heißluftofen
T VERSION

GGG PROFI LINE

Garmodus
· Umluft 30-260°C
· Dampfgaren 30-130°C
· Kombination Heißluft/Dampf 30-260°C

Betriebsmodus
· Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Programmen
· Programmierbar bis zu 99 Programm (bis zu 9 Zyklen) mit Zuordnung von Name und Symbol
· SCROLL-Rad mit Scroll und Drück zur Bestätigung der getroffenen Auswahl

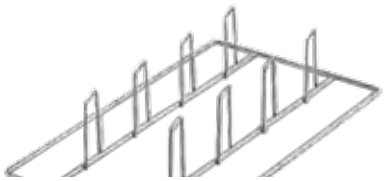
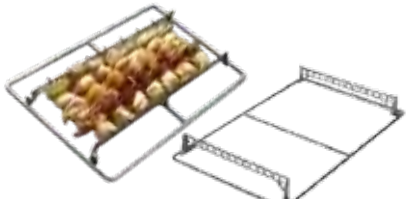
Autoreverse-Funktion
· 2 Ventilatoren
· USB-Anschluss:
  · HACCP-Daten
  · aktualisieren der Software
  · Herunter-/ hochladen der Garprogramme
· LED-Beleuchtung
· Türanschlag links/rechts erhältlich

Optional:
· 4-Punkt-Kerntemperatur
· Nadel-Kerntemperaturfühler Ø 1 mm (für kleines Gargut bzw. Vakuumgaren)
· Handbrause
· Automatisches reinigungssystem LSC
· Abzughaube mit Kondesataufnahme

	Artikel	Code	Euro €
GGG PROFI LINE 	**Kombidämpfer** **elektronisch** · 777 x 729 x 777 mm · 7,25 kW, 400 V, 50 Hz · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 5x GN 1/1 / 5x EN 600 x 400 GN 5x 1/1 · 7,25 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 74 · kg/br 85	**ICE T 051E**	**5.199,00**
GGG PROFI LINE 	**Kombidämpfer** **elektronisch** · 777 x 729 x 942 mm · 12,5 kW, 400 V, 50 Hz · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 7x GN 1/1 / 7x EN 600 x 400 GN 7x 1/1 · 12,5 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 90 · kg/br 102	**ICE T 071E**	**6.599,00**
GGG PROFI LINE 	**Kombidämpfer** **elektronisch** · 777 x 729 x 1152 mm · 14,5 kW, 400 V, 50 Hz · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 10x GN 1/1 / 10x EN 600 x 400 GN 10x 1/1 · 14,5 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 104 · kg/br 117	**ICE T 101E**	**7.399,00**

Thermik - **Heißluftöfen / Kombidämpfer**

	Artikel	Code	Euro €
GGG PROFI LINE 	**Kombidämpfer** **elektronisch** · 510 x 625 x 880 mm · 5,25 kW, 400 V, 50 Hz · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 6x GN 2/3 GN 6x 2/3 · 5,25 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 74 · kg/br 85	**ICC T 026E**	**6.199,00**
GGG PROFI LINE 	**Kombidämpfer** **elektronisch** · 510 x 800 x 880 mm · 7,75 kW, 400 V, 50 Hz · Einschubabstand = 70 mm · mit Einhängeschienen · 6x GN 1/1 GN 6x 1/1 · 14,5 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 104 · kg/br 117	**ICC T 061E**	**6.899,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Hähnchen GrillSpieß** · 530 x 325 mm · 1/1 GN, Edelstahl · mit 8 Hähnchenstegen	**P1108**	**89,00**
	**Grillrost für Fleisch und Fisch** · 530 x 325 mm · 1/1 GN, HTC	**GC113**	**199,00**
	**Bratspiessgrillrost** · 1/1 GN, Edelstahl **· Ausrichtung: Lang, Spießlänge bis 230 mm** **· Ausrichtung: Quer, Spießlänge bis 520 mm**	 **GS111** **GS112**	 **79,00** **89,00**
	**Square Grill für Gemüse** · 530 x 325 mm · 1/1 GN, Antihaftbeschichtung, Teflon beschichtet	**GV110**	**159,00**
	**Frittierkorb** · 530 x 325 mm · 1/1 GN, Edelstahl, für 1,5 kg	**R1104**	**139,00**
	**GN-Pfanne zum Garen von Gemüse** · 1/1 GN, emailliert **· 530 x 325 x 20 mm** **· 530 x 325 x 40 mm** **· 530 x 325 x 65 mm**	 **S1102** **S1104** **S1106**	 **89,00** **99,00** **109,00**

Thermik - **Heißluftöfen / Kombidämpfer**

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell** **aus Edelstahl, rostfrei** · für T/M 051 & 071 · 690 x 700 x 775 mm · für T/M 101 · 690 x 700 x 595 mm Auflageschienen auf Anfrage	 **ISR071E** **ISR101E**	 **779,00** **779,00**
	**Gärschrank mit Beschwadung** · 810 x 865 x 873 mm · 230 V, 50 Hz, 2,6 kW · 12x 600 x 400 mm · inkl. Befeuchter und digital programmierbaren Kontrollen · 89 mm Einschubhöhe 230 V / 50 Hz	**ILV126**	**2.479,00**
	**Abzugshaube** · 776 x 951 x 250 mm · 230 V, 50 Hz, 0,3 kW · mit luftgekühltem Kondensator - nur für elektrische Modelle · für T/M 051 & 071 & 101 230 V / 50 Hz	**IKKV51**	**2.569,00**
	**Automatisches Reinigungssystem** · T-Version · nicht nachrüstbar	**ILCS2**	**699,00**
	**Mehrpunktkerntemperaturfühler** · für T-Version	**ISC04**	**339,00**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich.

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE	**Hähnchengrill** · 1 Spieße für 5-6 Hähnchen, inl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 460 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF · Haube gegen Aufpreis 242,00 €		
	**Gas** · Propangas 5,9 kW, Erdgas: 6,2 kW, 50 kg	**1 EG**	**2.429,00**
	Elektro · 400 V, 3,3 kW, 48 kg	**1 EE**	**2.529,00**
	EL 3,3 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 48 kg / GAS kg/net 50 kg		
GGG PROFI LINE	**Hähnchengrill** · 2 Spieße für 10-12 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 640 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF		
	**Gas** · Propangas: 11,8 kW, Erdgas: 12,4 kW, 66 kg	**2 EG**	**2.839,00**
	Elektro · 400 V, 6,6 kW, 63 kg	**2 EE**	**2.939,00**
	EL 6,6 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 63 kg / GAS kg/net 66 kg		
GGG PROFI LINE	**Hähnchengrill** · 3 Spieße für 15-18 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 820 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF		
	**Gas** · Propangas: 17,7 kW, Erdgas: 18,6 kW, 86 kg	**3 EG**	**3.409,00**
	Elektro · 400 V, 9,9 kW, 80 kg	**3 EE**	**3.559,00**
	EL 9,9 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 80 kg / GAS kg/net 86 kg		

Thermik - **Hähnchengrills**

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich.

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Hähnchengrill** · 4 Spieße für 20-24 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 1000 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF		
	Gas · Propangas: 23,6 kW, Erdgas: 24,8 kW, 103 kg	**4 EG**	**4.019,00**
	Elektro · 400 V, 13,2 kW, 95 kg	**4 EE**	**4.149,00**
	EL 13,2 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 95 kg / GAS kg/net 95 kg		
GGG PROFI LINE 	**Hähnchengrill** · 6 Spieße für 30-36 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 1860 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF · inkl. Untergestell		
	Gas · Propangas 35,4 kW, Erdgas: 37,2 kW, 170 kg	**6 EG**	**5.279,00**
	Elektro · 400 V, 19,8 kW, 160 kg	**6 EE**	**5.469,00**
	EL 19,8 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 160 kg / GAS kg/net 170 kg		
GGG PROFI LINE 	**Hähnchengrill** · 8 Spieße für 40-48 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 480 x 2020 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF · inkl. Untergestell		
	Gas · Propangas: 47,2 kW, Erdgas: 49,6 kW, 193 kg	**8 EG**	**6.389,00**
	Elektro · 400 V, 26,4 kW, 183 kg	**8 EE**	**6.739,00**
	EL 26,4 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 183 kg / GAS kg/net 193 kg		

Geräte voreingestellt auf Propangas, wahlweise in Erdgas erhältlich.

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE	**Hähnchengrill doppelreihig** · 11 Spieße für 55-66 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 660 x 1860 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF · inkl. Untergestell		
	**Gas** · Propangas: 35,4 kW, Erdgas: 37,2 kW, 204 kg	**6 EGD**	**7.409,00**
	Elektro · 400 V, 28,8 kW, 194 kg	**6 EEND**	**7.519,00**
	EL 28,8 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 194 kg / GAS kg/net 204 kg		
GGG PROFI LINE	**Hähnchengrill doppelreihig** · 15 Spieße für 75-90 Hähnchen, inkl. Beleuchtung · Außenmaße: 1098 x 660 x 2020 mm · Temperatur regelbar: 3 Stufen + OFF · inkl. Untergestell		
	**Gas** · Propangas: 47,2 kW, Erdgas: 49,6 kW, 230 kg	**8 EGD**	**8.799,00**
	Elektro · 400 V, 38,4 kW, 220 kg	**8 EEND**	**8.949,00**
	EL 38,4 kW 400 V/ 50 Hz kg/net 220 kg / GAS kg/net 230 kg		

Thermik - **Gyros- & Dönergeräte**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Elektro-Gyrosgerät Potis EH** **max. 7 kg** · 330 x 420 x 605 mm · 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,0 kW · Stellfläche 330 x 300 mm · komplett, mit Fettwanne · Verpackungsmaß: 370 x 370 x 670 mm **Lieferung ohne Schaufel!** 230 V / 50 Hz · 3 kWh · kg/net 12 · kg/br 14	**EH**	**799,00**
GGG PROFI LINE 	**Elektro-Gyrosgerät Potis E1** **max. 15 kg** · 450 x 500 x 795 mm · 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,9 kW · Stellfläche 450 x 500 mm · komplett, mit Fettwanne · Verpackungsmaß: 530 x 490 x 830 mm **Lieferung ohne Schaufel!** 230 V / 50 Hz · 3,9 kWh · kg/net 26 · kg/br 30	**E1**	**1.289,00**
GGG PROFI LINE 	**Elektro-Gyrosgerät Potis E2** **max. 30 kg** · 450 x 500 x 920 mm · 400 V, 50 Hz · Verbrauch: 5,2 kW · Stellfläche 450 x 500 mm · komplett, mit Fettwanne · Verpackungsmaß: 530 x 490 x 970 mm **Lieferung ohne Schaufel!** 400 V / 50 Hz · 5,2 kWh · kg/net 31 · kg/br 35	**E2**	**1.429,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Elektro-Gyrosgerät Potis E3** **max. 50 kg** · 450 x 500 x 1120 mm · 400 V, 50 Hz · Verbrauch: 7,8 kW · Stellfläche 450 x 500 mm · komplett, mit Fettwanne · Verpackungsmaß: 530 x 490 x 1145 mm **Lieferung ohne Schaufel!** 400 V / 50 Hz · 7,8 kWh · kg/net 39 · kg/br 43	**E3**	**1.589,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis G1** **max. 15 kg** · Stellfläche 395 x 500 mm, · Gerätehöhe mit Motor 795 mm · 5,25 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas, · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS · 5,25 kW · kg/net 22 kg	**G1**	**1.289,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis G2** **max. 30 kg** · Stellfläche 395 x 500 mm · Gerätehöhe mit Motor 920 mm · 7,0 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS · 7,0 kW · kg/net 24 kg	**G2**	**1.419,00**

Thermik - **Gyros- & Dönergeräte**

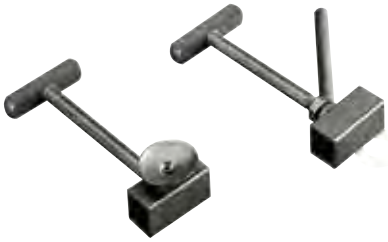
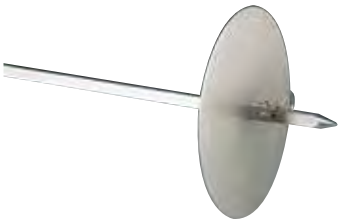
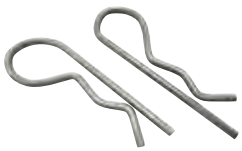
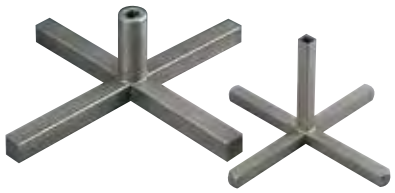
Bitte Gasart angeben!

	Artikel	Code	Euro
	**Gas-Gyrosgerät Potis G3** **max. 50 kg** · Stellfläche 455 x 590 mm, · Gerätehöhe mit Motor 1120 mm · 8,75 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 8,75 kW 31 kg	**G3**	**1.589,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis GD1** **max. 7 kg** · Stellfläche 320 x 330 mm, · Gerätehöhe mit Motor 605 mm · 3,5 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 3,5 kW 12 kg	**GD1**	**769,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis GD2** **max. 30 kg** · Stellfläche 395 x 500 mm, · Gerätehöhe mit Motor 920 mm · Heizleistung 7,0 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 7,0 kW 20 kg	**GD2**	**1.239,00**

Bitte Gasart angeben!

	Artikel	Code	Euro
	**Gas-Gyrosgerät Potis GD3** **max. 40 kg** · Stellfläche 510 x 590 mm · Gerätehöhe mit Motor 920 mm · Heizleistung 10,5 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 10,5 kW kg/net 28 kg	**GD3**	**1.389,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis GD4** **max. 70 kg** · Stellfläche 510 x 590 mm · Gerätehöhe mit Motor 1120 mm · Heizleistung 14,0 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 14,0 kW kg/net 32 kg	**GD4**	**1.219,00**
	**Gas-Gyrosgerät Potis GD5** **max. 120 kg** · Stellfläche 660 x 600 mm · Gerätehöhe mit Motor 1310 mm · Heizleistung 17,5 kW · wahlweise Erdgas oder Propangas · komplett, mit Fettwanne **Lieferung ohne Schaufel!** GAS 17,5 kW kg/net 55 kg	**GD5**	**1.949,00**

Thermik - **Gyros- & Dönergeräte**

	Artikel	Code	Euro
	**Schaufel**		
	Schaufel Gr. 1, Ø 220 mm	**PT0191**	**59,00**
	Schaufel Gr. 2, Ø 260 mm	**PT0192**	**59,00**
	Schaufel Gr. 3, Ø 300 mm	**PT0193**	**69,00**
	Schaufelgriff mit Befestigungsschraube	**PT0194**	**12,99**
	**obere Schiebemuffe komplett (15er-Vierkant)** · **für** EH / GD1	**PT0167**	**24,99**
	obere Schiebemuffe komplett (20er-Vierkant) · **für** E1 / E2 / E3 / G1/ G2 / G3 / GD3 / GD4	**PT0166** **PT0168**	**24,99** **24,99**
	untere Schiebemuffe mit Spießauflager komplett · **für** E1 / E2 / E3 / G1 / G2 / G3 / GD3 / GD4	**PT0169**	**24,99**
	untere Schiebemuffe mit Spießauflager komplett · **für** EH / GD1	**PT0170**	**24,99**
	**Spieß für**		
	· EH/GD1, 415 mm · E1/G1, 570 mm · E2, G2, GD2, GD3, 695 mm · E3,G3,GD4, 895 mm · GD4, 895 mm **(verstärkt)** · GD5, 1080 mm **(verstärkt)** · GD5, 1080 mm	**PT0196** **PT0197** **PT0198** **PT0199** **PT0200** **PT0201** **PT0202**	**39,00** **39,00** **39,00** **49,00** **49,00** **49,00** **49,00**
	**Spießteller** · Ø 195 mm · Ø 120 mm · Ø 150 mm · Ø 250 mm · Ø 300 mm · Ø 350 mm	**PT0218** **PT0216** **PT0217** **PT0219** **PT0220** **PT0221**	**39,00** **39,00** **39,00** **39,00** **39,00** **39,00**
	**Spießklammer** **Spießteller mit Schlitz auf Anfrage.**	**PT0107**	**1,99**
	**Handkreuz** · 235 x 235 x 125 mm	**PT0092**	**39,00**
	verstärktes Handkreuz · 350 x 350 x 105 mm	**PT0093**	**99,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Toaster** **für 4 Toastscheiben** · 300 x 225 x 215 mm · 1800 W, 230 V, 50 Hz · Edelstahl-Gehäuse · Zeitschalter 0-5 Min. · Schlitzgröße: 145 x 145 x 25 mm · Verpackung: 325 x 285 x 250 mm 1800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4 · kg/br 5,67	**ETS-4**	**129,00**
	**Toaster** · mit Zeitschaltuhr **mit 3 Toaster-Halterungen** · 453 x 274 x 288 mm · 2000 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,0 kW **mit 2x 3 Toaster-Halterungen** · 453 x 274 x 403 mm · 3000 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,0 kW 230 V/ 50 Hz	**T930** **T960**	**259,00** **349,00**
	**Förderband Toaster** · ideal für Frühstücksbuffets · Ober- und Unterhitze · verstellbare Geschwindigkeit des Förderbandes · toastet Brot, Waffeln und Bagels **bis zu 300 Stück/h** · 410 x 570 x 500 mm · 1,94 kW, 230 V, 50 Hz **bis zu 450 Stück/h** · 510 x 570 x 500 mm · 2,64 kW, 230 V, 50 Hz 230 V/ 50 Hz	**TCT-01** **TCT-02**	**439,00** **539,00**
NEU 	**Durchlauftoaster** **für 2 Toastscheiben** · 340 x 410 x 360 mm · 25 cm Förderband · 700 Prod./h · 2,1 kW · Ausgang hinten 2,1 kW · kg/net 14,8 · kg/br 17,3	**ML18051**	**1.449,00**

Thermik - **Toaster / Salamander**

	Artikel	Code	Euro
	**Lift-Salamander** **elektrisch** · 450 x 580 x 515 mm · 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,5 kW · Nutzfläche: 440 x 320 mm · von oben beheizt · Temperatur kann eingestellt werden · mit Höhenverstellbarem Heizelement oben 230 V / 50 Hz · 1,5 kWh · kg/net 38 · kg/br 40	**SE45**	**839,00**
	**Lift-Salamander** **elektrisch** · 650 x 578 x 515 mm · Nutzfläche: 640 x 320 mm · 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3 kW · von oben beheizt · Temperatur kann eingestellt werden · mit Höhenverstellbarem Heizelement oben 230 V / 50 Hz · 3 kWh · kg/net 53 · kg/br 55	**SE65**	**949,00**
	**Lift-Salamander** **elektrisch** · 600 x 500 x 500 mm · 230 V, 50Hz · Verbrauch: 4 kW · mit Höhenverstellbarem Heizelement oben 230 V / 50 Hz · 3 kWh · kg/net 58,7 · kg/br 69	**SE50**	**939,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Lift-Salamander** **elektrisch** · 600 x 535 x 535 mm · 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3 kW · mit Höhenverstellbarem Heizelement oben · aus Edelstahl · inkl. Abtropffläche und Rost · Verpackungsmaß: 620 x 420 x 430 mm 230 V/ 50 Hz · 3 kWh · net 17 · br 18	**SE300**	**1.059,00**
	**Salamander** **elektrisch** · 570 x 320 x 260 mm · 2 kW, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 660 x 420 x 420 mm 230 V/ 50 Hz · 2000 W · net 16,7 · br 18	**SE30S**	**259,00**
 	**Salamander** **elektrisch** · 580 x 390 x 280 mm · Innenmaß: 400 x 300 x 200 mm · Temperatur: +50°C/+300°C · 2200 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 630 x 440 x 330 mm °C +50/+300 · 230 V/ 50 Hz · 2200 W · net 34 · br 35,9	**SE938**	**269,00**

Thermik - **Toaster / Salamander**

	Artikel	Code	Euro
	**Salamander** **elektrisch** · 600 x 370 x 380 mm · 2,2 kW, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · **3 feste Roste** · mit Powerregler · Kontrollleuchten & speziellen Heizelemente · Durchreiche möglich, da Rückwand abnehmbar **Konsole** 230 V / 50 Hz · 2200 W · kg/net 17 · kg/br 18,8	**SE-40S** **DSE47**	**399,00** **49,00**
	**Salamander** **elektrisch** · 600 x 370 x 380 mm · 2,2 kW, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · **bewegliche Roste** (4 Positionen) · mit Powerregler · Kontrollleuchten & speziellen Heizelementen · Durchreiche möglich, da Rückwand abnehmbar **Konsole** 230 V / 50 Hz · 2200 W · kg/net 17,9 · kg/br 19,7	**SE-40M** **DSE47**	**519,00** **49,00**
	**Salamander** **elektrisch** · 880 x 370 x 380 mm · 4,4 kW, 400 V, 50 Hz · aus Edelstahl · **3 feste Roste** · mit Powerregler · Kontrollleuchten & speziellen Heizelementen · Durchreiche möglich, da Rückwand abnehmbar **Konsole** 4400 W · 400 V / 50 Hz · kg/net 23,3 · kg/br 25,3	**SE-70S** **DSE47**	**559,00** **49,00**
	**Salamander** **elektrisch** · aus Edelstahl · **bewegliche Roste** (4 Positionen) · Kontrollleuchten & speziellen Heizelementen · Durchreiche möglich, da Rückwand abnehmbar **880 x 370 x 380 mm** · 4,4 kW, 400, 50 Hz · mit Powerregler **880 x 370 x 400 mm** · Temperatur: 30°C/90°C · 3,2 kW, 230 V, 50 Hz **Konsole** 4400 W · 400 V / 50 Hz / 3200 W · 230 V / 50 Hz	 **SE-70M** **SE-70M/230V** **DSE47**	 **679,00** **679,00** **49,00**



Pizzatechnik

Jedes Jahr werden weltweit mehr als 30 Milliarden Pizzen gegessen. Mit unseren Geräten helfen wir, diese Summe zu bewältigen! Vom Pizzaofen über Teigmaschinen bis hin zu Stabmixern finden Sie in diesem Kapitel Geräte, welche auf die Bedürfnisse des Pizzabäckers zugeschnitten sind. Schauen Sie auch im Kapitel Pizza/Saladetten vorbei, um unsere Geräte der Pizzakühlung zu entdecken!

Pizzatechnik - **Pizzaöfen**

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaofen** **1x Pizza Ø 330 mm** · 505 x 410 x 215 mm · 1,75 kW, 230 V, 50 Hz · ohne Innenbeleuchtung · Kammer: 350 x 350 mm · Edelstahl, inkl. Timer · Temperatur: 50°C/300°C · Verpackungsmaß: 570 x 485 x 260 mm °C 50/300 · 1750 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-36**	**349,00**
	**Pizzaofen** **1x Pizza Ø 350 mm** · 550 x 497 x 250 mm · 2 kW, 230 V, 50 Hz · ohne Innenbeleuchtung · Kammer: 410 x 370 x 90 mm · Edelstahl, inkl. Timer · Temperatur: 50°C/300°C · Verpackungsmaß: 580 x 545 x 305 mm °C 50/300 · 2000 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-36R**	**439,00**
	**Pizzaofen** **2x Pizzen Ø 350 mm** · 550 x 497 x 380 mm · 2,7 kW, 230 V, 50 Hz · ohne Innenbeleuchtung · Kammer: 410 x 370 x 90 mm · Edelstahl, inkl. Timer · Temperatur: 50°C/300°C · Verpackungsmaß: 580 x 545 x 435 mm °C 50/300 · 2700 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-66R**	**619,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaofen** **1x Pizza Ø 350 mm** · 550 x 497 x 250 mm · Temperatur: 50°C/300°C · 230 V, 50 Hz, 2,0 kW · Kammer: 410 x 370 x 90 mm · mit Innenbeleuchtung, Glastür, inkl. Timer °C 50/300 · 2000 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-37R**	**519,00**
	**Pizzaofen** **2x Pizzen Ø 350 mm** · 550 x 497 x 380 mm, Kammer: 410 x 370 x 90 mm · mit Innenbeleuchtung, Glastür, inkl. Timer · Temperatur: 50°C/300°C · 230 V, 50 Hz, 2,7 kW °C 50/300 · 2700 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-67R**	**869,00**
	**Pizzaofen** **1x Pizza Ø 350 mm** · 575 x 536 x 380 mm, Kammer: 410 x 370 x 90 mm · mit Innenbeleuchtung, Glastür, inkl. Timer · Temperatur: 50°C/400°C · 230 V, 50 Hz, 2,0 kW °C 50/400 · 2000 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-38RS**	**659,00**
	**Pizzaofen** **2x Pizzen Ø 350 mm** · 577 x 537 x 478 mm, Kammer: 410 x 370 x 90 mm · mit Innenbeleuchtung, Glastür · Temperatur: 50°C/400°C · Ober-/Unterhitze getrennt regelbar · 230 V, 50 Hz, 3,4 kW °C 50/400 · 3400 W · 230 V/ 50 Hz	**FP-68RS**	**1.259,00**

GGG

PROFI LINE

Pizzaofen Elektro

- mit 1 bis 2 Backkammern
- Backofen Funktionen: Ober- und Unterhitze
- Temperaturbereich: 85-455°C
- Temperaturanzeige: Analog
- Isolierung: Steinwolle
- Material Backkammer:
  Boden aus Schamottstein
- Türen mit Sichtfenster
- Material Außen:
  Gehäuse: Stahlblech, Front: Edelstahl
- 1 bis 2 Sichtfenster und Türen
- Mit Innenbeleuchtung
- Mit Entlüftungskamin
- 2 Thermostate pro Etage (getrennt regelbar)



Mit Temperaturanzeige: Analog

Code	Abmessungen	Anzahl Pizzen	Anzahl und Abmessungen Backkammer	Thermostate	Leistung	Gewicht	Euro
GPT9292E	1190 x 1160 x 430 mm	9 Stück (30 cm)	1, 920 x 920 x 150 mm	2 Stück	400 V, 8 kW	130 kg	**1.999,00**
GPT9292DE	1190 x 1160 x 760 mm	18 Stück (30 cm)	2, 920 x 920 x 150 mm	4 Stück	400 V, 16 kW	245 kg	**3.299,00**
GPT9262E	1190 x 800 x 430 mm	6 Stück (30 cm)	1, 920 x 920 x 150 mm	2 Stück	400 V, 6 kW	102 kg	**1.399,00**
GPT9262DE	1190 x 800 x 760 mm	12 Stück (30 cm)	2, 920 x 920 x 150 mm	4 Stück	400V, 12 kW	195 kg	**2.399,00**
GPT6292E	890 x 1100 x 430 mm	6 Stück (30 cm)	1, 920 x 920 x 150 mm	2 Stück	400 V, 6 kW	102 kg	**1.399,00**
GPT6292DE	890 x 1100 x 760 mm	12 Stück (30 cm)	2, 920 x 920 x 150 mm	4 Stück	400V, 12 kW	195 kg	**2.399,00**
GPT7070E	970 x 890 x 430 mm	4 Stück (34 cm)	1, 700 x 700 x 150 mm	2 Stück	400 V, 5 kW	82 kg	**1.179,00**
GPT7070DE	970 x 890 x 760 mm	8 Stück (34 cm)	2, 700 x 700 x 150 mm	4 Stück	400 V, 10 kW	155 kg	**2.099,00**
GPT6262E	890 x 810 x 760 mm	8 Stück (30 cm)	2, 620 x 620 x 150 mm	4 Stück	400 V, 10 kW	144 kg	**1.079,00**

Ohne Temperaturanzeige

Code	Abmessungen	Anzahl Pizzen	Anzahl und Abmessungen Backkammer	Thermostate	Leistung	Gewicht	Euro
GPT6262DE	890 x 810 x 430 mm	4 Stück (30 cm)	1, 620 x 620 x 150 mm	2 Stück	400 V, 5 kW	75 kg	**1.699,00**

	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Pizzaofen** · 900 x 735 x 420 mm · Innenmaße: 610 x 610 x 140 mm · mit Sichtfenster, mit Innenbeleuchtung · bis 4 Pizzen Ø 300 mm · Temperaturbereich von +50°/+500°C regelbar · 4,2 kW, 400 V, 3 PH · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Edelstahl** **Rustikal** EL · °C 50/500 · 4200 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 78 · kg/br 90,1	 **E4/AVT** **E4/RVT**	 **1.439,00** **1.439,00**
GGG PROFI LINE 	**Pizzaofen** · mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung · 8 Pizzen Ø 300 mm · 900 x 735 x 750 mm · Innenmaß: 610 x 610 x 140 mm (2x) · Temperaturbereich von +50°/+500°C · getrennt regelbar, 135 kg · 8,4 kW, 400 V, 3 PH · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar **Edelstahl** **Rustikal** EL · °C 50/500 · 8400 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 135	 **E44/AVT** **E44/RVT**	 **2.219,00** **2.219,00**
GGG PROFI LINE 	**Pizzaofen** · 900 x 1020 x 420 mm · Innenmaß: 610 x 915 x 140 mm · 7,2 kW, 400 V, 3 PH · mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung · 6 Pizzen Ø 300 mm **Edelstahl** **Rustikal** EL · °C 50/500 · 7200 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 106	 **E6/AVT** **E6/RVT**	 **1.479,00** **1.479,00**

Pizzatechnik - **Pizzaöfen**

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaofen** · Außenmaße: 900 x 1020 x 750 mm · Innenmaß: 610 x 915 x 140 mm (2x) · 14,4 kW, 400 V, 3 PH · mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung · 12 Pizzen Ø 300 mm EL · °C 50/500 · 14400 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 178		
	Edelstahl	**E66/AVT**	**2.579,00**
	Rustikal	**E66/RVT**	**2.579,00**
	**Pizzaofen** · 1150 x 735 x 750 mm · Innenmaß: 910 x 610 x 140 mm · 12,8 kW, 400 V, 3 PH · mit Sichtfenster und Temperaturanzeige · mit Innenbeleuchtung · 12 Pizzen Ø 300 mm EL · °C 50/500 · 12800 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 187		
	Edelstahl	**E66/60/AVT**	**3.239,00**
	Rustikal	**E66/60/RVT**	**3.239,00**
	**Pizzaofen** · 1150 x 1020 x 420 mm · Innenmaß: 910 x 910 x 140 mm · 9,6 kW, 400 V, 3 PH · mit Sichtfenster, Temperaturanzeige · mit Innenbeleuchtung · 9 Pizzen Ø 300 mm EL · °C 50/500 · 9600 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 145		
	Edelstahl	**E9/AVT**	**2.299,00**
	Rustikal	**E9/RVT**	**2.299,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaofen** · 1150 x 1020 x 750 mm · Innenmaß: 2 x 910 x 910 x 140 mm · 19,2 kW, 400 V, 3 PH · mit Sichtfenster, Temperaturanzeige · mit Innenbeleuchtung · 18 Pizzen Ø 300 mm EL · °C 50/500 · 19200 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 252		
	Edelstahl	**E99/AVT**	**4.049,00**
	Rustikal	**E99/RVT**	**4.049,00**
	**Pizzaofen** **aus Edelstahl** · 1010 x 850 x 420 mm · Innenmaß: 720 x 720 x 140 mm · Temperatur: +50°C/+400°C · 6 kW, 400 V, 50 Hz · Beleuchtung · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar · 4 Pizzen Ø 360 mm EL · °C 50/400 · 6000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 103 · kg/br 117,15	**PROFI4**	**1.349,00**
	**Pizzaofen** **aus Edelstahl** · 1010 x 850 x 750 mm · Innenmaß: 2x 720 x 720 x 140 mm · Temperatur: +50°C/+400°C · 2x 6 kW, 400 V, 50 Hz · Beleuchtung · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar · 2x 4 Pizzen Ø 360 mm EL · °C 50/400 · 12000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 174 · kg/br 190,25	**PROFI44**	**2.049,00**

Pizzatechnik - **Pizzaöfen**

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaofen für 6 Pizzen** **aus Edelstahl** · 1010 x 1210 x 420 mm · Innenmaß: 720 x 1080 x 140 mm · Temperatur: +50°C/+400°C · 9 kW, 400 V, 50 Hz · Beleuchtung · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar EL · °C 50/400 · 9000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 139 · kg/br 155,7	**PROFI6**	**1.649,00**
	**Pizzaofen für 2x 6 Pizzen** **aus Edelstahl** · 1010 x 1210 x 750 mm · Innenmaß: 2x 720 x 1080 x 140 mm · Temperatur: +50°C/+400°C · 2x 9 kW, 400 V, 50 Hz · Beleuchtung · Ober- und Unterhitze getrennt regelbar · 2x 6 Pizzen Ø 360 mm EL · °C 50/400 · 18000 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 232 · kg/br 251,8	**PROFI66**	**2.719,00**
	**Untergestell** 1010 x 850 x 980 mm 1010 x 850 x 980 mm 1010 x 1210 x 980 mm 1010 x 1210 x 980 mm	**SP/Profi 4** **SP/Profi 44** **SP/Profi 6** **SP/Profi 66**	**279,00** **279,00** **329,00** **329,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gas-Pizzaofen** **für 4 Pizzen** · 1000 x 840 x 470 mm · Temperatur: 0°C/450°C · 13,9 kW, 230 V · Edelstahl · mit Sichtfenster · Kammermaße: 620 x 620 x 155 mm · Verpackungsmaß: 1070 x 1040 x 640 mm GAS · °C 0/450 · 13900 W · 230 V/50 Hz · kg/net 115 · kg/br 129,7	**G4**	**3.139,00**
	**Gas-Pizzaofen** **für 6 Pizzen** · 1000 x 1140 x 470 mm · Temperatur: 0°C/450°C · 18 kW, 230 V · Edelstahl · mit Sichtfenster · Kammermaße: 620 x 920 x 155 mm · Verpackungsmaß: 1315 x 1045 x 515 mm GAS · °C 0/450 · 18000 W · 230 V/50 Hz · kg/net 146 · kg/br 162,2	**G6**	**3.659,00**
	**Gas-Pizzaofen** **für 9 Pizzen** · 1300 x 1140 x 470 mm · Temperatur: 0°C/450°C · 24,5 kW, 230 V · Edelstahl · mit Sichtfenster · Kammermaße: 920 x 920 x 155 mm · Verpackungsmaß: 1075 x 1385 x 940 mm GAS · °C 0/450 · 24500 W · 230 V/50 Hz · kg/net 181 · kg/br 199,8	**G9**	**4.299,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell für Gas-Pizzaofen** aus stabilem Stahl mit Grundboden		
	1000 x 840 x 980 mm für G 4	**UGG4**	**539,00**
	1000 x 1140 x 980 mm für G 6	**UGG6**	**619,00**
	1300 x 1140 x 980 mm für G 9	**UGG9**	**709,00**
	**Untergestell für Pizzaofen** aus stabilem Stahl mit Grundboden		
	780 x 600 x 980 mm, für Mini	**SP Mini**	**249,00**
	900 x 735 x 980/850 mm, für E 4 - E 44	**SP 4/SP 44**	**249,00**
	900 x 1020 x 980/850 mm, für E 6 - E 66	**SP 6/SP 66**	**289,00**
	1150 x 735 x 980/850 mm, für E 6/60 - E 6/66	**SP 6/60/SP**	**289,00**
	1150 x 1020 x 980/850 mm, für E 9 - E 99	**66/60** **SP 9/SP 99**	**319,00**



	Artikel	Code	Euro
GGG PROFI LINE 	**Pizzaofen Vollschamott** **für 2x 4 Pizzen á Ø 360 mm** · 1010 x 850 x 750 mm, · Innenmaß: 2x 720 x 720 x 140 mm · Temperatur: 50°C / 500°C · 12 kW, 400 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 1090 x 1040 x 930 mm EL · °C 50/500 · 12 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 200	**FR72-44A**	**3.219,00**
GGG PROFI LINE 	**Pizzaofen Vollschamott** **für 2x 6 Pizzen á Ø 360 mm** · 1370 x 850 x 750 mm · Innenmaß: 2x 1080 x 720 x 140 mm · Temperatur: 50°C / 500°C · 18 kW, 400 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 1090 x 1040 x 930 mm EL · °C 50/500 · 18 kW · 400 V/ 50 Hz · kg/net 320	**FR108-66-A**	**5.109,00**



Pasta-Maschinen

· zum Kneten und Ausrollen von verschiedenen Pastasorten
· Behälter und Knethaken aus Edelstahl
· kratzfeste Lackbeschichtung am Gehäuse
· Schraube in Messing-/Bronzelegierung

Nudelscheidemesser für MPF 2,5
Code: **ACCOLMPFEN**
Euro: **699,00**

· ab Werk
· kann nicht nachgerüstet werden





· 250 x 480 x 290/460 mm
· Anschluss: 0,3 kW / 230 V
· Kapazität: 1,5 kg, Produktion: 5 kg / h
· 18 kg / 20 kg

Code: **MPF 1,5**
Euro: **1.369,00**

Pasta-Matrizen Ø 50 mm für MPF 1,5


Fettuchine
8 mm
Code: **DMPF1514**
Euro: **59,00**


Pasta Sfoglia
135 mm
Code: **DMPF1515**
Euro: **79,00**


Cannelone
Ø 25 mm
Code: **DMPF1516**
Euro: 59,00


Bigoli
Ø 3 mm
Code: **DMPF1543**
Euro: 59,00


Caserecce
9 x 5 mm
Code: **DMPF1513**
Euro: 59,00


Fusilli
Ø 9 mm
Code: **DMPF1517**
Euro: 59,00


Pappardelle
16 mm
Code: **DMPF1518**
Euro: 59,00


Gnocchi
Ø 12 mm
Code: **DMPF1519**
Euro: 59,00


Bucatini
Ø 4 mm
Code: **DMPF1520**
Euro: 59,00


Maccheroni
Ø 8,5 mm
Code: **DMPF1521**
Euro: 59,00


Capelli D´ Angelo
Ø 1 mm
Code: **DMPF1522**
Euro: 59,00


Spaghetti
Ø 2 mm
Code: **DMPF1523**
Euro: 59,00


Spaghetti Alla Chitarra
2 x 2 mm
Code: **DMPF1539**
Euro: 59,00


Tagliolini
3 mm
Code: **DMPF1524**
Euro: 59,00



· 260 x 600 x 380/560 mm
· Anschluss: 0,37 kW / 230 V
· Kapazität: 2,5 kg, Produktion: 8 kg / h
· 29 kg / 38 kg

Code: **MPF 2,5**
Euro: **1.949,00**

Pasta-Matrizen Ø 57 mm für MPF 2,5


Fettuchine
8 mm
Code: **ACTRMPF10**
Euro: 79,00


Pasta Sfoglia
135 mm
Code: **ACTRMPF11**
Euro: 89,00


Cannelone
Ø 25 mm
Code: **ACTRMPF12**
Euro: 79,00


Bigoli
Ø 3 mm
Code: **ACTRMPF41**
Euro: 79,00


Caserecce
9 x 5 mm
Code: **ACTRMPF1**
Euro: 79,00


Fusilli
Ø 9 mm
Code: **ACTRMPF2**
Euro: 79,00


Pappardelle
16 mm
Code: **ACTRMPF3**
Euro: 79,00


Gnocchi
Ø 12 mm
Code: **ACTRMPF4**
Euro: 79,00


Bucatini
Ø 4 mm
Code: **ACTRMPF5**
Euro: 79,00

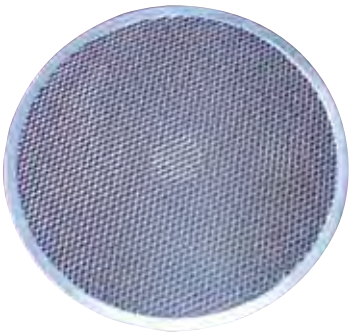

Maccheroni
Ø 8,5 mm
Code: **ACTRMPF6**
Euro: 79,00


Capelli D´ Angelo
Ø 1 mm
Code: **ACTRMPF7**
Euro: 79,00


Spaghetti
Ø 2 mm
Code: **ACTRMPF8**
Euro: 79,00

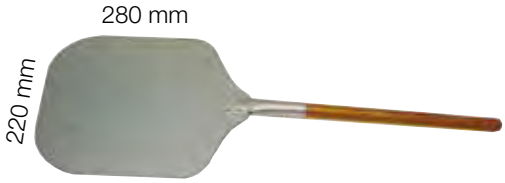
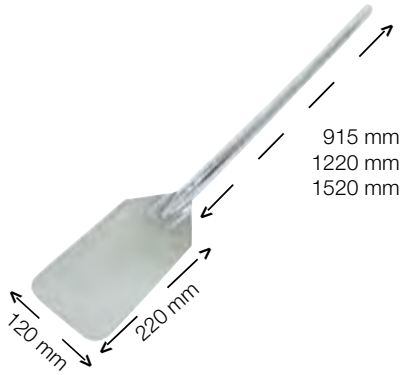

Spaghetti Alla Chitarra
2 x 2 mm
Code: **ACTRMPF40**
Euro: 79,00


Tagliolini
3 mm
Code: **ACTRMPF9**
Euro: 79,00

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzableche rund** · aus Eisen mit Aufkantung		
	Ø 180 mm	**PB 18**	**3,60**
	Ø 200 mm	**PB 20**	**3,80**
	Ø 220 mm	**PB 22**	**4,00**
	Ø 240 mm	**PB 24**	**4,40**
	Ø 260 mm	**PB 26**	**4,80**
	Ø 280 mm	**PB 28**	**5,20**
	Ø 300 mm	**PB 30**	**5,90**
	**Pizzagitter rund, Aluminium**		
	Ø 152 mm	**PS 16**	**2,70**
	Ø 203 mm	**PS 20**	**2,90**
	Ø 229 mm	**PS 22**	**3,00**
	Ø 254 mm	**PS 25**	**3,10**
	Ø 280 mm	**PS 28**	**3,40**
	Ø 305 mm	**PS 30**	**3,60**
	Ø 330 mm	**PS 33**	**4,10**
	Ø 356 mm	**PS 36**	**4,60**
	Ø 380 mm	**PS 38**	**5,00**
	Ø 406 mm	**PS 40**	**5,40**
	Ø 432 mm	**PS 43**	**5,80**
	Ø 457 mm	**PS 45**	**6,20**
	Ø 483 mm	**PS 48**	**6,60**
	Ø 508 mm	**PS 50**	**7,00**



Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzateigbehälter** · aus lebensmittelechtem Kunsstoff · 600 x 400 x 70 mm	**E 6407**	**19,00**
	Deckel weiß · 600 x 400 mm	**EN 64**	**10,99**
	**Pizzaschaufel** · 900 mm · 1300 mm	**PS 90** **PS 130**	**69,00** **95,00**
	**Pizzaschaufel** · Schaufel 220 x 120 mm · **Länge 915 mm** · **Länge: 1220 mm** · **Länge: 1520 mm**	**PZ025-36** **PZ025-48** **PZ025-60**	**30,00** **36,00** **40,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Pizzarad** · Ø 70 mm · Ø 102 mm	**PZ003-2** **PZ003-4**	**6,00** **7,00**
	**Wender** · Plastikgriff, 254 x 74 mm · Gesamtlänge 380 mm	**FP309**	**7,00**
	**Wender** · Holzgriff, 254 x 74 mm · Gesamtlänge 360 mm	**FP307**	**7,00**
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 320 x 320 mm · Gesamtlänge: 1000 mm	**AF-32R/60**	**71,00**
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 330 x 330 mm · Gesamtlänge: 1910 mm	**R-32R**	**91,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 360 x 360 mm · Gesamtlänge: 1960 mm	**R-37R**	**99,00**
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 330 x 330 mm · Gesamtlänge: 1840 mm	**A-32R**	**109,00**
	**Perforierte Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 330 x 330 mm · Gesamtlänge: 1840 mm	**A-32RF**	**139,00**
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 360 x 360 mm · Gesamtlänge: 1890 mm	**A-37R**	**129,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Perforierte Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 360 x 360 mm · Gesamtlänge: 1900 mm	**A-37RF**	**159,00**
	**Perforierte Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 450 x 450 mm · Gesamtlänge: 2000 mm	**A-45RF**	**189,00**
	**Perforierte Pizzaschaufel** · Material: Edelstahl · Schaufel: 200 x 200 mm · Gesamtlänge: 1700 mm	**I-20F**	**109,00**
	**Perforierte Pizzaschaufel** · Material: Edelstahl · Schaufel: 230 x 230 mm · Gesamtlänge: 1730 mm	**I-23F**	**119,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzaschaufel** · Material: Aluminium · Schaufel: 200 x 200 mm · Gesamtlänge: 1690 mm	**F-20/L**	**39,00**
	**Pizza Basic Set** · Pizzaschaufel, kleien Pizzaschaufel · Bürste · Wandschaufelträger	**SET2**	**129,00**
	**Pizzarad** · Material: Edelstahlklinge ausbaubar · Rad Ø 100 mm, 230 x 100 mm · Rad auf beiden Seiten geschärft	**AC-ROM**	**11,00**
	**Pizzarad** · Material: Edelstahlklinge ausbaubar, gehärtet und schleifbar · Rad Ø 100 mm, 260 x 100 mm · Rad auf beiden Seiten geschärft	**AC-ROP6**	**49,00**
	**Teigschneider** · Material: Edelstahlklinge · Plastik Griff	**AC-TPM**	**10,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Drehbare Bürste** · Material: Messingborsten auf Holzbasis · Aluminiumstiel · Gesamtlänge: 1610 mm	**ACH-SP/L**	**49,00**
	**Drehbare Bürste** · Material: Messingborsten auf Holzbasis · Bürste: 200 x 66 mm · Gesamtlänge: 1590 mm	**AC-SP**	**89,00**
	**Bürste** · Material: Messingborsten auf Holzbasis · 200 x 66 mm · Ersatzbürste für AC-SP	**R-SP**	**39,00**
	**Wandschaufelträger** · Material: Aluminium · für 2 Schaufeln	**AC-APM**	**39,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Flexibler Spachtel** · Material: Edelstahl · 100 x 90 mm · Plastik Griff	**AC-STP31**	**19,99**
	**Spachtel** · Material: Edelstahlklinge · 110 x 100 mm · Plastik Griff	**AC-ST4M**	**10,99**
	**Pizzaschaufel** · Material: Edelstahl · 100 x 130 mm · Plastik Griff	**AC-STP21**	**24,99**
	**Pizzaschaufel** · Material: Edelstahlklinge · 750 x 120 mm · Plastik Griff	**AC-ST2M**	**13,99**
	**Pizzabrett** · Material: Aluminium · Ø 450 mm · 6 Portionen	**AC-PCPT45/6**	**69,00**

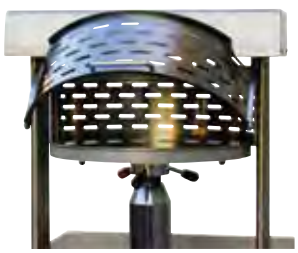
	Artikel	Code	Euro
	**Roll-Mach** · 420 x 470 x 650 mm · für Pizzateig 80 g bis 210 g · rollt Pizzateig im Ø von 14 – 29 cm · 250 W, 230 V, 50 Hz 230 V / 50 Hz · kg /net 26 · kg /br 30	**S30A** 14–31 cm	**1.099,00**
	**Roll-Mach** · 440 x 590 x 680 mm · für Pizzateig 200 g bis 600 g · rollt Pizzateig im Ø von 26 – 40 cm · 230 V, 50 Hz · für runde und rechteckige Pizzen 230 V / 50 Hz	**S40A** 26–40 cm 40–60 cm	**1.259,00**



Pizzapressen

für die schnelle und gleichmäßige Formung von Pizzaböden, Platten aus oxidationsbeständigem Edelstahl bei hoher Temperatur und mechanischer Stabilität, schnelle Kaltreinigung der Platten nur mit Seife und Wasser genügt, erfüllt Sicherheitsstandards, einfache Bedienung, vereinfachte Teigdickeregelung mit progressiven Platten um Pizza mit Rand zu erhalten, hohe Stundenproduktivität





Code	PF33	PF45
Abmessungen	470 x 590 x 830 mm	630 x 670 x 890 mm
obere Platte	Ø 330 mm	Ø 450 mm
untere Platte	Ø 330 mm	Ø 450 mm
Plattenabstand	105 mm	115 mm
Platten Temperatur	150°C max	150°C max
Teig Gewicht	130 - 250 kg	250 - 500 kg
Kapazität / Std.	300 Pizzas	300 Pizzas
Leistung	4,75 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V
Gewicht	96 kg / 114 kg	127 kg / 150 kg
Verpackung	800 x 720 x 990 mm	720 x 930 x 1020 mm
Euro	**4.299,00**	**5.799,00**

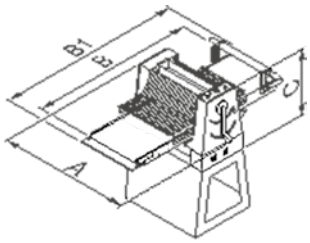
Ideal während der Stoßzeiten in Pizzerien

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Teigausrollmaschine** · 440 x 340 x 640 mm · 230 V, 0,37 kW · Teig Gewicht: 80 - 120 g · Ø Pizza: 14 - 31 cm · Dicke: 0 - 5 mm · mit Standardpedal · aus Edelstahl · inkl. Fußpedal 370 W · 230 V/50 Hz · kg/net 27 · kg/br 32,2	**S32/A** 14–31 cm	**1.069,00**
 **inkl. Fußpedal**	**Teigausrollmaschine** · 530 x 470 x 790 mm · 370 W, 230 V, 50 Hz · Teig Gewicht: 210 - 600 g · Ø Pizza: 26 - 40 cm · Dicke: 0 - 5 mm · mit Standardpedal · aus Edelstahl · inkl. Fußpedal 370 W · 230 V/50 Hz · kg/net 34 · kg/br 40,9	**S42/A** 26–40 cm	**1.139,00**
 **inkl. Fußpedal**	**Teigausrollmaschine** · 660 x 990 x 720 mm · 230 V, 0,37 kW · Teig Gewicht: 210 - 600 g · Ø Pizza: 26 - 40 cm · Dicke: 0 - 5 mm · mit Standardpedal · aus Edelstahl · für runde und rechteckige Pizzen 370 W · 230 V/50 Hz · kg/net 34 · kg/br 40,9	**S42 RP** 26–40 cm 40–60 cm	**1.199,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Blätterteigmaschine, manuell** · 972 x 682 x 405 mm · 4 kg Teig · abnehmbare selbstregulierende Inox-Stahl · geneigte Arbeitsebene von 0,1-34 mm · Arbeitsfläche: 400 x 496 mm · ohne Arbeitsfläche: 298 x 535 mm · Für Fondant geeignet!	**EASY 400 M**	**1.449,00**
	**Blätterteigmaschine** · 972 x 827 x 477 mm · Motor: 0,37 kW, 0,5 PS · oben: abnehmbarer Schaber · unten: selbstregulierender Schaber von 0,1-34 mm · Inox-Stahl geneigte Arbeitsebene · 4 kg Teig, 230 V/1 N, 50 Hz · Arbeitsfläche: 500 x 496 mm · ohne Arbeitsfläche: 298 x 760 mm	**EASY 500 SM**	**2.699,00**

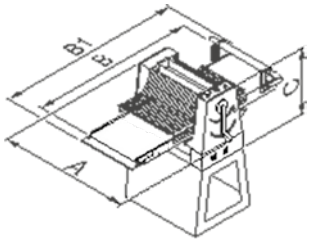




Blätterteigmaschine
· variable Geschwindigkeiten
· Mit Niederspannung
· Für Fondant geeignet!

Maße	Kapazität	Motor	Code	Euro
2050 x 880 x 460 mm	8 kg	1 V, 0,37 kW	**GP-BC 500- 800**	**4.409,00**
2450 x 880 x 460 mm	8 kg	1 V, 0,37 kW	**GP-BC 500-1000**	**4.409,00**
2450 x 980 x 460 mm	10 kg	1 V, 0,37 kW	**GP-BC 600-1000**	**4.719,00**
2850 x 980 x 460 mm	10 kg	1 V, 0,37 kW	**GP-BC 600-1200**	**4.719,00**





Blätterteigmaschine
· variable Geschwindigkeiten
· Mit Niederspannung
· Mit Untergestell
· Für Fondant geeignet!

Maße	Kapazität	Motor	Code	Euro
2050 x 955 x 1280 mm	8 kg	2 V, 0,55 kW	**GP 500- 800**	**4.589,00**
2450 x 955 x 1280 mm	8 kg	2 V, 0,55 kW	**GP 500-1000**	**4.589,00**
2450 x 1055 x 1280 mm	10 kg	2 V, 0,55 kW	**GP 600-1000**	**4.919,00**
2850 x 1055 x 1280 mm	10 kg	2 V, 0,55 kW	**GP 600-1200**	**4.919,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spiralmixer mit festem Kopf** · 290 x 600 x 610 mm · Innenmaße: Ø 240 x 160 mm · Volumen: 7 Liter, Kapazität: 6 kg · einphasig, 230 V, 0,5 hp 230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	**LL-10**	**1.099,00**
	**Spiralmixer mit festem Kopf** · 400 x 630 x 700 mm · Innenmaße: Ø 360 x 210 mm · Volumen: 21 Liter, Kapazität: 17 kg **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	**LL-20D** **LL-20EN**	**1.359,00** **1.379,00**
	**Spiralmixer mit festem Kopf** · 440 x 680 x 780 mm · Innenmaße: Ø 400 x 260 mm · Volumen: 32 Liter, Kapazität: 25 kg **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	**LL-30D** **LL-30EN**	**1.529,00** **1.539,00**
	**Spiralmixer mit festem Kopf** · 495 x 800 x 798 mm · Innenmaße: Ø 450 x 260 mm · Volumen: 41 Liter, Kapazität: 36 kg **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	**LL-40D** **LL-40EN**	**1.739,00** **1.799,00**
	**Spiralmixer mit festem Kopf** · 495 x 800 x 798 mm · Innenmaße: Ø 450 x 300 mm · Volumen: 48 Liter, Kapazität: 43 kg **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V / 50 Hz 400 V / 50 Hz	**LL-50D** **LL-50EN**	**1.939,00** **1.959,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Spiralmixer, herausnehmbarer Kessel** · 390 x 670 x 730 mm · Innenmaße: Ø 360 x 210 mm · Volumen: 21 Liter, Kapazität: 17 kg · inkl. Rollen **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V/ 50 Hz 400 V/ 50 Hz	**TC-20D** **TC-20EN**	**1.639,00** **1.649,00**
	**Spiralmixer, herausnehmbarer Kessel** · Außenmaße: 430 x 740 x 810 mm · Innenmaße: Ø 400 x 260 mm · Volumen: 32 Liter, Kapazität: 25 kg · inkl. Rollen **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V/ 50 Hz 400 V/ 50 Hz	**TC-30D** **TC-30EN**	**1.929,00** **1.959,00**
	**Spiralmixer, herausnehmbarer Kessel** · Außenmaße: 480 x 810 x 830 mm · Innenmaße: Ø 450 x 260 mm · Volumen: 41 Liter, Kapazität: 36 kg · inkl. Rollen **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V/ 50 Hz 400 V/ 50 Hz	**TC-40D** **TC-40EN**	**2.189,00** **2.199,00**
	**Spiralmixer, herausnehmbarer Kessel** · Außenmaße: 480 x 810 x 830 mm · Innenmaße: Ø 450 x 300 mm · Volumen: 48 Liter, Kapazität: 43 kg · inkl. Rollen **dreiphasig, 400 V** **einphasig, 230 V** 230 V/ 50 Hz 400 V/ 50 Hz	**TC-50D** **TC-50EN**	**2.369,00** **2.389,00**

Pizzatechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Mixer** · 490 x 410 x 640 mm · Teig-Kapazität: 4 kg, 10 Liter · 500 kW, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm · 76 kg · inkl. Kessel, Rührblatt, Knethaken, Schneebesen	**SM-10**	**989,00**
	passender Fleischwolfaufsatz · inkl. Lochscheibe 6 mm, 45 kg/h	**MT-12**	**199,00**
	500 W		
	**Mixer** · 560 x 530 x 800 mm · Teig-Kapazität: 6 kg, 20 Liter · 1100 W, 230 V, 50 Hz, 108-195-355 rpm · inkl. Kessel, Rührblatt, Knethaken, Schneebesen	**SM-20/230**	**1.409,00**
	Mixer 400 V	**SM-20**	**1.409,00**
	passender Fleischwolfaufsatz · inkl. Lochscheibe 6 mm, 45 kg/h	**MT-12**	**199,00**
	1100 W		
	**Mixer** · 700 x 620 x 1200 mm · Teig-Kapazität: 10 kg, 30 Liter · 1500 W, 230 V, 50 Hz, 110-201-342 rpm · inkl. Kessel, Rührblatt, Knethaken, Schneebesen	**SM-30/230**	**2.259,00**
	Mixer 400 V	**SM-30**	**2.259,00**
	passender Fleischwolfaufsatz inkl. Lochscheibe 6 mm, 45 kg/h	**MT-12**	**199,00**
	1500 W		

	Artikel	Code	Euro
	**Mixer komplett** **mit Geschwindigkeitsregler** · 170 x 170 x 740 mm (mit Aufsatz) · Motorblock mit Mixsstab · Mixstab: 400 mm · 2500 bis 11000 rpm (Stab) 400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 3,5 · kg/br 5	**FX42S23M**	**479,00**
	**Mixer komplett Set** **mit Geschwindigkeitsregler** · 170 x 170 x 350 mm (ohne Aufsatz) · 1x Motorblock – oben · 1x Mixstab: 400 mm 2500 bis 11000 rpm · 1x Schneebesen: 350 mm 250 bis 1500 rpm 400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4,5 · kg/br 6	**FX4023M**	**319,00**
 **MXM40** Bedienung: seitlich  **FXM40** Bedienung: oben	**Motorblock – seitlich** **mit Geschwindigkeitsregler** · 155 x 155 x 330 mm · 2500 bis 11000 rpm (Stab) **Motorblock – oben** **mit Geschwindigkeitsregler** · 170 x 170 x 350 mm · 2500 bis 11000 rpm (Stab) 400 W · 230 V/ 50 Hz	**MXM40** **FXM40**	**239,00** **219,00**
	**Mixstab** **für FX42S23M, MXM40, FXM40, FX4023M** · Länge = 300 mm · Länge = 400 mm · Länge = 500 mm · Länge = 600 mm	**ME4030** **ME4040** **ME4050** **ME4060**	**139,00** **149,00** **159,00** **189,00**

Pizzatechnik

		Code	Euro
	Scheibenschnitt 1-8 mm regulierbar	**GAMX1**	**239,00**
	Scheibenschnitt 1 mm	**GAME1**	**79,00**
	Scheibenschnitt 2 mm	**GAME2**	**74,00**
	Scheibenschnitt 3 mm	**GAME3**	**79,00**
	Scheibenschnitt 4 mm	**GAME4**	**74,00**
	Scheibenschnitt 5 mm	**GAME5**	**79,00**
	Scheibenschnitt 6 mm	**GAME6**	**79,00**
	Scheibenschnitt 8 mm	**GAME8**	**79,00**
	Scheibenschnitt 10 mm	**GAME10**	**79,00**
	Scheibenschnitt 14 mm	**GAME14**	**79,00**
	Reibescheibe 2 mm	**GAMZ2**	**79,00**
	Reibescheibe 3 mm	**GAMZ3**	**74,00**
	Reibescheibe 4 mm	**GAMZ4**	**74,00**
	Reibescheibe 7 mm	**GAMZ7**	**74,00**
	Streifenscheibe 4 x 4 mm	**GAMH4**	**99,00**
	Streifenscheibe 6 x 6 mm	**GAMH6**	**99,00**
	Streifenscheibe 8 x 8 mm	**GAMH8**	**99,00**
	Streifenscheibe 10 x 10 mm	**GAMH10**	**94,00**
	Würfelgatter, Würfel 8 x 8 x 8 mm	**GAMD 8X8**	**124,00**
	Schneidscheibe 10 mm	**GAME10**	**79,00**
	Würfelgatter, Würfel 12 x 12 x 10 mm	**GAMD 12X12**	**119,00**
	Schneidscheibe 10 mm	**GAME10**	**79,00**
	Würfelgatter, Würfel 20 x 20 x 14 mm	**GAMD 20X20**	**119,00**
	Schneidscheibe 14 mm	**GAME14**	**79,00**
	Pommes frites-Gatter 6 x 6 mm	**GAMB6**	**109,00**
	Schneidscheibe 6 mm	**GAME6**	**79,00**
	Pommes frites-Gatter 8 x 8 mm	**GAMB8**	**99,00**
	Schneidscheibe 8 mm	**GAME8**	**79,00**
	Pommes frites-Gatter 10x10mm	**GAMB10**	**99,00**
	Schneidscheibe 10 mm	**GAME10**	**79,00**
	Sichelmesserscheibe 1 mm	**GAMS1**	**69,00**
	Sichelmesserscheibe 2 mm	**GAMS2**	**74,00**







	Artikel	Code	Euro
	**Gemüseschneider** **Produktion ca. 200 kg/h** · 261 x 604 x 522 mm · 550 W, 230 V, 50 Hz · leistungsstarker Motor · Gehäuse aus Edelstahl · Deckel aus Aluminium · erfüllt hygenische Standards 550 W · 230 V/50 Hz · kg/br 22,0 · kg/br 23,0	**TITANIUM**	**899,00**
	**Cutter** **Volumen: 6 Liter, Edelstahl** · 480 x 270 x 350 mm · 950 W, 230 V, 50 Hz · Drehzahl: 1100-2800 U/min	**Cutter6**	**659,00**
	Volumen: 9 Liter · 480 x 270 x 440 mm · 950 W, 230 V, 50 Hz 950 W · 230 V/50 Hz · kg/br 19,2 · kg/br 20,8 / kg/br 20,5 · kg/br 22,3	**Cutter9**	**689,00**

Pizzatechnik



Gemüseschneider

- 460 x 250 x 490 mm
- 550 W, 230 V, 50 Hz
- Leichte Handhabung und Reinigung
- schnelles Austauschen der Scheiben
- größte Hygiene
- starker und geräuscharmer Lüftungsmotor
- Gewicht: 23 kg/26 kg
- Verpackungsmaß: 560 x 290 x 560 mm

Code: GM 88
Euro: 699,00

Die Scheiben GAMD und GAMB sind nur in Verbindung mit den entsprechenden GAME Scheiben verwendbar. (z.B. GAMD 10x10 + GAME 10)

Scheibenschnitt											
Bild											
Artikel	1 - 8 mm	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	8 mm	10 mm	12 mm	14 mm
Code	GAMX 1	GAME 1	GME 2	GAME 3	GME 4	GAME 5	GAME 6	GAME 8	GAME 10	GAME 12	GAME 14
Euro	**249,00**	**79,00**	**49,00**	**79,00**	**49,00**	**79,00**	**79,00**	**79,00**	**79,00**	**79,00**	**79,00**

Pommes Frites Gatter				Reibscheibe				Streifenscheibe			
Bild											
Artikel	6 mm	8 mm	10 mm	2 mm	3 mm	4 mm	7 mm	4 mm	6 mm	8 mm	10 mm
Code	GAMB 6	GAMB 8	GAMB 10	GAMZ 2	GMZ 3	GMZ 4	GMZ 7	GAMH 4	GAMH 6	GAMH 8	GAMH 10
Euro	**109,00**	**109,00**	**94,00**	**79,00**	**74,00**	**74,00**	**74,00**	**99,00**	**99,00**	**99,00**	**94,00**

Sichelmesserscheibe			Parmesan Reibe	Würfelgatter			
Bild							
Artikel	1 mm	2 mm		8 x 8 mm	10 x 10 mm	12 x 12 mm	20 x 20 mm
Code	GAMS 1	GAMS 2	GAMV	GAMD 8x8	GAMD 10x10	GAMD 12x12	GAMD 20x20
Euro	**69,00**	**74,00**	**74,00**	**124,00**	**124,00**	**119,00**	**119,00**



Lüftungs-technik

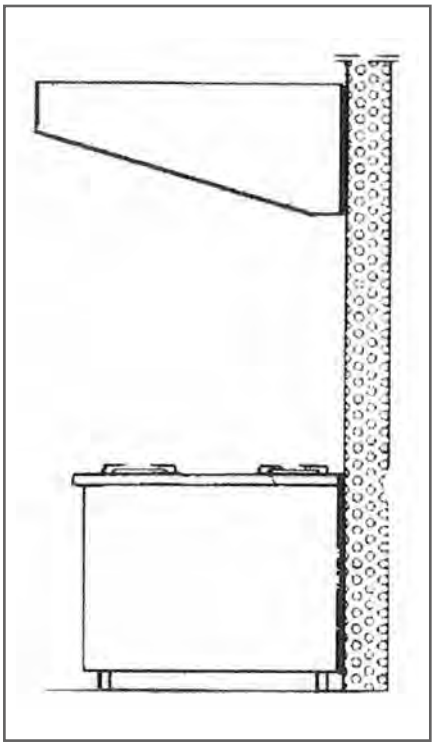
Die Handhabe von Gerüchen und Dämpfen ist in der Gastronomie ein wichtiges Thema – nicht zuletzt auf Grund der Hygienestandards. Geben Sie Ihren Gastronomen eine Lösung und setzen Sie auf unsere Artikel der Lüftungstechnik. Auf Wunsch fertigen wir auch individuelle Lösungen und Sonderbauten!

Lüftungstechnik



Wandhauben Serie Eco

· Komplett aus Edelstahl
· inkl. Beleuchtung
· inkl. Flammschutzfilter Typ B
· inkl. Fettablasshahn



Bautiefe 700 mm		
Maße	**Code**	**Euro**
800 x 700 x 450 mm	**WHE 80/70**	**509,00**
1000 x 700 x 450 mm	**WHE 100/70**	**549,00**
1200 x 700 x 450 mm	**WHE 120/70**	**599,00**
1400 x 700 x 450 mm	**WHE 140/70**	**659,00**
1600 x 700 x 450 mm	**WHE 160/70**	**739,00**
1800 x 700 x 450 mm	**WHE 180/70**	**789,00**
2000 x 700 x 450 mm	**WHE 200/70**	**879,00**
2200 x 700 x 450 mm	**WHE 220/70**	**919,00**
2400 x 700 x 450 mm	**WHE 240/70**	**999,00**
2600 x 700 x 450 mm	**WHE 260/70**	**1.159,00**
2800 x 700 x 450 mm	**WHE 280/70**	**1.229,00**
3000 x 700 x 450 mm	**WHE 300/70**	**1.309,00**

Bautiefe 900 mm		
Maße	**Code**	**Euro**
800 x 900 x 450 mm	**WHE 80/90**	**559,00**
1000 x 900 x 450 mm	**WHE 100/90**	**589,00**
1200 x 900 x 450 mm	**WHE 120/90**	**619,00**
1400 x 900 x 450 mm	**WHE 140/90**	**699,00**
1600 x 900 x 450 mm	**WHE 160/90**	**769,00**
1800 x 900 x 450 mm	**WHE 180/90**	**839,00**
2000 x 900 x 450 mm	**WHE 200/90**	**909,00**
2200 x 900 x 450 mm	**WHE 220/90**	**949,00**
2400 x 900 x 450 mm	**WHE 240/90**	**1.029,00**
2600 x 900 x 450 mm	**WHE 260/90**	**1.199,00**
2800 x 900 x 450 mm	**WHE 280/90**	**1.299,00**
3000 x 900 x 450 mm	**WHE 300/90**	**1.379,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

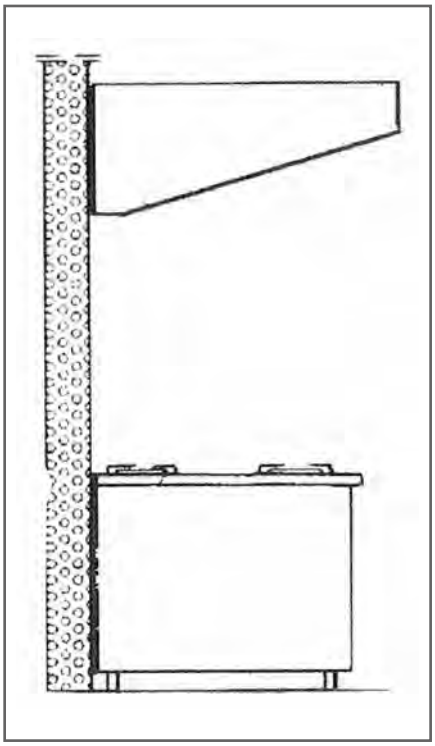


Bautiefe 700 mm		
Maße	Code	Euro
800 x 700 x 450 mm	**WM 80/70**	**929,00**
1000 x 700 x 450 mm	**WM 100/70**	**969,00**
1200 x 700 x 450 mm	**WM 120/70**	**1.019,00**
1400 x 700 x 450 mm	**WM 140/70**	**1.069,00**
1600 x 700 x 450 mm	**WM 160/70**	**1.129,00**
1800 x 700 x 450 mm	**WM 180/70**	**1.199,00**
2000 x 700 x 450 mm	**WM 200/70**	**1.269,00**
2200 x 700 x 450 mm	**WM 220/70**	**1.329,00**
2400 x 700 x 450 mm	**WM 240/70**	**1.379,00**
2600 x 700 x 450 mm	**WM 260/70**	**1.449,00**
2800 x 700 x 450 mm	**WM 280/70**	**1.589,00**
3000 x 700 x 450 mm	**WM 300/70**	**1.649,00**

Bautiefe 900 mm		
Maße	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	**WM 80/90**	**939,00**
1000 x 900 x 450 mm	**WM 100/90**	**999,00**
1200 x 900 x 450 mm	**WM 120/90**	**1.049,00**
1400 x 900 x 450 mm	**WM 140/90**	**1.109,00**
1600 x 900 x 450 mm	**WM 160/90**	**1.169,00**
1800 x 900 x 450 mm	**WM 180/90**	**1.239,00**
2000 x 900 x 450 mm	**WM 200/90**	**1.379,00**
2200 x 900 x 450 mm	**WM 220/90**	**1.439,00**
2400 x 900 x 450 mm	**WM 240/90**	**1.499,00**
2600 x 900 x 450 mm	**WM 260/90**	**1.559,00**
2800 x 900 x 450 mm	**WM 280/90**	**1.619,00**
3000 x 900 x 450 mm	**WM 300/90**	**1.699,00**

Wandhauben mit Motor Serie Eco

· Komplett aus Edelstahl
· inkl. Beleuchtung
· inkl. Flammschutzfilter Typ B
· inkl. Fettablasshahn
· inkl. Motor
· Kompakt-Gebläse



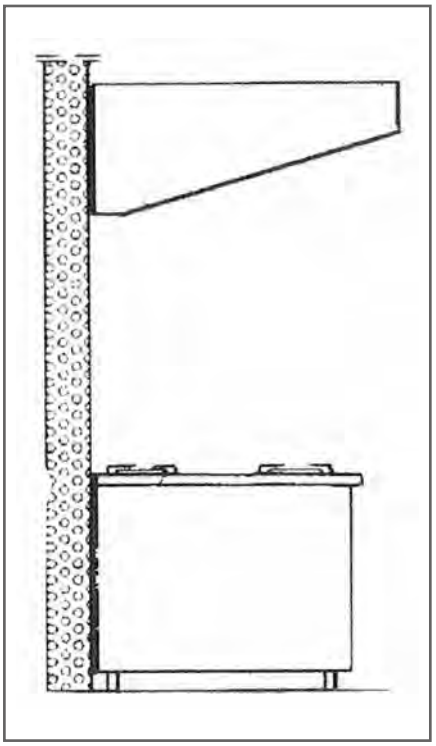
Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

Lüftungstechnik



Wandhauben mit Motor und Regler Serie Eco

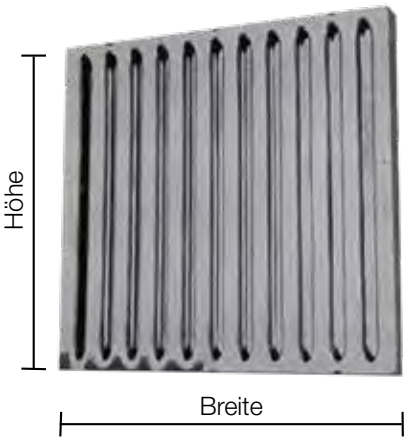
· Komplett aus Edelstahl
· inkl. Beleuchtung
· inkl. Flammschutzfilter Typ B
· inkl. Fettablasshahn
· inkl. Motor
· inkl. Regler (analog)
· Kompakt-Gebläse



Bautiefe 700 mm			
Maße	Abluftmenge	Code	Euro
800 x 700 x 450 mm	706 m³/h	**WMR 80/70**	**1.039,00**
1000 x 700 x 450 mm	880 m³/h	**WMR 100/70**	**1.069,00**
1200 x 700 x 450 mm	1050 m³/h	**WMR 120/70**	**1.119,00**
1400 x 700 x 450 mm	1230 m³/h	**WMR 140/70**	**1.179,00**
1600 x 700 x 450 mm	1400 m³/h	**WMR 160/70**	**1.239,00**
1800 x 700 x 450 mm	1600 m³/h	**WMR 180/70**	**1.319,00**
2000 x 700 x 450 mm	1800 m³/h	**WMR 200/70**	**1.379,00**
2200 x 700 x 450 mm	2000 m³/h	**WMR 220/70**	**1.439,00**
2400 x 700 x 450 mm	2200 m³/h	**WMR 240/70**	**1.499,00**
2600 x 700 x 450 mm	2300 m³/h	**WMR 260/70**	**1.619,00**
2800 x 700 x 450 mm	2500 m³/h	**WMR 280/70**	**1.819,00**
3000 x 700 x 450 mm	3000 m³/h	**WMR 300/70**	**1.909,00**

Bautiefe 900 mm			
Maße	Abluftmenge	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	907 m³/h	**WMR 80/90**	**1.169,00**
1000 x 900 x 450 mm	1134 m³/h	**WMR 100/90**	**1.219,00**
1200 x 900 x 450 mm	1360 m³/h	**WMR 120/90**	**1.269,00**
1400 x 900 x 450 mm	1580 m³/h	**WMR 140/90**	**1.349,00**
1600 x 900 x 450 mm	1800 m³/h	**WMR 160/90**	**1.419,00**
1800 x 900 x 450 mm	2040 m³/h	**WMR 180/90**	**1.569,00**
2000 x 900 x 450 mm	2270 m³/h	**WMR 200/90**	**1.609,00**
2200 x 900 x 450 mm	2500 m³/h	**WMR 220/90**	**1.669,00**
2400 x 900 x 450 mm	2700 m³/h	**WMR 240/90**	**1.729,00**
2600 x 900 x 450 mm	3000 m³/h	**WMR 260/90**	**1.809,00**
2800 x 900 x 450 mm	3000 m³/h	**WMR 280/90**	**1.899,00**
3000 x 900 x 450 mm	3000 m³/h	**WMR 300/90**	**1.959,00**

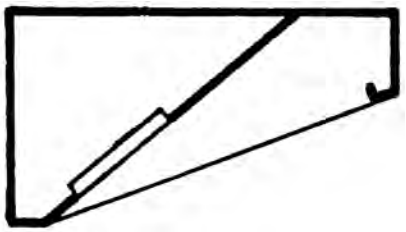
Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

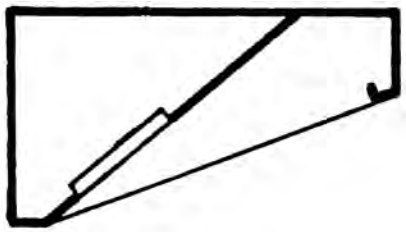
	Artikel	Code	Euro
	**Flammschutzfilter** · aus CNS 18/10 · gefertigt nach **Bauart A** · DIN 18869-5	**Breite x Höhe x Dicke** **FA 400 x 400 x 25 mm** **FA 400 x 500 x 25 mm** **FA 500 x 500 x 25 mm** **Ohne Muschelgriffe!**	 **89,00** **99,00** **119,00**
	**Flammschutzfilter** **aus Edelstahl**	**Breite x Höhe x Dicke** **20 x 250 x 500 mm** **20 x 300 x 500 mm** **20 x 350 x 500 mm** **20 x 400 x 450 mm** **20 x 400 x 500 mm**	 **61,00** **67,00** **73,00** **73,00** **73,00**
	Filterart B:	**Breite x Höhe x Dicke** **20 x 400 x 400 mm** **25 x 500 x 400 mm** **20 x 500 x 500 mm** **Ohne Muschelgriffe!**	 **64,00** **66,00** **74,00**
	**Flammschutzfilter** **Basic** · 495 x 495 x 37 mm · aus Edelstahl · inkl. Griffen	**50x50**	**34,00**

Edelstahl-Muschelgriffe (pro Filter werden 2 Griffe benötigt) **14,99 € pro Stück**

Lüftungstechnik



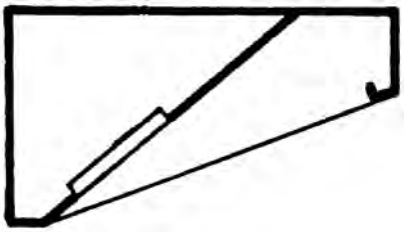
	Artikel	Code	Euro
	**Wandhauben** **Tiefe 700 mm ohne Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 700 x 450 mm	**WH 80**	**599,00**
	1000 x 700 x 450 mm	**WH 100**	**639,00**
	1200 x 700 x 450 mm	**WH 120**	**689,00**
	1400 x 700 x 450 mm	**WH 140**	**749,00**
	1600 x 700 x 450 mm	**WH 160**	**809,00**
	1800 x 700 x 450 mm	**WH 180**	**869,00**
	2000 x 700 x 450 mm	**WH 200**	**919,00**
	2200 x 700 x 450 mm	**WH 220**	**979,00**
	2400 x 700 x 450 mm	**WH 240**	**999,00**
	2600 x 700 x 450 mm	**WH 260**	**1.109,00**
	2800 x 700 x 450 mm	**WH 280**	**1.229,00**
	3000 x 700 x 450 mm	**WH 300**	**1.339,00**

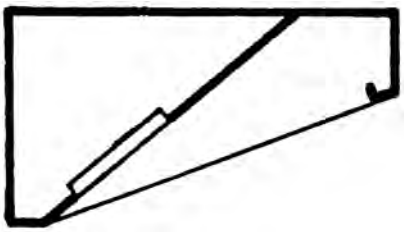
	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 900 mm mit Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · Beleuchtung und Abluftmotor · 230 V, ohne Regler · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 700 x 450 mm	**WHM 80**	**1.029,00**
	1000 x 700 x 450 mm	**WHM 100**	**1.059,00**
	1200 x 700 x 450 mm	**WHM 120**	**1.129,00**
	1400 x 700 x 450 mm	**WHM 140**	**1.179,00**
	1600 x 700 x 450 mm	**WHM 160**	**1.229,00**
	1800 x 700 x 450 mm	**WHM 180**	**1.299,00**
	2000 x 700 x 450 mm	**WHM 200**	**1.359,00**
	2200 x 700 x 450 mm	**WHM 220**	**1.419,00**
	2400 x 700 x 450 mm	**WHM 240**	**1.469,00**
	2600 x 700 x 450 mm	**WHM 260**	**1.539,00**
	2800 x 700 x 450 mm	**WHM 280**	**1.779,00**
	3000 x 700 x 450 mm	**WHM 300**	**1.899,00**



Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.



	Artikel	Code	Euro
	**Wandhauben** **Tiefe 800 mm ohne Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 800 x 450 mm	**WH 80/80**	**609,00**
	1000 x 800 x 450 mm	**WH 100/80**	**649,00**
	1200 x 800 x 450 mm	**WH 120/80**	**689,00**
	1400 x 800 x 450 mm	**WH 140/80**	**759,00**
	1600 x 800 x 450 mm	**WH 160/80**	**819,00**
	1800 x 800 x 450 mm	**WH 180/80**	**879,00**
	2000 x 800 x 450 mm	**WH 200/80**	**949,00**
	2200 x 800 x 450 mm	**WH 220/80**	**999,00**
	2400 x 800 x 450 mm	**WH 240/80**	**1.059,00**
	2600 x 800 x 450 mm	**WH 260/80**	**1.129,00**
	2800 x 800 x 450 mm	**WH 280/80**	**1.249,00**
	3000 x 800 x 450 mm	**WH 300/80**	**1.379,00**

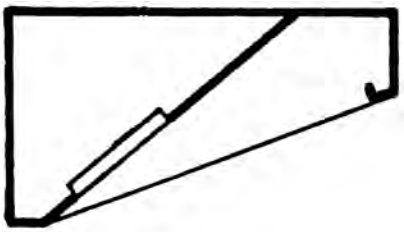
	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 900 mm mit Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · Beleuchtung und Abluftmotor · 230 V, ohne Regler · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 800 x 450 mm	**WHM 80/80**	**959,00**
	1000 x 800 x 450 mm	**WHM 100/80**	**1.079,00**
	1200 x 800 x 450 mm	**WHM 120/80**	**1.139,00**
	1400 x 800 x 450 mm	**WHM 140/80**	**1.189,00**
	1600 x 800 x 450 mm	**WHM 160/80**	**1.239,00**
	1800 x 800 x 450 mm	**WHM 180/80**	**1.299,00**
	2000 x 800 x 450 mm	**WHM 200/80**	**1.449,00**
	2200 x 800 x 450 mm	**WHM 220/80**	**1.509,00**
	2400 x 800 x 450 mm	**WHM 240/80**	**1.559,00**
	2600 x 800 x 450 mm	**WHM 260/80**	**1.629,00**
	2800 x 800 x 450 mm	**WHM 280/80**	**1.799,00**
	3000 x 800 x 450 mm	**WHM 300/80**	**1.909,00**

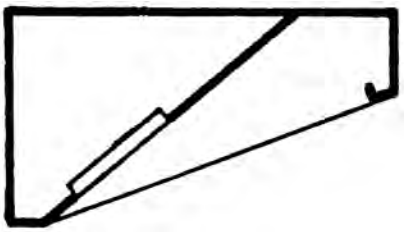


Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

Lüftungstechnik



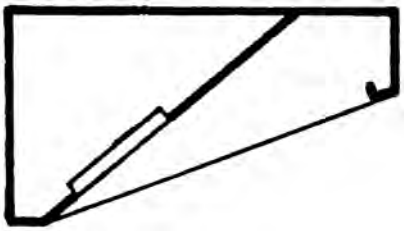
	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 900 mm ohne Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 900 x 450 mm	**WH 80/90**	**619,00**
	1000 x 900 x 450 mm	**WH 100/90**	**649,00**
	1200 x 900 x 450 mm	**WH 120/90**	**709,00**
	1400 x 900 x 450 mm	**WH 140/90**	**769,00**
	1600 x 900 x 450 mm	**WH 160/90**	**829,00**
	1800 x 900 x 450 mm	**WH 180/90**	**889,00**
	2000 x 900 x 450 mm	**WH 200/90**	**949,00**
	2200 x 900 x 450 mm	**WH 220/90**	**1.009,00**
	2400 x 900 x 450 mm	**WH 240/90**	**1.079,00**
	2600 x 900 x 450 mm	**WH 260/90**	**1.149,00**
	2800 x 900 x 450 mm	**WH 280/90**	**1.269,00**
	3000 x 900 x 450 mm	**WH 300/90**	**1.389,00**

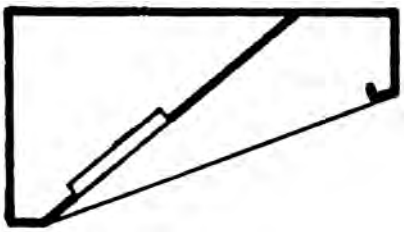
	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 900 mm mit Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern · Beleuchtung und Abluftmotor · 230 V, ohne Regler · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 900 x 450 mm	**WHM 80/90**	**1.039,00**
	1000 x 900 x 450 mm	**WHM 100/90**	**1.079,00**
	1200 x 900 x 450 mm	**WHM 120/90**	**1.129,00**
	1400 x 900 x 450 mm	**WHM 140/90**	**1.159,00**
	1600 x 900 x 450 mm	**WHM 160/90**	**1.249,00**
	1800 x 900 x 450 mm	**WHM 180/90**	**1.309,00**
	2000 x 900 x 450 mm	**WHM 200/90**	**1.499,00**
	2200 x 900 x 450 mm	**WHM 220/90**	**1.549,00**
	2400 x 900 x 450 mm	**WHM 240/90**	**1.599,00**
	2600 x 900 x 450 mm	**WHM 260/90**	**1.679,00**
	2800 x 900 x 450 mm	**WHM 280/90**	**1.829,00**
	3000 x 900 x 450 mm	**WHM 300/90**	**1.939,00**



Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.



	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 1100 mm ohne Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern Typ B · inkl. Beleuchtung und Fettablasshahn · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 1100 x 450 mm	**WH 80/110**	**629,00**
	1000 x 1100 x 450 mm	**WH 100/110**	**669,00**
	1200 x 1100 x 450 mm	**WH 120/110**	**719,00**
	1400 x 1100 x 450 mm	**WH 140/110**	**789,00**
	1600 x 1100 x 450 mm	**WH 160/110**	**839,00**
	1800 x 1100 x 450 mm	**WH 180/110**	**909,00**
	2000 x 1100 x 450 mm	**WH 200/110**	**979,00**
	2200 x 1100 x 450 mm	**WH 220/110**	**1.029,00**
	2400 x 1100 x 450 mm	**WH 240/110**	**1.089,00**
	2600 x 1100 x 450 mm	**WH 260/110**	**1.159,00**
	2800 x 1100 x 450 mm	**WH 280/110**	**1.289,00**
	3000 x 1100 x 450 mm	**WH 300/110**	**1.419,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Wandhaube** **Tiefe 1100 mm mit Motor** · komplett aus Edelstahl · mit Flammschutzfiltern · Beleuchtung und Abluftmotor · 230 V, ohne Regler · Alle Sondermaße möglich		
	800 x 1100 x 450 mm	**WHM 80/110**	**1.049,00**
	1000 x 1100 x 450 mm	**WHM 100/110**	**1.099,00**
	1200 x 1100 x 450 mm	**WHM 120/110**	**1.159,00**
	1400 x 1100 x 450 mm	**WHM 140/110**	**1.209,00**
	1600 x 1100 x 450 mm	**WHM 160/110**	**1.269,00**
	1800 x 1100 x 450 mm	**WHM 180/110**	**1.329,00**
	2000 x 1100 x 450 mm	**WHM 200/110**	**1.569,00**
	2200 x 1100 x 450 mm	**WHM 220/110**	**1.569,00**
	2400 x 1100 x 450 mm	**WHM 240/110**	**1.639,00**
	2600 x 1100 x 450 mm	**WHM 260/110**	**1.699,00**
	2800 x 1100 x 450 mm	**WHM 280/110**	**1.939,00**
	3000 x 1100 x 450 mm	**WHM 300/110**	**2.029,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

Lüftungstechnik



Wandhauben mit Motor und Regler Serie Variabel

- Kompakt-Gebläse
- Regler (analog)
- Beleuchtung
- Flammschutzfilter Typ B
- Fettablasshahn
- komplette Aufhängevorrichtung
- montagefertig, bauseits ist nur eine Steckdose erforderlich
- Alle Sondermaße möglich



Artikel	Code	Euro
700 Bautiefe		
800 x 700 x 450 mm	**WHMR 80/70**	**1.229,00**
1000 x 700 x 450 mm	**WHMR 100/70**	**1.269,00**
1200 x 700 x 450 mm	**WHMR 120/70**	**1.329,00**
1400 x 700 x 450 mm	**WHMR 140/70**	**1.369,00**
1600 x 700 x 450 mm	**WHMR 160/70**	**1.439,00**
1800 x 700 x 450 mm	**WHMR 180/70**	**1.499,00**
2000 x 700 x 450 mm	**WHMR 200/70**	**1.559,00**
2200 x 700 x 450 mm	**WHMR 220/70**	**1.609,00**
2400 x 700 x 450 mm	**WHMR 240/70**	**1.659,00**
2600 x 700 x 450 mm	**WHMR 260/70**	**1.719,00**
2800 x 700 x 450 mm	**WHMR 280/70**	**1.969,00**
3000 x 700 x 450 mm	**WHMR 300/70**	**2.109,00**



900 Bautiefe		
800 x 900 x 450 mm	**WHMR 80/90**	**1.239,00**
1000 x 900 x 450 mm	**WHMR 100/90**	**1.279,00**
1200 x 900 x 450 mm	**WHMR 120/90**	**1.339,00**
1400 x 900 x 450 mm	**WHMR 140/90**	**1.389,00**
1600 x 900 x 450 mm	**WHMR 160/90**	**1.449,00**
1800 x 900 x 450 mm	**WHMR 180/90**	**1.509,00**
2000 x 900 x 450 mm	**WHMR 200/90**	**1.689,00**
2200 x 900 x 450 mm	**WHMR 220/90**	**1.749,00**
2400 x 900 x 450 mm	**WHMR 240/90**	**1.809,00**
2600 x 900 x 450 mm	**WHMR 260/90**	**1.889,00**
2800 x 900 x 450 mm	**WHMR 280/90**	**2.029,00**
3000 x 900 x 450 mm	**WHMR 300/90**	**2.139,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.



Deckenhauben
Serie Variabel

- Ausführung in Edelstahl 18/10
- teilverschweißt und an den Innenseiten gerandet
- Flammschutzfilter aus Edelstahl Typ B
- Fettfangrinne
- kondenswasser-auffangende umlaufende Rinne
- inkl. Beleuchtung
- inkl. Fettablasshahn
- Alle Sondermaße möglich

	Artikel	Filter Maße / Stückzahl	kg	Code	Euro
	**1300 Bautiefe**				
	1400 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **4**	**42**	**1413**	**1.549,00**
	1900 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **6**	**52**	**1913**	**1.739,00**
	2400 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **6**	**55**	**2413**	**2.049,00**
	2900 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **10**	**57**	**2913**	**2.399,00**
	3400 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **12**	**63**	**3413**	**2.589,00**
	3900 x 1300 x 450 mm	400 x **350** x 25 mm / **12**	**70**	**3913**	**2.939,00**
	**1500 Bautiefe**				
	1600 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **6**	**42**	**1615**	**1.689,00**
	2000 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **6**	**52**	**2015**	**1.959,00**
	2400 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **8**	**55**	**2415**	**2.129,00**
	3000 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **10**	**57**	**3015**	**2.449,00**
	3200 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **10**	**63**	**3215**	**2.579,00**
	4000 x 1500 x 450 mm	400 x **400** x 25 mm / **12**	**66**	**4015**	**3.099,00**
	**2200 Bautiefe**				
	2000 x 2200 x 450 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**42**	**2022**	**2.479,00**
	2400 x 2200 x 450 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**55**	**2422**	**2.599,00**
	3000 x 2200 x 450 mm	400 x **500** x 25 mm / **10**	**63**	**3022**	**2.819,00**
	3600 x 2200 x 450 mm	400 x **500** x 25 mm / **12**	**66**	**3622**	**3.119,00**
	4000 x 2200 x 450 mm	400 x **500** x 25 mm / **12**	**66**	**4022**	**3.329,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

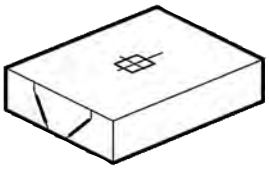
Lüftungstechnik

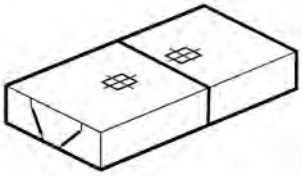


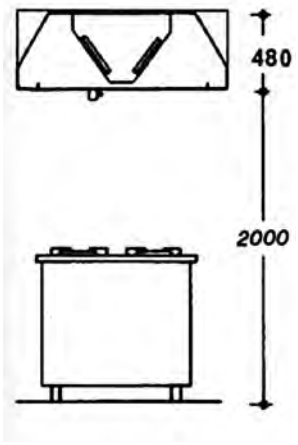
Deckenhauben (Kastenform) Serie Variabel

Deckenhaube ohne Motor 1200 / 1400 / 1800 / 2200 mm Tiefe

· komplett aus Edelstahl
· mit Flammschutzfiltern Typ B
· inkl. Beleuchtung
· inkl. Fettablasshahn
· Alle Sondermaße möglich







Artikel	Filter Maße / Stückzahl	kg	Code	Euro
1600 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **6**	**61**	**ANC 12/16**	**1.909,00**
1800 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **6**	**65**	**ANC 12/18**	**2.039,00**
2000 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **6**	**72**	**ANC 12/20**	**2.189,00**
2200 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **8**	**78**	**ANC 12/22**	**2.319,00**
2400 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **8**	**85**	**ANC 12/24**	**2.459,00**
2600 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **8**	**90**	**ANC 12/26**	**2.589,00**
2800 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **10**	**96**	**ANC 12/28**	**2.649,00**
3000 x **1200** x 480 mm	400 x **350** x 25 mm / **10**	**103**	**ANC 12/30**	**2.869,00**
1600 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **6**	**72**	**ANC 14/16**	**2.039,00**
1800 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **6**	**78**	**ANC 14/18**	**2.189,00**
2000 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **6**	**85**	**ANC 14/20**	**2.319,00**
2200 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **8**	**90**	**ANC 14/22**	**2.459,00**
2400 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **8**	**96**	**ANC 14/24**	**2.589,00**
2600 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **8**	**103**	**ANC 14/26**	**2.719,00**
2800 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **10**	**110**	**ANC 14/28**	**2.859,00**
3000 x **1400** x 480 mm	400 x **400** x 25 mm / **10**	**118**	**ANC 14/30**	**2.989,00**
1600 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**85**	**ANC 18/16**	**2.339,00**
1800 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**90**	**ANC 18/18**	**2.459,00**
2000 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**96**	**ANC 18/20**	**2.589,00**
2200 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**103**	**ANC 18/22**	**2.719,00**
2400 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**110**	**ANC 18/24**	**2.859,00**
2600 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**118**	**ANC 18/26**	**2.989,00**
2800 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **10**	**125**	**ANC 18/28**	**3.139,00**
3000 x **1800** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **10**	**130**	**ANC 18/30**	**3.259,00**
1600 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**103**	**ANC 22/16**	**2.639,00**
1800 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**110**	**ANC 22/18**	**2.719,00**
2000 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **6**	**118**	**ANC 22/20**	**2.879,00**
2200 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**125**	**ANC 22/22**	**2.989,00**
2400 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**130**	**ANC 22/24**	**3.119,00**
2600 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **8**	**140**	**ANC 22/26**	**3.269,00**
2800 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **10**	**150**	**ANC 22/28**	**3.399,00**
3000 x **2200** x 480 mm	400 x **500** x 25 mm / **10**	**160**	**ANC 22/30**	**3.529,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

Wandhauben (Kastenform) Serie Variabel

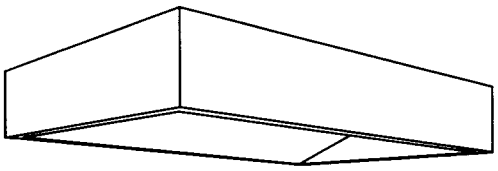
Haube für wandseitig stehende Koch- und Bratanlagen mit einer Filterreihe (Flammschutzfilter).

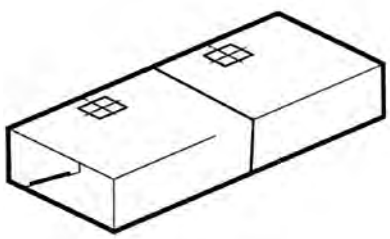
· komplett aus Edelstahl CNS 18/10
· mit Flammschutzfiltern Typ B
· inkl. Beleuchtung
· inkl. Fettablasshahn
· Alle Sondermaße möglich

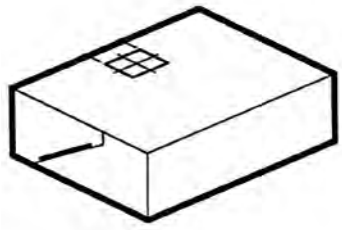
Wandhaube ohne Motor

· 900 / 1200 mm Tiefe
· komplett aus Edelstahl
· mit Flammschutzfiltern









Breite / Tiefe / Höhe	Code	Euro
800 x 900 x 450 mm	**WHK 80/90**	**909,00**
1000 x 900 x 450 mm	**WHK 100/90**	**959,00**
1200 x 900 x 450 mm	**WHK 120/90**	**1.059,00**
1400 x 900 x 450 mm	**WHK 140/90**	**1.139,00**
1600 x 900 x 450 mm	**WHK 160/90**	**1.209,00**
1800 x 900 x 450 mm	**WHK 180/90**	**1.309,00**
2000 x 900 x 450 mm	**WHK 200/90**	**1.409,00**
2200 x 900 x 450 mm	**WHK 220/90**	**1.509,00**
2400 x 900 x 450 mm	**WHK 240/90**	**1.609,00**
2600 x 900 x 450 mm	**WHK 260/90**	**1.719,00**
2800 x 900 x 450 mm	**WHK 280/90**	**1.819,00**
3000 x 900 x 450 mm	**WHK 300/90**	**1.919,00**
800 x 1200 x 450 mm	**WHK 80/120**	**1.019,00**
1000 x 1200 x 450 mm	**WHK 100/120**	**1.099,00**
1200 x 1200 x 450 mm	**WHK 120/120**	**1.149,00**
1400 x 1200 x 450 mm	**WHK 140/120**	**1.259,00**
1600 x 1200 x 450 mm	**WHK 160/120**	**1.329,00**
1800 x 1200 x 450 mm	**WHK 180/120**	**1.439,00**
2000 x 1200 x 450 mm	**WHK 200/120**	**1.529,00**
2200 x 1200 x 450 mm	**WHK 220/120**	**1.649,00**
2400 x 1200 x 450 mm	**WHK 240/120**	**1.759,00**
2600 x 1200 x 450 mm	**WHK 260/120**	**1.869,00**
2800 x 1200 x 450 mm	**WHK 280/120**	**1.969,00**
3000 x 1200 x 450 mm	**WHK 300/120**	**2.129,00**

Für Lüftungsanlagen nach VDI 2052 muss die Ausführung wie folgt sein: Haube ohne Abluftmotor, mit separater Airbox, Flammschutzfilter Typ A.
Im Weiteren sind für den ordnungsmäßigen und zulassungskonformen Einbau nach § 3 BauO NRW generell der Bauherr und die am Bau Beteiligten (z.B. Fachfirmen) verantwortlich.

Lüftungstechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Radial-Ventilator für Airbox** · 252 x 317 x 325 mm · Nicht für Einbau in Ablufthauben! · Beidseitig ansaugend · 1300 m³ frei ausblasend · 1400 rpm · 230V, 50 Hz, 147 W, 1,25 A	**CM7/7-4**	**409,00**
	**Radial-Ventilator für Airbox** · 371 x 380 x 387 mm · Nicht für Einbau in Ablufthauben! · Beidseitig ansaugend · 2200 m³ frei ausblasend · 1400 rpm · 230 V, 50 Hz, 373 W, 3,2 A	**CM9/9-4**	**479,00**
	**Radial-Ventilator für Airbox** · 421 x 426 x 443 mm · Nicht für Einbau in Ablufthauben! · Beidseitig ansaugend · 3600 m³ frei ausblasend · 1400 rpm · 230 V, 50 Hz, 550 W, 3,8 A	**CM10/10-4**	**549,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Drehzahlregler** · 5A, 230 V, 50 Hz · mit Magnetventilanschluss	**5AEHR/Z**	**199,00**
	· 7A, 230 V, 50 Hz · mit Magnetventilanschluss	**7AEHR/Z**	**259,00**
	**Drehzahlregler** · 8A, 230 V, 50 Hz · elektronisch · mit Schalter für Beleuchtung	**RES8A/B**	**109,00**
	**Drehzahlregler** · 5A, 400 V, 50 Hz · transformatorisch	**TSD 05**	**559,00**
	**Drehzahlregler** · 10A, 400 V, 50 Hz · transformatorisch	**TSD 10**	**839,00**

Lüftungstechnik

Abluftboxen Serie „VRB“

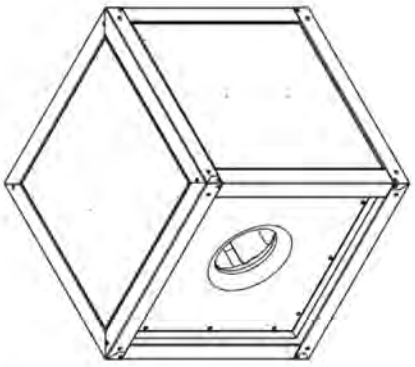
Bei den Abluftboxen der Serie VRB befinden sich die Motoren außerhalb des Luftstroms und entsprechen daher VDI 2052, was den Einsatz in fetthaltiger Küchenabluft ermöglicht.

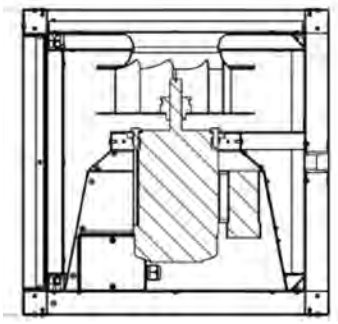
Herstellererklärung und Betriebsanleitung entsprechend der Maschinenrichtlinie 89/392/EWG.

Rückwärts Gekrümmtes Radialrad mit hohem Wirkungsgrad und ist empfindlich gegen Verschmutzung.

- Gehäuse doppelwandig Schallisoliert aus verzinktem Stahlblech mit 40 mm dicker Mineralwollisolierung, nicht brennbar nach DIN 4102
- Der Boden ist als Fettwanne ausgebildet, mit Ablassstopfen
- Drehzahl ist steuerbar über einen Stufenregler.
- Das obere und seitliche Paneel ist abnehmbar
- Wartungs und Reinigungs Paneel mit Griff abnehmbar
- Luftausgang wahlweise von beiden Seitenteilen oder von oben







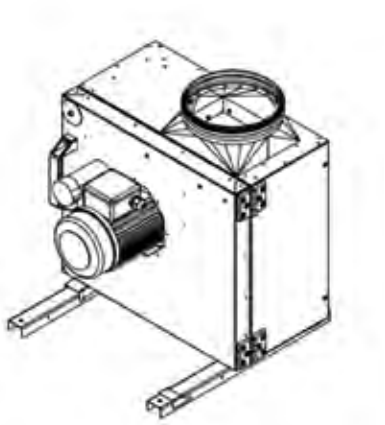
Code	Maße (mm)	Stromaufnahme	Leistung	Druck	Frei ausblasend	Euro
VRB1700	500 x 500 x 500 mm	230 V / 1,9 A	0,26 kW	700 Pa	1700 m³/h	**1.309,00**
VRB2700	500 x 500 x 500 mm	230 V / 3,4 A	0,45 kW	800 Pa	2700 m³/h	**1.359,00**
VRB3300	500 x 500 x 500 mm	230 V / 4,1 A	0,70 kW	980 Pa	3300 m³/h	**1.429,00**
VRB3900	500 x 500 x 500 mm	230 V / 5,3 A	1,17 kW	1050 Pa	3900 m³/h	**1.559,00**
VRB4200	700 x 700 x 700 mm	230 V / 2,8 A	0,50 kW	520 Pa	4200 m³/h	**1.679,00**
VRB5800	700 x 700 x 700 mm	230 V / 4,4 A	0,79 kW	650 Pa	5800 m³/h	**1.799,00**
VRB8100	700 x 700 x 700 mm	230 V / 7,1 A	1,29 kW	650 Pa	8100 m³/h	**1.999,00**

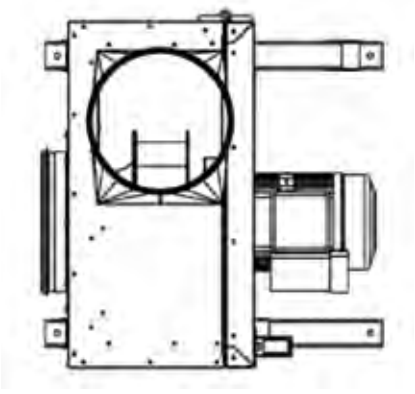
Abluftboxen Serie „VRK“

Die VRK Baureihe wurde speziell für die harten Betriebsbedingungen in gewerblichen Küchen entwickelt. Die Ablufttemperatur darf bis zu 120°C betragen. Das rückwärtsgekrümmte Radialrad bringt doppelten Nutzen, hoher Wirkungsgrad und minimale Verschmutzung. Durch den Umbau der Türschaniere ist Ausblasrichtung auch horizontal möglich.

- Für Küchenabluftführung gem. VDI 2052
- Motor außerhalb des Luftstroms
- Motor Drehzahlsteuerbar
- Ventilatoreinheit zur Reinigung und Revision ausschwenkbar
- Verzinktes Metallgehäuse, doppelwandig 40 mm schallisoliert
- Boden als Fettwanne ausgebildet
- Motorvollschutz durch externes Auslösegerät
- Thermokontakt auf Klemmen geführt
- Es sind verschiedene Luftausgangspositionen möglich







Code	Maße (mm)	Stromaufnahme	Leistung	Druck	Frei ausblasend	Euro
VRK1720	492 x 435 x 265 mm	230 V / 1,8 A	0,26 kW	690 Pa	1700 m³/h	**1.419,00**
VRK2725	591 x 521 x 315 mm	230 V / 3,2 A	0,45 kW	800 Pa	2700 m³/h	**1.639,00**
VRK3631	592 x 522 x 315 mm	230 V / 4,1 A	0,72 kW	1000 Pa	3600 m³/h	**1.899,00**
VRK4435	832 x 750 x 365 mm	230 V / 2,9 A	0,53 kW	520 Pa	4400 m³/h	**2.239,00**
VRK4535	700 x 624 x 365 mm	230 V / 7,8 A	1,20 kW	1300 Pa	4500 m³/h	**2.349,00**
VRK5835	832 x 750 x 365 mm	230 V / 4,7 A	0,85 kW	640 Pa	5800 m³/h	**2.419,00**
VRK7740	1016 x 915 x 510 mm	230 V / 4,7 A	1,34 kW	780 Pa	7700 m³/h	**2.899,00**
VRK9540	890 x 890 x 440 mm	400 V / 4,5 A	2,10 kW	900 Pa	9500 m³/h	**3.049,00**

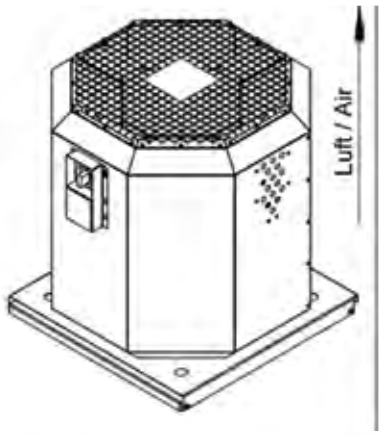
Lüftungstechnik

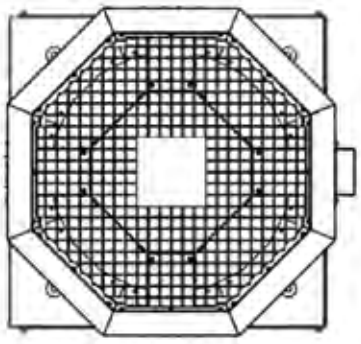
Abluftboxen Serie „VRD“

Die Dachlüfter der Baureihe VRD wurden speziell für die harten Betriebsbedingungen eines Küchenventilators entwickelt. Der Antriebsmotor ist gemäß VDI vom Luftstrom getrennt.

- Motor außerhalb des Luftstroms nach DIN 2052
- Motor spannungsregalbar
- Gehäuse aus seewasserfestem Aluminium
- mit Fettauffangwanne und Auslaufhahn
- Revisionsschalter am Gehäuse
- Ventilator kann für Reinigungsarbeiten aufgeklappt werden







Code	Maße (mm)	Stromaufnahme	Leistung	Druck	Frei ausblasend	Euro
VRD3600	694 x 602 x 632 mm	230 V / 2,9 A	0,54 kW	450 Pa	3600 m³/h	**1.659,00**
VRD3800	565 x 441 x 497 mm	230 V / 5,0 A	0,88 kW	1100 Pa	3800 m³/h	**1.699,00**
VRD6000	790 x 674 x 790 mm	230 V / 4,3 A	0,81 kW	600 Pa	6000 m³/h	**1.929,00**
VRD8000	790 x 674 x 790 mm	230 V / 7,2 A	1,24 kW	750 Pa	8000 m³/h	**2.139,00**

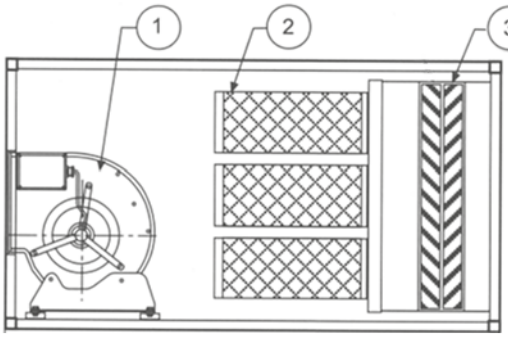


Abluftreinigungsanlage mit Motor-Ventilator

· bestens geeignet für Restaurantküchen, Imbissbetriebe, Metzgereien und Fabrikationsbetriebe

Code	Außenmaße	Volt	kW	m³/h	U/min	kg	m³	Euro
A130	670 x 1750 x 670	400 V	1,1	3000	1560	155	1,2	**2.929,00**
A145	980 x 1850 x 750	400 V	1,5	4500	1260	200	1,3	**3.999,00**
A160	1280 x 1750 x 800	400 V	2,2	6000	1100	290	1,5	**4.999,00**
A175	1590 x 1750 x 800	400 V	3,0	7500	1100	330	1,5	**5.849,00**
A190	1280 x 1850 x 980	400 V	3,0	9000	860	360	1,5	**6.899,00**





1 - Ventilator
2 - Aktivkohlefilter
3 - Vorfilter

Code	Außenmaße	Volt	kW	m³/h	U/min	kg	m³	Euro
ECL5	670 x 1100 x 430 mm	230 V	0,42	1500	1400	100	0,8	**1.799,00**
ECL9	670 x 1200 x 670 mm	230 V	0,55	3000	1400	120	1,0	**2.389,00**



Abluftreinigungsanlage mit Gebläse

· doppelseitig ansaugender Radialventilator
· schallgedämmtes Gehäuse
· ohne VDI 2052

Maße	kW	Volt	kg	m³/h	Code	Euro
600 x 600 x 600 mm	0,42	230	33	2000	**ACC9/9-4**	**769,00**
600 x 600 x 600 mm	0,55	230	36	3000	**ACC10/10**	**809,00**
750 x 750 x 750 mm	0,73	230	67	4000	**ACC12/12**	**1.099,00**
750 x 750 x 750 mm	1,1	400	67	6000	**ACC12/12-400V**	**1.119,00**
900 x 900 x 900 mm	2,2	400	80	8000	**ACC 15/15**	**3.099,00**

Lüftungstechnik

1



2



3



4



5



6



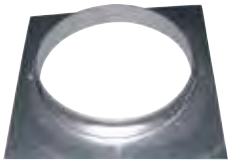
7



8



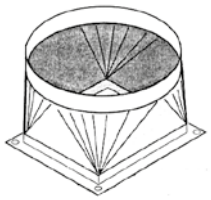
9



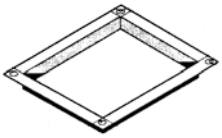
10



11



12



13



Andere Montageteile auf Anfrage!

	Artikel	Ø 250 mm		Ø 315 mm	
		Code	Euro	Code	Euro
1	Wickelfalzrohr, 3,00 m Stücke	**1/250**	**77,00**	**1/315**	**109,00**
2	Rohrverbinder	**2/250**	**16,00**	**2/315**	**20,00**
3	90° Bogen	**3/250**	**64,00**	**3/315**	**89,00**
4	45° Bogen	**4/250**	**49,00**	**4/315**	**57,00**
5	Reduzierung, asymmetrisch, von 250 Ø auf 315 Ø mm	**5/250**	**65,00**	**5/315**	**67,00**
6	Deflektorhaube mit Ablauf	**6/250**	**279,00**	**6/315**	**309,00**
7	Regendachhaube	**7/250**	**164,00**	**7/315**	**249,00**
8	Rohrschelle	**8/250**	**8,00**	**8/315**	**8,50**
9	Bundkragen mit Platte	**9/250**	**33,00**	**9/315**	**46,00**
10	Bundkragen lose	**10/250**	**28,00**	**10/315**	**34,00**
11	Ausblasstutzen	**11/250**	**99,00**	**11/315**	**94,00**
12	Winkelrahmen				
	300/300 mm	**12/250**	**44,00**		
	400/400 mm	**12/400**	**44,00**		
13	Systemkonsolen mit Verstrebung aus Edelstahl - rostfrei - für Schwerlasten			**Code**	**Euro**
	Auflagelänge 500 mm 1 Paar			**SK500**	**259,00**
	Auflagelänge 600 mm 1 Paar			**SK600**	**269,00**
	Auflagelänge 750 mm 1 Paar			**SK750**	**289,00**
	Auflagelänge 900 mm 1 Paar			**SK900**	**349,00**
	Auflagelänge 1000 mm 1 Paar			**SK1000**	**429,00**



Spültechnik

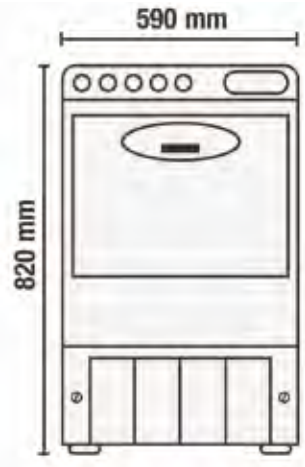
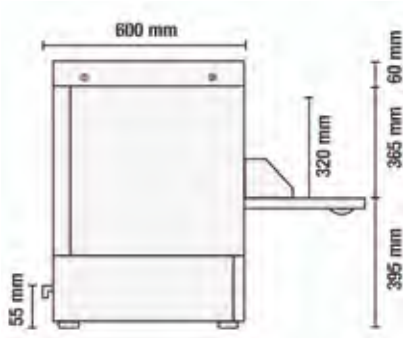
Glasklar – jeder Gast wünscht sich Sauberkeit in einer Gastronomie. Verschaffen Sie klarste Spülergebnisse und durchdringende Sauberkeit mit den Spülmaschinen der GGG! Ob Spülmaschine, Haubenmaschine oder Spülzubehör, im Kapitel Spültechnik finden Sie das passende Gerät.

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Glastrockner** · 360 x 340 x 510 mm, · 370 W, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 300-360 Glas/Stunden · 5 Glaspolier Quasten · Heißlufttrockner · Edelstahlgehäuse · Verpackungsmaß: 380 x 360 x 570 mm 370 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 19,5 · kg/br 27,8	**Bepo-1**	**1.179,00**
	**Glastrockner** · 595 x 322 x 510 mm · 370 W, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 600-720 Glas/Stunden · 8 Glaspolier Quasten · Heisslufttrockner · Edelstahlgehäuse · Verpackungsmaß: 680 x 360 x 570 mm 370 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 27 · kg/br 37	**Bepo-2**	**1.619,00**
	**Besteckpoliermaschine** · 600 x 600 x 400 mm · 6 kW, 230 V, 50 Hz · Ultraviolette Lampe: 8 W · 3 kg Polierkapazität · 3000 Stück/Stundenleistung · Edelstahlgehäuse 600 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 50 · kg/br 60	**Bepo-E**	**1.919,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gläserspülmaschine** **30 Körbe/h** · 425 x 475 x 630 mm · Temperatur: +72°C/+90°C · Waschtemperatur: +55°C · 3,22 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Wasserverbrauch ca. 2-3 Liter bei 3 BAR · Waschpumpe: 220 W · Tankheizung: 1800 W · Boilerheizung: 2200 W · Tankkapazität: 12 Liter, Boilerkapazität: 5 Liter · Tankhöhe 190 mm, 10,5 A · Wasserleitung 1/2“, Wasserdruck 2-4 BAR · Eingangstemperatur min/max: +6°C/+25°C · Abflussleitung 1 1/2“, Abflusshöhe: Bodenhöhe · Füße höhenverstellbar · Einschubhöhe 190 mm · Korbabmessungen: **350 x 350 mm** · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 480 x 580 x 940 mm	**J35**	**1.269,00**
	▸ **+ Laugenpumpe**	**J35PS**	**1.539,00**
	▸ **+ Reinigerdosierpumpe**	**J35DD**	**1.469,00**
	▸ **+ Laugen- und Reinigerdosierpumpe**	**J35PSDD**	**1.709,00**
	°C +72/+90 · 3220 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 32 · kg/br 36		
	**Gläserspülmaschine** **30 Körbe/h** · 475 x 547 x 740 mm · Temperatur: +72°C/+90°C · Waschtemperatur: +55°C · 3,1 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Wasserverbrauch ca. 2-3 Liter bei 3 BAR · Waschpumpe: 450 W · Tankheizung: 1800 W · Boilerheizung: 2200 W · Tankkapazität: 16 Liter, Boilerkapazität: 5,5 Liter · Tankhöhe 290 mm, 10,45 A · Wasserleitung 1/2“, Wasserdruck 2-4 BAR · Eingangstemperatur min/max: +6°C/+25°C · Abflussleitung 1 1/2“, Abflusshöhe: Bodenhöhe · Einschubhöhe 290 mm · Korbabmessungen: **400 x 400 mm** · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 540 x 630 x 840 mm	**JA40**	**1.569,00**
	▸ **+ Laugenpumpe**	**JA40PS**	**1.829,00**
	▸ **+ Reinigerdosierpumpe**	**JA40DD**	**1.739,00**
	▸ **+ Laugen- und Reinigerdosierpumpe**	**JA40PSDD**	**2.009,00**
	°C +72/+90 · 3100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 41 · kg/br 45		

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Geschirrspülmaschine** **30 Körbe/h** · 590 x 622 x 820 mm · Temperatur: +72°C/+90°C · Waschtemperatur: +55°C · 6,75 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Wasserverbrauch ca. 2-3 Liter bei 3 BAR · Waschpumpe: 750 W · Tankheizung: 2200 W · Boilerheizung: 6000 W · Tankkapazität: 32 Liter, Boilerkapazität: 8 Liter · Tankhöhe 320 mm, 16,9 A · Wasserleitung 1/2“, Wasserdruck 2-4 BAR · Eingangstemperatur min/max: +6°C/+25°C · Abflussleitung 1 1/2“, Abflusshöhe: Bodenhöhe · Abfluss: 50 mm vom Boden · Einschubhöhe 320 mm · Korbabmessungen: 500 x 500 mm · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 660 x 750 x 980 mm	**J50**	**1.889,00**
	**400 V, 50 Hz**	**J50/3**	**1.949,00**
	▸ **+ eingebautem Entkalker** · **230 V** · **400 V**	 **J50D** **J50/3D**	 **2.199,00** **2.249,00**
	▸ **+ Reinigerdosierpumpe** · **230 V** · **400 V**	 **J50 DD** **J50/3DD**	 **2.149,00** **2.219,00**
	▸ **+ Laugenpumpe** · **230 V** · **400 V**	 **J 50 PS** **J 50/3 PS**	 **2.239,00** **2.289,00**
	▸ **+ Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe** · **230 V** · **400 V**	 **J50PSDD** **J50/3PSDD**	 **2.419,00** **2.479,00**
	▸ **+ Laugenpumpe, Reinigerdosierpumpe und Entkalker** · **230 V** · **400 V** °C +72/+90 · 6750 W · 230 V/50 Hz · kg/net 59 · kg/br 67 / 400 V/50 Hz	 **J50PSDDD** **J50/3PSDDD**	 **2.669,00** **2.729,00**
 Lieferung ohne Körbe!	**Untergestell für Spülmaschine** · 587 x 565 x 450 mm	**UGGSP**	**249,00**
	Flächensieb-Satz · für Geräte mit Laugenpumpe	**GGG12531**	**129,00**
	· für Geräte ohne Laugenpumpe kg 8	**GGG12530**	**129,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gläserspülmaschine** **30 Körbe/h, doppelwandig** · 420 x 470 x 585 mm · 2,77 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Wasserverbrauch 2,4 Liter pro Zyklus · Einschubhöhe 205 mm, Reinigerdosierpumpe · Korbabmessungen: **350 x 350 mm** · inkl. 2 Gläserkörbe, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 440 x 530 x 630 mm 2770 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 27 · kg/br 29,8	**SVELTINA**	**1.389,00**
	**Gläserspülmaschine** **30 Körbe/h, doppelwandig** · 460 x 515 x 685 mm · Wassertemperatur: +55°C/+85°C · 2,77 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Einschubhöhe 285 mm · Korbabmessungen: **400 x 400 mm** · inkl. 2 Gläserkörbe, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 520 x 570 x 730 mm **▸ + Laugenpumpe** °C +55/+85 · 2770 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 44 · kg/br 48,1	**030** **030PS**	**1.599,00** **1.699,00**
	**Gläserspülmaschine** **+ eingebautem Entkalker und Laugenpumpe** · 460 x 515 x 680 mm · Waschtemperatur: +55°C · Spültemperatur: +85°C · 2,87 kW, 230 V, 50 Hz · Klarspüldosiereinrichtung · Einschubhöhe 280 mm · Korbabmessungen: **400 x 400 mm** · inkl. 2 Gläserkörbe, 1 Besteckbehälter 2870 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 58 · kg/br 64,2	**S28APS**	**1.799,00**
	**Gläserspülmaschine** **30 Körbe/h, doppelwandig** · 460 x 515 x 680 mm · Waschtemperatur: +55°C · Spültemperatur: +85°C · 2,87 kW, 230 V, 50 Hz · Waschzyklus: 2 Minuten · Klarspüldosiereinrichtung · Einschubhöhe 280 mm · Korbabmessungen: **400 x 400 mm** · inkl. 2 Gläserkörbe, 1 Besteckbehälter · Verpackungsmaß: 520 x 570 x 730 mm **▸ + eingebautem Entkalker** **▸ + Laugenpumpe** °C +72/+90 · 2870 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 45 · kg/br 49	**N27** **N27A** **N27PS**	**1.799,00** **1.949,00** **2.109,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Geschirrspülmaschine** **Waschzyklus 2/3 Minuten, 20 Körbe/h** · 520 x 550 x 800 mm · Temperatur: 50°C/60°C · 4,9 kW, 400 V · Korbabmessungen: **450 x 450 mm** · Einschubhöhe: 305 mm · doppelwandig · inkl. 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter · Verpackungsmaß: 590 x 620 x 940 mm 4900 W · °C +50/+60 · 400 V/50 Hz · kg/net 58	**N600**	**2.699,00**
	**Geschirrspülmaschine** **Waschzyklus 2/3 Minuten, 20-30 Körbe/h** · 603 x 632 x 835 mm · Temperatur: 50°C/60°C · 5,1 kW, 400 V · Korbabmessungen: **500 x 500 mm** · Einschubhöhe: 350 mm · doppelwandig · inkl. 1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter · Verpackungsmaß: 620 x 690 x 960 mm 5100 W · °C +50/+60 · 400 V/50 Hz · kg/net 66	**N50**	**3.069,00**
	**Untergestell für Spülmaschine** · 587 x 565 x 450 mm kg/net 8 Lieferung ohne Körbe!	**UGGSP**	**249,00**

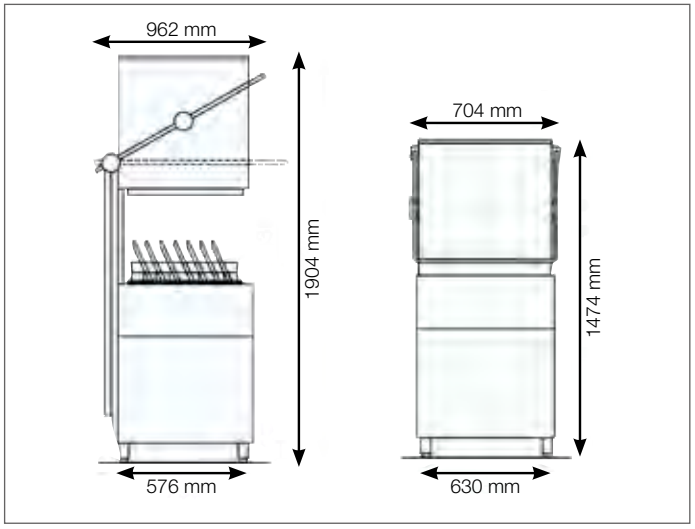
	Artikel	Code	Euro
	**Geschirrspülmaschine** **Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h** · 570 x 610 x 820 mm · 4,9 kW, 400 V · Korbabmessungen **500 x 500 mm** · Einschubhöhe 320 mm · doppelwandig · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter · Verpackungsmaß: 600 x 690 x 940 mm 4900 W · 400 V / 50 Hz · kg/net 58 · kg/br 64,2	**070**	**2.059,00**
	▸ **+ Geschirrspülmaschine mit eingebautem Entkalker**	**070/A**	**2.349,00**
	▸ **+ Geschirrspülmaschine mit Reinigerdosierpumpe**	**070/PDB**	**2.349,00**
	**Geschirrspülmaschine** **Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h** · 570 x 610 x 820 mm · 4,9 kW, 400 V · Korbabmessungen **500 x 500 mm** · Einschubhöhe 320 mm · doppelwandig · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckhalter · inkl. Laugenpumpe · Verpackungsmaß: 610 x 690 x 940 mm 4900 W · 400 V / 50 Hz · kg/net 58 · kg/br 64,2	**070PS**	**2.229,00**
	▸ **+ Geschirrspülmaschine mit Laugenpumpe und Reinigerdosierpumpe**	**070PSPDB**	**2.539,00**
 Lieferung ohne Körbe!	**Untergestell für Spülmaschine** · 587 x 565 x 450 mm kg/net 8	**UGGSP**	**249,00**

Spültechnik

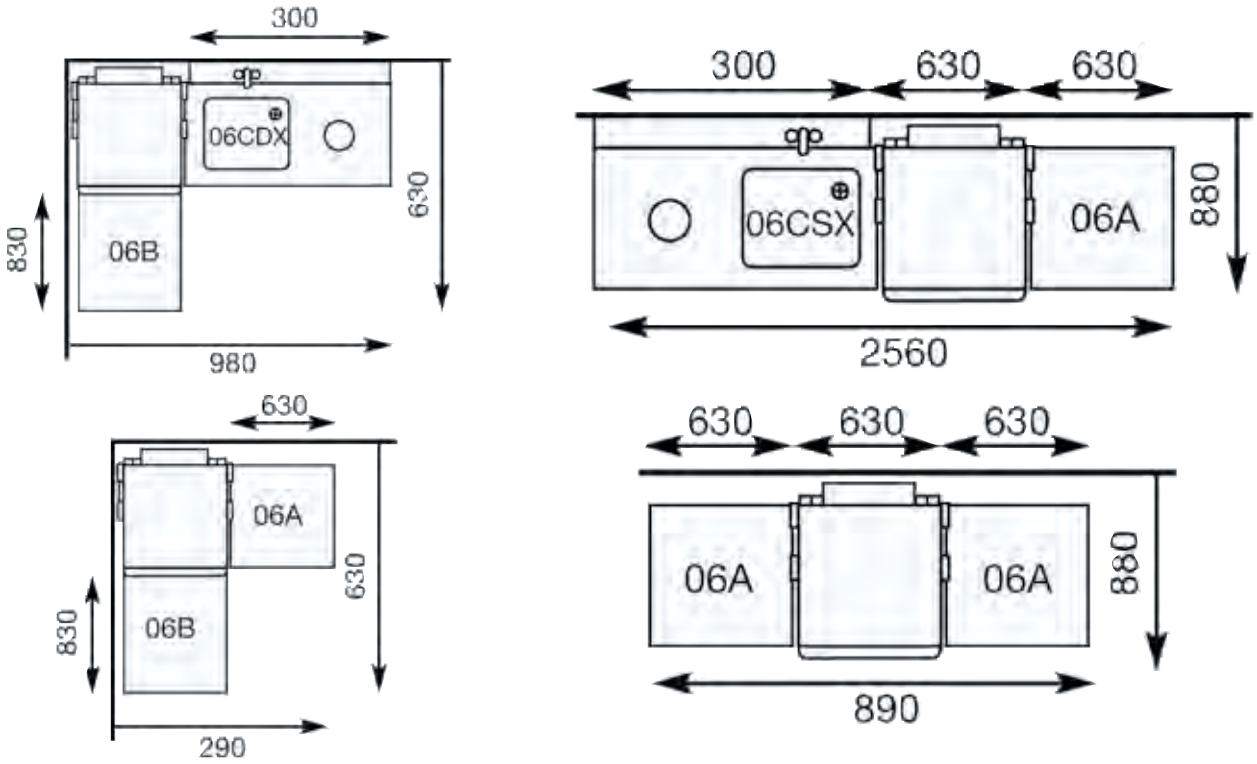








	Artikel	Code	Euro
	**Durchschubspülmaschine** **20-40 Körbe/h** · 695 x 940 x 1890 mm · Kaltwasseranschluss · 6,75 kW, 400 V, 50 Hz · Tankheizung: 4500 W · Boilerheizung: 6000 W · Einschubhöhe 430 mm · Korbabmessungen: **500 x 500 mm** · inkl. 1 Universalkorb, 2 Tellerkörbe, 3 Besteckbehälter 6750 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 110 · kg/br 126,5	**SEI1P**	**3.499,00**

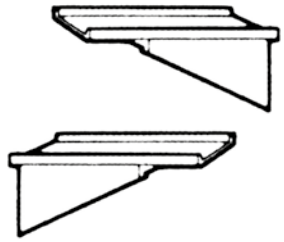
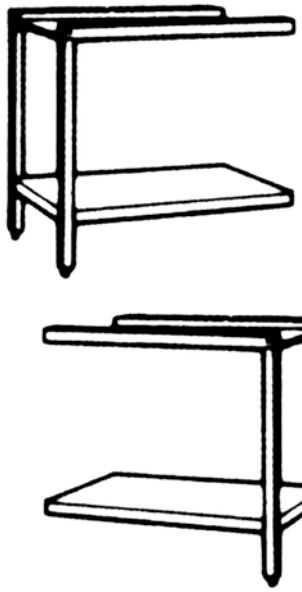
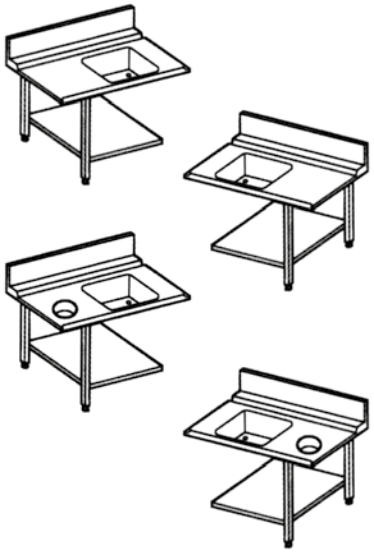


	Artikel	Code	Euro
	**Ablauftisch links oder rechts** · 644 x 574 x 850 mm	**06A**	**339,00**
	Ablauftisch links oder rechts · 844 x 574 x 850 mm	**06B**	**369,00**
	kg/net 6 kg/br 7		
	**Zulauftisch links** (mit Schacht) · 1300 x 780 x 850 mm	**06CSX**	**1.399,00**
	Zulauftisch rechts (mit Schacht) · 1300 x 780 x 850 mm	**06CDX**	**1.399,00**
	kg/net 26 kg/br 42		
	**Wasserenthärter**		
	· 8 Liter (150 101)	**RG8R**	**139,00**
	· 12 Liter (150 201)	**RG12R**	**159,00**
	· 16 Liter (150 301)	**RG16R**	**189,00**
	kg/net 7,5 kg/br 9 / kg/net 11,5 kg/br 13 / kg/net 15,5 kg/br 17		





	Artikel	Code	Euro
	**Durchschubspülmaschine** **Waschzyklus 3 Minuten, 20 Körbe/h** · 655 x 785 x 1480 mm · 6,75 kW, 400 V · einwandig · Anschluß Warmwasser · Einschubhöhe: 380 mm · Korbabmessungen: **500 x 500 mm** · inkl. 1 Gläserkorb, 1 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter · Verpackungsmaß: 880 x 775 x 1640 mm 6750 W · 400 V / 50 Hz · kg/net 115 · kg/br 135	**EKO1000**	**3.699,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Konsole links** 600 x 520 x 200 mm (250 101)	**KL**	**269,00**
	Konsole rechts 600 x 520 x 200mm (250 101)	**KR**	**269,00**
	**Zu- und Ablauftisch** **mit Grundboden und Untergestell**		
	Zu- und Ablauftisch links 630 x 520 x 865 mm (250 201)	**ALTGL-630**	**619,00**
	Zu- und Ablauftisch links 1000 x 520 x 865 mm (250 202)	**ALTGL-1000**	**709,00**
	Zu- und Ablauftisch links 1300 x 520 x 865 mm (250 203)	**ALTGL-1300**	**869,00**
	Zu- und Ablauftisch rechts 630 x 520 x 865 mm (250 201)	**ALTGR-630**	**619,00**
	Zu- und Ablauftisch rechts 1000 x 520 x 865 mm (250 202)	**ALTGR-1000**	**709,00**
	Zu- und Ablauftisch rechts 1300 x 520 x 865 mm (250 203)	**ALTGR-1300**	**869,00**
	**Zulauftisch** **mit Becken, Grundboden und Untergestell**		
	Zulauftisch links (ohne Schacht) 1200 x 700 x 865 mm (550 306)	**ALTGBL-1200**	**1.229,00**
	Zuauftisch rechts (ohne Schacht) 1200 x 700 x 865 mm (550 307)	**ALTGBR-1200**	**1.229,00**
	Zulauftisch links (mit Schacht) 1200 x 700 x 865 mm (550 304)	**ALTGBL-1200S**	**1.279,00**
	Zulauftisch rechts (mit Schacht) 1200 x 700 x 865 mm (550 305)	**ALTGBR-1200S**	**1.279,00**
	**Wasserenthärter**		
	· 8 Liter (150 101)	**RG8R**	**139,00**
	· 12 Liter (150 201)	**RG12R**	**159,00**
	· 16 Liter (150 301)	**RG16R**	**189,00**
	kg/net 7,5 · kg/br 9 / kg/net 11,5 · kg/br 13 / kg/net 15,5 · kg/br 17		

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Basiskorb** · 501 x 501 x 101 mm kg/net 1,52	**153114002**	**20,99**
	**Besteckkorb** · 501 x 501 x 101 mm · Netzartiger Boden · Kleinteile können nicht durchfallen · Sauberkeit garatiert auch bei großer Menge Besteck kg/net 1,54	**153114005**	**20,99**
	**Tellerkorb** · 501 x 501 x 101 mm · für 18 Teller · sicherer Stand der Teller durch Stege als Abstandhalter · Schräglage der Teller durch Zwischenräume für optimales Waschergebnis kg/net 1,81	**153114001**	**22,99**
	**Tablettkorb** · 501 x 501 x 101 mm · für 9 Tabletts · sicherer Stand der Tabletts durch Stege als Abstandhalter kg/net 1,74	**153114010**	**22,99**
	**Tassenkorb** · für 16 Tassen mit einer Grundfläche von 112 x 112 mm · 501 x 501 x 101 mm, H = 825 mm · 501 x 501 x 141 mm, H = 122,2 mm kg/net 1,9 / kg/net 2,6	**153114020** **153114021**	**27,99** **44,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gläserkorb** · für Gläser Ø 89 mm · 5x 5 (25 Einheiten) **Korb** — **Gläserhöhe** 501 x 501 x 101 mm — 82,5 mm 501 x 501 x 141 mm — 122,2 mm 501 x 501 x 181 mm — 162,0 mm 501 x 501 x 222 mm — 200,0 mm 501 x 501 x 261 mm — 238,0 mm	**153114024** **153114025** **153114026** **153114027** **153114067**	**34,00** **49,00** **59,00** **79,00** **89,00**
	**Gläserkorb** · für Gläser Ø 74 mm · 6 x 6 (36 Einheiten) **Korb** — **Gläserhöhe** 501 x 501 x 101 mm — 82,5 mm 501 x 501 x 141 mm — 122,2 mm 501 x 501 x 181 mm — 162,0 mm 501 x 501 x 222 mm — 200,0 mm	**153114028** **153114029** **153114030** **153114031**	**34,00** **49,00** **59,00** **79,00**
	**Geschirrkorb-Wagen** · 514 x 652 x 945 mm · Chromnickelstahl · 4 lenkbare Rollen Ø 125 mm kg/net 0,06	**TROLLY G**	**159,00**
	**Besteckköcher** · Kunststoff · 107 x 107 x 140 mm kg/net 0,06	**0042**	**2,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Besteckkasten** **Kunsttoff, grau** · 520 x 290 x 97 mm · stapelbar kg/net 8,52 kg/br 9,18	**0062**	**7,00**
	**Besteckköcher** **aus CNS** · Ø 115 x 145 mm kg/net 0,1	**BKI**	**7,00**
	**Besteckbehälter** **aus CNS** · 265 x 305 x 200 mm · Gewicht: 2,3 kg / 2,6 kg · mit 4 Besteckköcher · Verpackungsmaß: 320 x 212 x 280 mm kg/net 2,3	**H80104**	**59,00**
	**Besteckbehälter mit 6 Besteckköcher** **aus CNS** · 385 x 305 x 200 mm · mit 6 Besteckköcher · Verpackungsmaß: 400 x 305 x 200 mm kg/net 3 kg/br 3,3	**H80105**	**79,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 380 x 290mm · Beckenmaß: 330 x 220 x 110 mm · Wandmontage · Aufkantung 60 mm · Kaltwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 420 x 340 x 220 mm kg/net 2 kg/br 2,6	**IP0030**	**159,00**
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 400 x 320 mm · Becken: 330 x 220 x 110 mm · Wandmontage · Aufkantung 40 mm · Kaltwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 440 x 360 x 280 mm kg/net 4,5 kg/br 5,1	**IP0032**	**209,00**
	**Handwaschbecken** **mit Armatur** · 400 x 400 x 260 mm · Beckenmaß: 340 x 130 mm · Aufkantung 40 mm · Kaltwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 440 x 440 x 300 mm kg/net 5,5 kg/br 6,5	**IP0010**	**269,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Handwaschbecken** **mit Armatur** · 420 x 500 x 420 mm · Beckenmaß: 400 x 330 x 150 mm · Kaltwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 540 x 540 x 600 mm · mit Aufkantung 50 mm kg/net 6,5 kg/br 7,5	**IP0020**	**309,00**
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 400 x 400 x 235 mm · Beckenmaß: Ø 340 mm · Aufkantung: 100 mm · Höhe 130 mm · Kalt + Warmwasseranschluss · mechanischer Timer 7 Sek. durch Kniebedienung · Verpackungsmaß: 440 x 440 x 370 mm kg/net 7,5 kg/br 8,1	**IP0074**	**259,00**
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 480 x 350 mm · Aufkantung 40 mm · Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm · Kalt+Warmwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 530 x 430 x 310 mm kg/net 8 kg/br 8,9	**IP0073**	**289,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 400 x 400 x 235 mm · Beckenmaß: Ø 340 mm · Aufkantung: 30 mm · Höhe 130 mm · Kalt + Warmwasser Anschluss kg/net 10,8 kg/br 13	**IPS074**	**269,00**
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 500 x 500 x 235 mm · Aufkantung 100 mm · Beckenmaß: 400/440 x 370 x 140 mm · Kalt+Warmwasser Anschluss · Verpackungsmaß: 550 x 550 x 420 mm kg/net 9,5 kg/br 10,1	**IP0076**	**319,00**
	**Handwaschbecken** **mit Kniebedienung** · 480 x 360 x 520 mm · Aufkantung 300 mm · Beckenmaß: 350/430 x 280 x 130 mm · Kalt + Warmwasser Anschluss kg/net 9 kg/br 9,9	**IP0029**	**359,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Handwaschbecken mit Unterschrank** · 500 x 400 x 850 mm · Beckenmaß: 430 x 285 x 150 mm · Aufkantung: 100 mm · Edelstahl · Unterschrank mit Schwingtür · mechanischer Timer 7 Sek. durch Kniebedienung · mit Wasserhahn · Kalt + Warmwasser Anschluss kg/net 15,5 kg/br 17,9	**IP0080**	**499,00**
	**Handwasch-Ausgussbeckenkombination** **mit Ablaufgarnitur** · 500 x 600 x 850 mm · aus CNS · Oberfläche gebürstet · teilweise poliert · mit Mischarmatur · serienmäßigem Blech · Selbstmontage der Füße · Verpackungsmaß: 550 x 650 x 960 mm · nur Kaltwasser **Becken oben:** 350/430 x 280 x 130 mm **Becken unten:** 400 x 400 x 200 mm kg/net 50 kg/br 60	**HWB56**	**329,00**
	**Handwasch-Ausgussbeckenkombination** **mit Ablaufgarnitur** · 500 x 700 x 850 mm · aus CNS · Oberfläche gebürstet · teilweise poliert · mit Mischarmatur · serienmäßigem Blech · Selbstmontage der Füße · Verpackungsmaß: 550 x 750 x 960 mm · nur Kaltwasser **Becken oben:** 350/430 x 280 x 130 mm **Becken unten:** 400 x 400 x 200 mm kg/net 55 kg/br 65	**HWB57**	**369,00**

	Artikel	Code	Euro
 Wandmontage möglich!	**Handwaschausgussbecken** **Edelstahl** · 500 x 700 x 900 mm · mit Klapprost · Handwaschbeckenmaß: 410 x 280 x 120 mm · Aufkantung 35 mm, · Ausgussbeckenmaß: 400 x 350 x 150 mm · inkl. Armatur, ohne Ablaufgarnitur · Höhe ohne Füße: 530 mm · nur Kalt- und Warmwasser kg/net 18,7 kg/br 20,9	**HWB7E**	**449,00**
	**Handwasch-Ausgussbeckenkombination** **mit Ablaufgarnitur** · 500 x 600 x 850 mm · aus CNS · Oberfläche gebürstet · mit Mischarmatur · serienmäßigem Blech · Selbstmontage der Füße · nur Kalt- und Warmwasser **Becken oben:** · 350/430 x 280 x 130 mm **Becken unten:** · 400 x 400 x 200 mm kg/net 15 kg/br 17,2	**HWB6IP**	**539,00**
	**Handwasch Ausgussbeckenkombination** **mit Ablaufgarnitur** · 500 x 700 x 850 mm · aus CNS · Oberfläche gebürstet · mit Mischarmatur · serienmäßigem Blech · Selbstmontage der Füße · nur Kalt- und Warmwasser **Becken oben:** · 350/430 x 280 x 130 mm **Becken unten:** · 400 x 400 x 200 mm kg/net 15,8 kg/br 18	**HWB7IP**	**539,00**

Spültechnik

Kompakter Fettabscheider

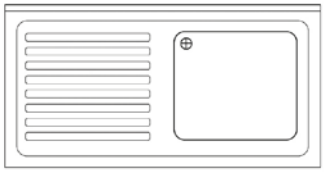
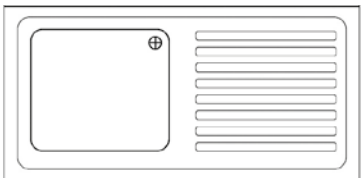
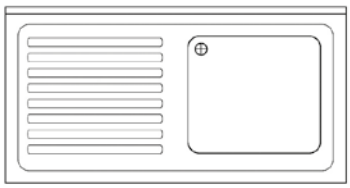
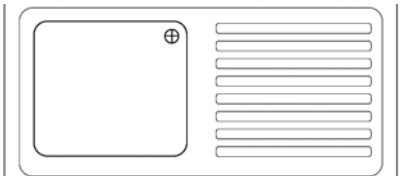
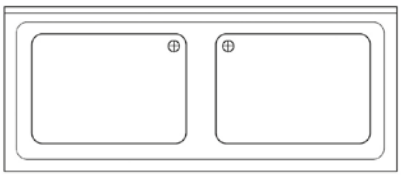
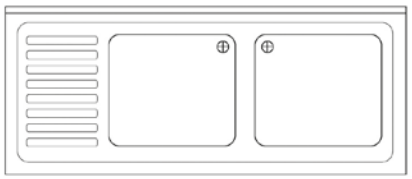
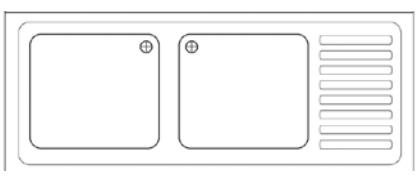
· in Abmessung, Funktion und Ausführung angelehnt an DIN 4040
· aus Edelstahl mit integriertem Schlammfang
· Geruchsdichtung, Deckel mit Klammerverschlüssen
· Zu- und Ablaufanschlussstutzen DN50
· inkl. Anschlussstutzen mit Kugelhahn zur Entleerung des Behälters

Der GGG Fettabscheider beseitigt alles auf einmal!

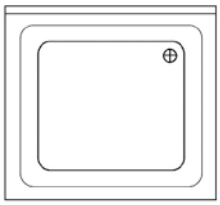
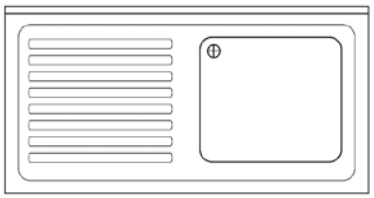
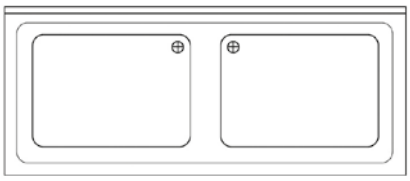
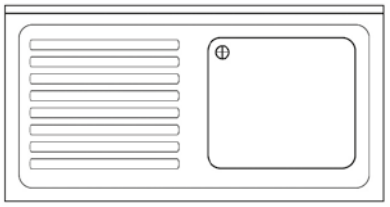
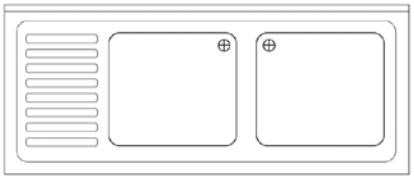
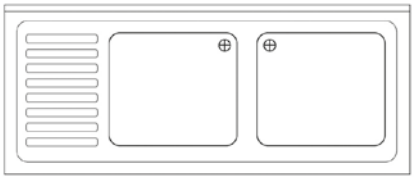
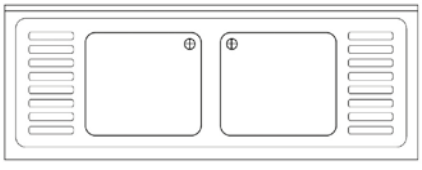
Sie erhalten:

· 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 diversem Zubehör ausführbar.

	Artikel	Code	Euro
	**Kompakter Fettabscheider** **20 Liter Fettabscheideraum** · Schlammfang: 10 Liter · Außenmaße: 655 x 340 x 316 mm · Durchflussmenge 5 Liter / Min kg/net 19 kg/br 20	**WNG-1**	**949,00**
	**Kompakter Fettabscheider** **44 Liter Fettabscheideraum** · Schlammfang: 16 Liter · Außenmaße: 730 x 413 x 409 mm · Durchflussmenge 5 Liter / Min kg/net 34 kg/br 35	**WNG-2**	**1.059,00**
	**Kompakter Fettabscheider** **132 Liter Fettabscheideraum** · Schlammfang: 52 Liter · Außenmaße: 900 x 540 x 629 mm · Durchflussmenge 5 Liter / Min kg/net 59 kg/br 60	**WNG-3**	**1.299,00**

	Artikle	Code	Euro
 1000 x 600 mm	**Spülabdeckung** · 1000 x 600 mm · 1 Becken **rechts**: 400 x 500 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net 10 kg/br 10,75	**SPA1060 1BR45**	**309,00**
 1000 x 600 mm	**Spülabdeckung** · 1000 x 600 mm · 1 Becken **links**: 400 x 500 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net 10 kg/br 10,75	**SPA1060 1BL45**	**309,00**
 1200 x 600 mm	**Spülabdeckung** · 1200 x 600 mm · 1 Becken **rechts**: 400 x 400 x 200 mm · 1 Becken **rechts**: 400 x 500 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net 12 kg/br 12,5 / kg/net 13,4 kg/br 13,47	**SPA1260 1BR44-2** **SPA1260 1BR45**	**279,00** **299,00**
 1200 x 600 mm	**Spülabdeckung** · 1200 x 600 mm · 1 Becken **links:** 400 x 400 x 200 mm · 1 Becken **links**: 400 x 500 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net 10,6 kg/br 10,67 / kg/net 12 kg/br 12,7	**SPA1260 1BL44-2** **SPA1260 1BL45**	**279,00** **299,00**
 1200 x 600 mm	**Spülabdeckung** · 1200 x 600 mm · 2 Becken: **400 x 400 x 250 mm** · 2 Becken: **500 x 400 x 250 mm** **Tiefe 600** kg/net 12,9 kg/br 12,97 / kg/net 15,7 kg/br 15,77	**SPA1260 2BM44** **SPA1260 2BM54**	**399,00** **429,00**
 1500 x 600 mm	**Spülabdeckung** 1500 x 600 mm · 2 Becken **rechts:** 400 x 400 x 200 mm · 2 Becken **rechts**: 400 x 400 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net xx kg/br xx / kg/net 27,9 kg/br 27,97	**SPA1560 2BR44-2** **SPA1560 2BR44**	**439,00** **439,00**
 1500 x 600 mm	**Spülabdeckung** 1500 x 600 mm · 2 Becken **links**: 400 x 400 x 200 mm · 2 Becken **links**: 400 x 400 x 250 mm **Tiefe 600** kg/net xx kg/br xx / kg/net 27,9 kg/br 27,97	**SPA1560 2BL44-2** **SPA1560 2BL44**	**439,00** **439,00**

Spültechnik

	Artikle	Code	Euro
 800 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 800 x 700 mm · 1 Becken: 500 x 500 x 250mm **Tiefe 700** kg/net 10,68 kg/br 10,72	**SPA870 1BM55**	**279,00**
 1200 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 1200 x 700 mm · 1 Becken **rechts**: 500 x 500 x 250 mm · 1 Becken **links**: 500 x 500 x 250 mm **Tiefe 700** kg/net 13,5 kg/br 13,57	**SPA1270 1BR55** **SPA1270 1BL55**	**309,00** **309,00**
 1200 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 1200 x 700 mm · 2 Becken: **400 x 500 x 250 mm** · 2 Becken: **500 x 500 x 250 mm** **Tiefe 700** kg/net 16,7 kg/br 16,77	**SPA1270 2BM45** **SPA1270 2BM55**	**419,00** **469,00**
 1400 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 1400 x 700 mm · 1 Becken **rechts**: 600 x 500 x 250 mm · 1 Becken **links**: 600 x 500 x 250 mm **Tiefe 700** kg/net 15,3 kg/br 15,37	**SPA1470 1BR65** **SPA1470 1BL65**	**339,00** **339,00**
 1600 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 1600 x 700 mm · 2 Becken **rechts**: 400 x 500 x 250 mm · 2 Becken **links**: 400 x 500 x 250 mm **Tiefe 700** kg/net 19,5 kg/br 19,57	**SPA1670 2BR45** **SPA1670 2BL45**	**479,00** **479,00**
 1900 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 1900 x 700 mm · 2 Becken **rechts**: 500 x 500 x 250 mm · 2 Becken **links**: 500 x 500 x 250 mm **Tiefe 700** kg/net 22,5 kg/br 22,6	**SPA1970 2BR55** **SPA1970 2BL55**	**529,00** **529,00**
 2000 x 700 mm	**Spülabdeckung** · 2000 x 700 mm · 2 Becken: 500 x 500 x 250mm **Tiefe 700** kg/net 23,3 kg/br 23,4	**SPA2070 2BM55**	**549,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1000 x 600 x 850 mm	**SPO10601BR**	**429,00**
	1200 x 600 x 850 mm	**SPO12601BR**	**449,00**
	1400 x 600 x 850 mm	**SPO14601BR**	**469,00**
	1600 x 600 x 850 mm	**SPO16601BR**	**539,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken links, Abtropffläche rechts · zerlegt zur Selbstmontage		
	1000 x 600 x 850 mm	**SPO10601BL**	**429,00**
	1200 x 600 x 850 mm	**SPO12601BL**	**449,00**
	1400 x 600 x 850 mm	**SPO14601BL**	**469,00**
	1600 x 600 x 850 mm	**SPO16601BL**	**539,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 2 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1400 x 600 x 850 mm	**SPO14602BR**	**529,00**
	1600 x 600 x 850 mm	**SPO16602BR**	**569,00**
	1800 x 600 x 850 mm	**SPO18602BR**	**709,00**
	2000 x 600 x 850 mm	**SPO20602BR**	**719,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 2 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1400 x 600 x 850 mm	**SPO14602BL**	**529,00**
	1600 x 600 x 850 mm	**SPO16602BL**	**569,00**
	1800 x 600 x 850 mm	**SPO18602BL**	**709,00**
	2000 x 600 x 850 mm	**SPO20602BL**	**719,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken links, Abtropffläche rechts · zerlegt zur Selbstmontage		
	1000 x 700 x 850 mm	**SPO10701BL**	**469,00**
	1200 x 700 x 850 mm	**SPO12701BL**	**489,00**
	1400 x 700 x 850 mm	**SPO14701BL**	**509,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1000 x 700 x 850 mm	**SPO10701BR**	**469,00**
	1200 x 700 x 850 mm	**SPO12701BR**	**489,00**
	1400 x 700 x 850 mm	**SPO14701BR**	**509,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 2 Becken links, Abtropffläche rechts · zerlegt zur Selbstmontage		
	1400 x 700 x 850 mm	**SPO14702BL**	**579,00**
	1600 x 700 x 850 mm	**SPO16702BL**	**589,00**
	1800 x 700 x 850 mm	**SPO18702BL**	**609,00**
	2000 x 700 x 850 mm	**SPO20702BL**	**619,00**
	**Spültisch** · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 2 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1400 x 700 x 850 mm	**SPO14702BR**	**579,00**
	1600 x 700 x 850 mm	**SPO16702BR**	**589,00**
	1800 x 700 x 850 mm	**SPO18702BR**	**609,00**
	2000 x 700 x 850 mm	**SPO20702BR**	**619,00**



Spültisch

· 1 Becken
· ohne Abtropffläche
· zerlegt zur Selbstmontage

Artikel		Code	Euro
Außenmaße	**Beckenmaße**		
600 x 700 x 850 mm	400 x 500 mm	**SPO60701**	**359,00**
700 x 700 x 850 mm	500 x 500 mm	**SPO70701**	**369,00**
800 x 700 x 850 mm	600 x 500 mm	**SPO80701**	**389,00**



Spültisch

· 2 Becken (rechts oder links)
· ohne Abtropffläche
· zerlegt zur Selbstmontage

Artikel		Code	Euro
Außenmaße	**Beckenmaße**		
1000 x 700 x 850 mm	400 x 500 mm	**SPO10702**	**559,00**
1200 x 700 x 850 mm	500 x 500 mm	**SPO12702**	**579,00**



Spültisch

· 1 Becken links oder rechts
· Abtropffläche links oder rechts
· zerlegt zur Selbstmontage

Artikel		Code	Euro
Außenmaße	**Beckenmaße**		
1600 x 700 x 850 mm	800 x 510 x 300 mm	**SPG016BL**	**999,00**
1800 x 700 x 850 mm	960 x 510 x 300 mm	**SPG018BL**	**1.079,00**
2000 x 700 x 850 mm	1280 x 510 x 300 mm	**SPG020BL**	**1.149,00**
1600 x 700 x 850 mm	800 x 510 x 300 mm	**SPG016BR**	**999,00**
1800 x 700 x 850 mm	960 x 510 x 300 mm	**SPG018BR**	**1.079,00**
2000 x 700 x 850 mm	1280 x 510 x 300 mm	**SPG020BR**	**1.149,00**



Spültisch

· 1 Becken
· ohne Abtropffläche
· zerlegt zur Selbstmontage

Artikel		Code	Euro
Außenmaße	**Beckenmaße**		
1000 x 700 x 850 mm	800 x 510 x 350 mm	**SPGG010**	**879,00**
1200 x 700 x 850 mm	960 x 510 x 350 mm	**SPGG012**	**899,00**
1400 x 700 x 850 mm	1280 x 510 x 350 mm	**SPGG014**	**919,00**
1600 x 700 x 850 mm	1400 x 510 x 350 mm	**SPGG016**	**979,00**
1800 x 700 x 850 mm	1600 x 510 x 350 mm	**SPGG018**	**1.059,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum** · 1400 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken links, Abtropffläche rechts · zerlegt zur Selbstmontage · Verpackungsmaß: 1430 x 730 x 390 mm kg/net 25,7 kg/br 38,51	**SPOR14701BL**	**459,00**
	**Spülzentrum** · 1400 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm · 1 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage · Verpackungsmaß: 1430 x 730 x 390 mm kg/net 25,7 kg/br 38,51	**SPOR14701BR**	**459,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum** · 2 Becken links, Abtropffläche rechts · zerlegt zur Selbstmontage		
	1600 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 300 mm	**SPOR16702BL**	**559,00**
	1800 x 700 x 850 mm	**SPOR18702BL**	**599,00**
	2000 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm	**SPOR20702BL**	**619,00**
	**Spülzentrum** · 2 Becken rechts, Abtropffläche links · zerlegt zur Selbstmontage		
	1600 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 300 mm	**SPOR16702BR**	**559,00**
	1800 x 700 x 850 mm	**SPOR18702BR**	**599,00**
	2000 x 700 x 850 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 300 mm	**SPOR20702BR**	**619,00**

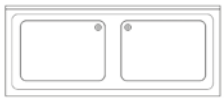


Spültechnik

	Artikle	Code	Euro
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **600 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **700 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 400 x 250 mm **800 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 400 x 250 mm	 **SPG66BM1** **SPG76BM1** **SPG86BM1**	 **259,00** **269,00** **309,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **1000 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **1400 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 400 x 250 mm	 **SPG106BM2** **SPG146BM2**	 **399,00** **419,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **Becken links** **1000 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **1200 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 400 x 250 mm	 **SPG106BL1** **SPG126BL1**	 **359,00** **399,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **Becken rechts** **1000 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **1200 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 400 x 250 mm	 **SPG106BR1** **SPG126BR1**	 **359,00** **399,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **Becken links** **1400 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **1600 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm	 **SPG146BL2** **SPG166BL2**	 **489,00** **519,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage **Becken rechts** **1400 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm **1600 x 600 x 950 mm** · Beckenmaß: 400 x 400 x 250 mm	 **SPG146BR2** **SPG166BR2**	 **489,00** **519,00**

	Artikle	Code	Euro
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage		
	600 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 250 mm	**SPG67BM1**	**299,00**
	700 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm	**SPG77BM1**	**309,00**
	800 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 600 x 500 x 250 mm	**SPG87BM1**	**319,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage		
	1000 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 250 mm	**SPG107BM2**	**469,00**
	1200 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm	**SPG127BM2**	**489,00**
	1400 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm	**SPG147BM2**	**519,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage		
	Becken links		
	1000 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 250 mm	**SPG107BL1**	**389,00**
	1200 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm	**SPG127BL1**	**409,00**
	1400 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 600 x 500 x 250 mm	**SPG147BL1**	**429,00**
	**Spültisch** · zerlegt zur Selbstmontage		
	Becken rechts		
	1000 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 400 x 500 x 250 mm	**SPG107BR1**	**389,00**
	1200 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm	**SPG127BR1**	**409,00**
	1400 x 700 x 950 mm · Beckenmaß: 600 x 500 x 250 mm	**SPG147BR1**	**429,00**
	**Spültisch** **1800 x 700 x 950 mm** · Beckenmaß: 500 x 500 x 250 mm · zerlegt zur Selbstmontage	**SPG187BR2**	**579,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch aus CNS** · 1000 x 600 x 850 mm · 1 Becken links (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 35	**SPT10601BL**	**749,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1000 x 600 x 850 mm · 1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 35	**SPT10601BR**	**749,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 600 x 850 mm · 1 Becken links (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 40	**SPT12601BL**	**759,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 600 x 850 mm · 1 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 40	**SPT12601BR**	**759,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 600 x 850 mm · 2 Becken (500 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden · verschweißt  kg/net 31	**SPT12602B**	**919,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch aus CNS** · 1500 x 600 x 850 mm · 2 Becken links (400 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · verschweißt kg/net 74	**SPT15602BL**	**969,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1500 x 600 x 850 mm · 2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche links · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · verschweißt kg/net 75	**SPT15602BR**	**969,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken links (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · verschweißt kg/net 68	**SPT18602BL**	**1.089,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm) · Abtropffläche links · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · verschweißt kg/net 68	**SPT18602BR**	**1.089,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1200 x 600 x 850 mm · 1 Becken links (400 x 500 x 250 mm) · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · verschweißt kg/net 45	**SPZT12601BL**	**709,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum aus CNS** · 1200 x 600 x 850 mm · 1 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 45	**SPZT12601BR**	**709,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1500 x 600 x 850 mm · 2 Becken links (400 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts · inkl. Grundboden · ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 55	**SPZT15602BL**	**859,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1500 x 600 x 850 mm · 2 Becken rechts (400 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links · inkl. Grundboden · ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 55	**SPZT15602BR**	**859,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken links (500 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 78	**SPZT18602BL**	**949,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken rechts (500 x 400 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links · inkl. Grundboden · ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 78	**SPZT18602BR**	**949,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch aus CNS** · 800 x 700 x 850 mm · 1 Becken (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 35	**SPT8701B**	**729,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 700 x 850 mm · 2 Becken (400 x 500 x 250 mm) · inkl. Grundboden · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · verschweißt kg/net 55	**SPT12702B**	**959,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 700 x 850 mm · 1 Becken links (500 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 45	**SPT12701BL**	**809,00**



Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch aus CNS** · 1200 x 700 x 850 mm · 1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 45	**SPT12701BR**	**809,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1400 x 700 x 850 mm · 2 Becken (600 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden kg/net 60	**SPT14702B**	**1.159,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken links (400 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche rechts, · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 75	**SPT16702BL**	**1.089,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Spültisch aus CNS** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 75	**SPT16702BR**	**1.089,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1900 x 700 x 850 mm · 2 Becken links (500 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche rechts · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 70	**SPT19702BL**	**1.189,00**
	**Spültisch aus CNS** · 1900 x 700 x 850 mm · 2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) · Abtropffläche links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 74	**SPT19702BR**	**1.189,00**
	**Spültisch aus CNS** · 2000 x 700 x 850 mm · 2 Becken mittig (500 x 500 x 250 mm) · 2 Abtropfflächen rechts und links · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 1½“ · inkl. Grundboden, verschweißt kg/net 88	**SPT20702BM**	**1.589,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1200 x 700 x 850 mm · 1 Becken links (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts und Grundboden · ohne Spülmaschine, verschweißt kg/net 53	**SPZT12701BL**	**719,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1200 x 700 x 850 mm · 1 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung 40 mm · Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links und Grundboden · ohne Spülmaschine, verschweißt kg/net 53	**SPZT12701BR**	**719,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum aus CNS** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken links (400 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung · Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts · inkl. Grundboden · Ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 60	**SPZT16702BL**	**949,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken rechts (400 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung · Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links · inkl. Grundboden · Ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 60	**SPZT16702BR**	**949,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1900 x 700 x 850 mm · 2 Becken links (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung · Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung rechts · inkl. Grundboden · verschweißt kg/net 78	**SPZT19702BL**	**1.049,00**
	**Spülzentrum aus CNS** · 1900 x 700 x 850 mm · 2 Becken rechts (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung, Standrohrventil 2“ · inkl. Spülmaschinenrücksprung links · Inkl. Grundboden · Ohne Spülmaschine · verschweißt kg/net 78	**SPZT19702BR**	**1.049,00**
	**Topfspüle aus CNS** · 800 x 700 x 850 mm · 1 Becken (500 x 500 x 250 mm) · mit Aufkantung · Unterschrank mit Grundboden und Flügeltür · komplett mit Syphon und Standrohrventil · verschweißt kg/net 50	**SPSCH8701B**	**1.059,00**



Spülschränke
600 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

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

	Artikel	Code	Euro
	**Spülschrank** **1 Flügeltür** · 600 x 600 x 850 mm · 1 Becken (500 x 400 x 250 mm) kg/net 15,9 kg/br 25,1	**GG8940**	**939,00**
	**Spülschrank** **2 Flügeltüren** · 700 x 600 x 850 mm · 1 Becken (500 x 400 x 250 mm) kg/net 60 kg/br 63,2	**GG8941**	**1.049,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1000 x 600 x 850 mm · 1 Becken **rechts** (400 x 400 x 250 mm) · Ohne Armatur! kg/net 29,7 kg/br 43,9	**GG8944**	**1.219,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1000 x 600 x 850 mm · 1 Becken **links** (400 x 400 x 250 mm) · Ohne Armatur! kg/net 29,7 kg/br 43,9	**GG8943**	**1.219,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1 Becken **rechts** (500 x 400 x 250 mm) · Ohne Armatur! **1200 x 600 x 850 mm** **1400 x 600 x 850 mm** kg/net 36,5 kg/br 52,6 / kg/net 43,7 kg/br 61,3	**GG8946** **GG8948**	**1.249,00** **1.309,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1 Becken **links** (500 x 400 x 250 mm) · Ohne Armatur! **1200 x 600 x 850 mm** **1400 x 600 x 850 mm** kg/net 36,5 kg/br 52,6 / kg/net 43,7 kg/br 61,3	**GG8945** **GG8947**	**1.249,00** **1.309,00**

Spültechnik



Spülschränke
600 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

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

	Artikel	Code	Euro
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1200 x 600 x 850 mm · 2 Becken (500 x 400 x 250 mm) kg/net 39,5 kg/br 55,6	**GG8951**	**1.309,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1400 x 600 x 850 mm · 2 Becken **rechts** (400 x 400 x 250 mm) kg/net 45,3 kg/br 63,3	**GG8948-2**	**1.309,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1400 x 600 x 850 mm · 2 Becken **links** (400 x 400 x 250 mm) kg/net 45,3 kg/br 63,3	**GG8947-2**	**1.309,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2 Becken **rechts** (400 x 400 x 250 mm) **1600 x 600 x 850 mm** **1800 x 600 x 850 mm** kg/net 50,2 kg/br 69,98 / kg/net 57,2 kg/br 78,8	**GG8954** **GG8956**	**1.569,00** **1.679,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** 2 Becken **links** (500 x 400 x 250 mm) **1600 x 600 x 850 mm** **1800 x 600 x 850 mm** kg/net 50,2 kg/br 69,98 / kg/net 57,2 kg/br 78,8	**GG8953** **GG8955**	**1.569,00** **1.679,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2000 x 600 x 850 mm · 2 Becken **mitte** (500 x 400 x 250 mm) kg/net 66 kg/br 89,46	**GG8975**	**1.739,00**

Spülzentren
600 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

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



	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum** · 1 Becken **rechts** (400 x 400 x 250 mm) **1200 x 600 x 850 mm** · 1 Flügeltür **1400 x 600 x 850 mm** · 2 Flügeltüren kg/net 29,5 · kg/br 45,6 / kg/net 35 · kg/br 52,9	**GG8966** **GG8968**	**1.189,00** **1.249,00**
	**Spülzentrum** · 1 Becken **links** (400 x 400 x 250 mm) **1200 x 600 x 850 mm** · 1 Flügeltür **1400 x 600 x 850 mm** · 2 Flügeltüren kg/net 29,5 · kg/br 45,6 / kg/net 35 · kg/br 52,9	**GG8965** **GG8967**	**1.189,00** **1.249,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1600 x 600 x 850 mm · 2 Becken **rechts** (400 x 400 x 250 mm) kg/net 40 · kg/br 59,78	**GG8970**	**1.479,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1600 x 600 x 850 mm · 2 Becken **links** (400 x 400 x 250 mm) kg/net 40 · kg/br 59,78	**GG8969**	**1.479,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken **rechts** (500 x 400 x 250 mm) kg/net 57,18 · kg/br 78,8	**GG8972**	**1.589,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1800 x 600 x 850 mm · 2 Becken **links** (500 x 400 x 250 mm) kg/net 57,18 · kg/br 78,8	**GG8971**	**1.589,00**

Spültechnik



Spülschränke
700 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

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

	Artikel	Code	Euro
	**Spülschrank** **2 Flügeltüren** · 700 x 700 x 850 mm · 1 Becken (500 x 500 x 250 mm) kg/net 20,5 kg/br 29,7	**GG5060**	**1.089,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1000 x 700 x 850 mm · 1 Becken **rechts** (400 x 500 x 250mm) kg/net 34,2 kg/br 48,98	**GG5063**	**1.259,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1000 x 700 x 850 mm · 1 Becken **links** (400 x 500 x 250mm) kg/net 34,2 kg/br 48,98	**GG5062**	**1.259,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1000 x 700 x 850 mm · 2 Becken (400 x 500 x 250mm) kg/net 32 kg/br 36	**GG5070**	**1.449,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1 Becken **rechts** (500 x 500 x 250 mm) **1200 x 700 x 850 mm** **1400 x 700 x 850 mm** kg/net 41 kg/br 57,6 / kg/net 47,89 kg/br 66,35	**GG5065** **GG5067**	**1.289,00** **1.349,00**

Spülschränke
700 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

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



	Artikel	Code	Euro
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 1 Becken **links** (500 x 500 x 250 mm) **1200 x 700 x 850 mm** **1400 x 700 x 850 mm** kg/net 41 · kg/br 57,6 / kg/net 47,89 · kg/br 66,35	**GG5064** **GG5066**	**1.289,00** **1.349,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2 Becken (500 x 500 x 250 mm) **1200 x 700 x 850 mm** **1400 x 700 x 850 mm** kg/net 38,2 · kg/br 54,8 / kg/net 51,2 · kg/br 69,66	**GG5071** **GG5072**	**1.509,00** **1.609,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2 Becken **rechts** (500 x 500 x 250 mm) **1600 x 700 x 850 mm,** 54 kg/75 kg **1800 x 700 x 850 mm,** 61,7 kg/83,84 kg **2000 x 700 x 850 mm,** 68,4/92,38 kgw	**GG5074** **GG5076** **GG5078**	**1.609,00** **1.729,00** **1.779,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2 Becken **links** (500 x 500 x 250 mm) **1600 x 700 x 850 mm,** 54 kg/75 kg **1800 x 700 x 850 mm,** 61,7 kg/83,84 kg **2000 x 700 x 850 mm,** 68,4/92,38 kg	**GG5073** **GG5075** **GG5077**	**1.609,00** **1.729,00** **1.789,00**
	**Spülschrank** **2 Schiebetüren** · 2000 x 700 x 850 mm · 2 Becken **mitte** (500 x 500 x 250 mm) kg/net 69 · kg/br 92,98	**GG5086**	**1.789,00**

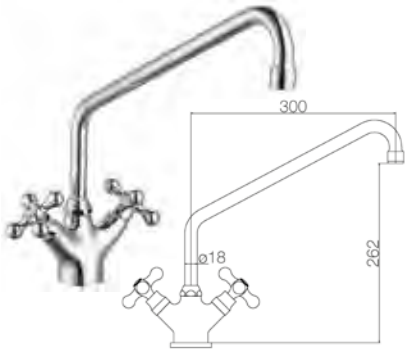
Spültechnik



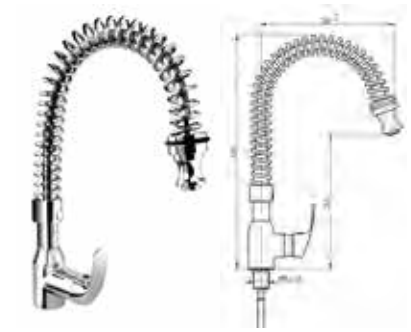
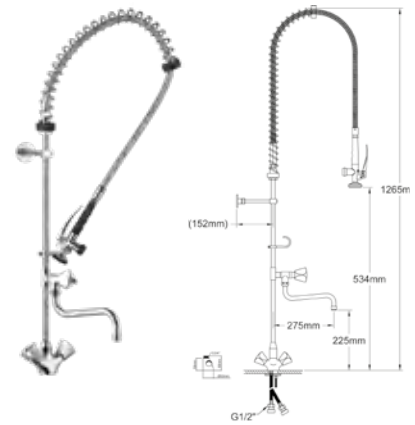
Spülzentren
700 mm tief, mit Aufkantung 100 mm

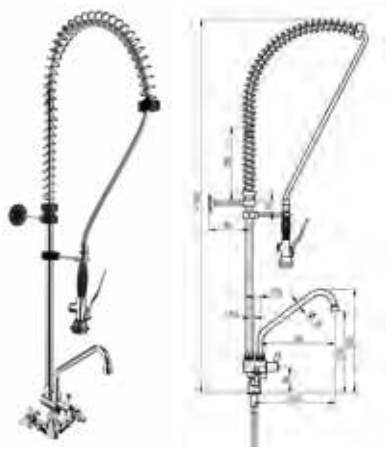
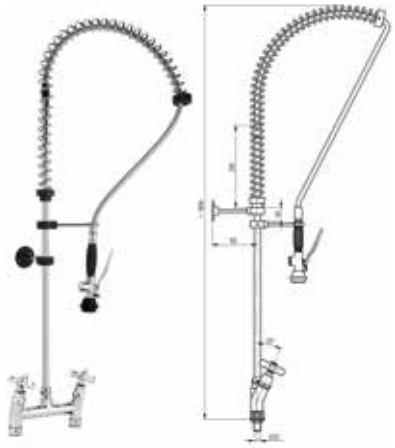
- mit Schwing- oder Schiebetüren und Grundboden, Spülmaschinenrücksprung
- höhenverstellbaren Füßen
- doppelwandige Türen
- lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten
- Edelstahl 18/10
- Lieferung ohne Armatur

	Artikel	Code	Euro
	**Spülzentrum** · 1 Becken **rechts** (500 x 500 x 250 mm) **1200 x 700 x 850 mm** · 1 Schwingtür **1400 x 700 x 850 mm** · 2 Schwingtüren kg/net 34 · kg/br 50,66 / kg/net 39 · kg/br 57,46	**GG5091** **GG5093**	**1.219,00** **1.219,00**
	**Spülzentrum** · 1 Becken **links** (500 x 500 x 250 mm) **1200 x 700 x 850 mm** · 1 Schwingtür **1400 x 700 x 850 mm** · 2 Schwingtüren kg/net 34 · kg/br 50,66 / kg/net 39 · kg/br 57,46	**GG5090** **GG5092**	**1.219,00** **1.279,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken **rechts** (400 x 500 x 250 mm) kg/net 44,6 · kg/br 49	**GG5096**	**1.519,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 1600 x 700 x 850 mm · 2 Becken **links** (400 x 500 x 250 mm) kg/net 44,6 · kg/br 49	**GG5095**	**1.519,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 2 Becken **rechts** (500 x 500 x 250 mm) **1800 x 700 x 850 mm,** 61,7 kg/83,84 kg **2000 x 700 x 850 mm,** 68,4/92,38 kg	**GG5098** **GG5100**	**1.629,00** **1.669,00**
	**Spülzentrum** **2 Schiebetüren** · 2 Becken **links** (500 x 500 x 250 mm) **1800 x 700 x 850 mm,** 61,7 kg/83,84 kg **2000 x 700 x 850 mm,** 68,4/92,38 kg	**GG5097** **GG5099**	**1.629,00** **1.669,00**

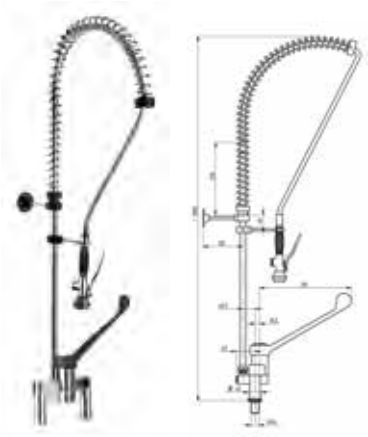
	Artikel	Code	Euro
	**Einlocheinheit** · 141 x 222 mm · Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 180 mm, Anschluss: 1/2” · 1-Loch Bohrung: 28 mm · ink. Einloch-Mischbatterie kg/net 1,4 kg/br 1,5	**SIG616**	**69,00**
	**Einlocheinheit** · 300 x 262 mm · Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 1,4 kg/br 1,5	**SIG616** **CAN607**	**89,00**
	**Einlocheinheit** · 180 x 180 x 255 mm · Warm- und Kaltwasser, Gesamthöhe: 180 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 1,39 kg/br 1,5	**FIG616**	**79,00**
	**Einlocheinheit** · 180 x 200 x 270 mm · Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 180 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 1,41 kg/br 1,52	**FIG616** **CAN607**	**89,00**
	**Zweilocheinheit** · 225 x 380 x 140 mm · Mischer Zweilocheinheit · Anschluss: 3/4“, 2-Loch Bohrung: 28 mm kg/net 3,86 kg/br 4,27	**R0102020206**	**259,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Einlocheinheit für Spüle** · 120 x 735 x 1120 mm · Gemüsewaschbrause mit Rohr · Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 1120 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 4 kg/br 4,84	**FIG607S/TE**	**259,00**
	**Einlocheinheit** · Mischer, für Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 400 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 31 mm kg/net 4 kg/br 4,43	**R0201020204**	**199,00**
	**Mischventil für Spülabdeckung** · 800 x 395 x 1130 mm · Gemüsewaschbrause, Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 1130 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Durchmesser Anschluss: 55 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einhebel-Mischbatterie kg/net 3,82 kg/br 4,65	**FIG650M**	**299,00**
	**Einlocheinheit für Spüle** · 400 x 800 x 1135 mm · Gemüsewaschbrause · Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn · Gesamthöhe: 1135 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 3/4”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 5,5 kg/br 6,5	**SIG607**	**299,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Einlocheinheit für Spüle** · 400 x 800 x 1135 mm · Gemüsewaschbrause · Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn · Gesamthöhe: 1135 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 3/4”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · inkl. Einloch-Mischbatterie kg/net 5,13 kg/br 5,94	**FIG607**	**329,00**
	**Zweilocheinheit für Spülabdeckung** · 1155 x 735 x 1165 mm · Gemüsewaschbrause ohne Rohr · Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 1165 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 1-Loch Bohrung: 28 mm · Zweiloch-Mischbatterie kg/net 5,67 kg/br 6,48	**FIG606S/TE**	**309,00**
	**Zweilocheinheit für Spülabdeckung** · 400 x 800 x 1170 mm · Gemüsewaschbrause · Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn · Gesamthöhe: 1170 mm, Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 2-Loch Bohrung: 22 mm · inkl. Zweiloch-Mischbatterie kg/net 5 kg/br 6	**SIG606**	**329,00**
	**Zweilocheinheit für Spülabdeckung** · 400 x 800 x 1170 mm · Gemüsewaschbrause · Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn · Gesamthöhe: 1170 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 2-Loch Bohrung: 22 mm · inkl. Zweiloch-Mischbatterie kg/net 6,8 kg/br 7,6	**R0102020156**	**359,00**

Spültechnik

	Artikel	Code	Euro
	**Zweilocheinheit** · 210 x 750 x 200 mm · Mischer Zweilocheinheit · mit Gemüsebrause, ohne Hahn · Anschluss: 3/4“, 2-loch Bohrung: 28 mm kg /net 6,37 kg /br 7	**R0102020208**	**339,00**
	**Zweilocheinheit** · 210 x 750 x 200 mm · Mischer Zweilocheinheit · mit Gemüsebrause · Anschluss: 3/4“, 2-loch Bohrung: 28 mm kg /net 7,45 kg /br 8,29	**R0102020207**	**469,00**
	**Zweilocheinheit Wandmontage** · 400 x 800 x 1080 mm · Wandwaschbrause ohne Rohr · Warm- und Kaltwasser · Gesamthöhe: 1080 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 2-Loch Bohrung: 22 mm · inkl. Zweiloch-Mischbatterie kg /net 6,1 kg /br 6,9	**R0102010207**	**249,00**
	**Zweilocheinheit Wandauslauf** · 400 x 800 x 1120 mm · Wand- Gemüsewaschbrause · Warm- und Kaltwasser, zusätzlich 1 Hahn · Gesamthöhe: 1120 mm · Schwenkauslauf: 1000 mm · Anschluss: 1/2”, 2-Loch Bohrung: 22 mm · inkl. Zweiloch-Mischbatterie kg /net 7,28 kg /br 8,08	**R0102010248**	**339,00**



Edelstahl-möbel

Edelstahl garantiert Hygiene! Aus diesem Grund sind Edelstahlmöbel ein Muss für die Großküche. Die GGG bietet Ihnen Edelstahl in verschiedensten Größen, Edelstahlarten und Materialdicken. Wir fertigen darüber hinaus individuelle Lösungen und Sonderbauten, welche genau auf die Bedürfnisse Ihrer Kunden ausgelegt werden!

Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY

Unterschränke universell einsetzbar, z.B. für Kombidämpfer von:
ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell** · Gestell offen · Füße höhenverstellbar · komplett aus CNS 18/10		
	860 x 690 x 850 mm · für Dämpfer 6/1 GN	**HUG-10**	**529,00**
	840 x 640 x 720 mm · für Dämpfer 10/1 GN	**HUG-16**	**549,00**
	kg/net 10 · kg/br 10		
	**Untergestell** · Gestell offen · Füße höhenverstellbar · mit Auflagen für GN 1/1 · komplett aus CNS 18/10		
	860 x 690 x 850 mm · für Dämpfer 6/1 GN	**HUG-20**	**669,00**
	840 x 640 x 720 mm · für Dämpfer 10/1 GN	**HUG-26**	**689,00**
	kg/net 12 · kg/br 12 / kg/net 13 · kg/br 13		

Unterschränke universell einsetzbar, z.B. für Kombidämpfer von:
ELOMA, MKN, RATIONAL, CONVOTHERM, ELECTROLUX, UNOX, EUROMAT, WIESHEU, BARTSCHER

MADE IN GERMANY

	Artikel	Code	Euro
	**Untergestell** · dreiseitig geschlossen · Füße höhenverstellbar · mit Auflagen für GN 1/1 · komplett aus CNS 18/10		
	860 x 690 x 850 mm · für Dämpfer 6/1 GN	**HUG-30**	**1.099,00**
	840 x 640 x 720 mm · für Dämpfer 10/1 GN	**HUG-36**	**1.119,00**
	kg /net 14 kg /br 14		
	**Untergestell** · dreiseitig geschlossen mit Flügeltüren · Füße höhenverstellbar · mit Auflagen für GN 1/1 · komplett aus CNS 18/10		
	860 x 690 x 850 mm · für Dämpfer 6/1 GN	**HUG-40**	**1.389,00**
	840 x 640 x 720 mm · für Dämpfer 10/1 GN	**HUG-46**	**1.399,00**
	kg /net 16 kg /br 16		

Edelstahlmöbel

MADE IN ITALY

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Rollensatz (2 Stück)

· passend für Serie Standard Arbeitstische
· viereckige Füße
· 150 x 60 x 60 mm

Arbeitstische ohne Grundboden Serie Standard, AISI 304

· Arbeitstisch ohne Grundboden
· 3-seitig verstrebt
· unterfahrbar
· Tischplatte 40 mm
· Tischplatte schalldämmend unterfüttert
· Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
· 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
· zerlegt zur Selbstmontage
· mit oder ohne Aufkantung (100 mm)

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
600	**GG8000**	**209,00**
700	**GG8001**	**219,00**
800	**GG8002**	**229,00**
900	**GG8003**	**239,00**
1000	**GG8004**	**249,00**
1100	**GG8005**	**259,00**
1200	**GG8006**	**279,00**
1300	**GG8007**	**289,00**
1400	**GG8008**	**309,00**
1500	**GG8009**	**329,00**
1600	**GG8010**	**339,00**
1700	**GG8011**	**349,00**
1800	**GG8012**	**379,00**
1900	**GG8013**	**389,00**
2000	**GG8014**	**409,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
600	**GG0059**	**219,00**
700	**GG0060**	**229,00**
800	**GG0061**	**239,00**
900	**GG0062**	**259,00**
1000	**GG0063**	**269,00**
1100	**GG0064**	**289,00**
1200	**GG0065**	**299,00**
1300	**GG0066**	**309,00**
1400	**GG0067**	**329,00**
1500	**GG0068**	**349,00**
1600	**GG0069**	**359,00**
1700	**GG0070**	**369,00**
1800	**GG0071**	**389,00**
1900	**GG0072**	**409,00**
2000	**GG0073**	**429,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
600	**GG8020**	**219,00**
700	**GG8021**	**229,00**
800	**GG8022**	**249,00**
900	**GG8023**	**259,00**
1000	**GG8024**	**239,00**
1100	**GG8025**	**279,00**
1200	**GG8026**	**299,00**
1300	**GG8027**	**309,00**
1400	**GG8028**	**319,00**
1500	**GG8029**	**339,00**
1600	**GG8030**	**349,00**
1700	**GG8031**	**379,00**
1800	**GG8032**	**389,00**
1900	**GG8033**	**399,00**
2000	**GG8034**	**419,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
600	**GG0089**	**239,00**
700	**GG0090**	**249,00**
800	**GG0091**	**259,00**
900	**GG0092**	**269,00**
1000	**GG0093**	**279,00**
1100	**GG0094**	**299,00**
1200	**GG0095**	**309,00**
1300	**GG0096**	**319,00**
1400	**GG0097**	**339,00**
1500	**GG0098**	**359,00**
1600	**GG0099**	**369,00**
1700	**GG0100**	**379,00**
1800	**GG0101**	**399,00**
1900	**GG0102**	**409,00**
2000	**GG0103**	**429,00**

Arbeitstische
mit Grundboden
Serie Standard, AISI 201

· Arbeitstisch mit Grundboden
· Tischplatte 40 mm
· Tischplatte schalldämmend unterfüttert
· Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
· 850 mm Höhe
· Füße höhenverstellbar
· zerlegt zur Selbstmontage
· mit oder ohne Aufkantung (100 mm)

Rollensatz (2 Stück)

· passend für Serie Standard Arbeitstische
· viereckige Füße
· 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen
53,00 €



GB0121
· mit Bremsen
61,00 €



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
600	**SR8466**	**149,00**
700	**SR8476**	**149,00**
800	**SR8486**	**159,00**
900	**SR8496**	**169,00**
1000	**SR8404**	**179,00**
1100	**SR8405**	**189,00**
1200	**SR8406**	**199,00**
1300	**SR8407**	**205,00**
1400	**SR8408**	**209,00**
1500	**SR8456**	**219,00**
1600	**SR8410**	**229,00**
1700	**SR8411**	**235,00**
1800	**SR8412**	**239,00**
1900	**SR8413**	**249,00**
2000	**SR8414**	**259,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
600	**SR0199**	**149,00**
700	**SR0200**	**159,00**
800	**SR0201**	**169,00**
900	**SR0202**	**179,00**
1000	**SR0203**	**189,00**
1100	**SR0204**	**199,00**
1200	**SR0205**	**209,00**
1300	**SR0206**	**219,00**
1400	**SR0207**	**219,00**
1500	**SR0208**	**219,00**
1600	**SR0209**	**229,00**
1700	**SR0210**	**239,00**
1800	**SR0211**	**239,00**
1900	**SR0212**	**279,00**
2000	**SR0213**	**249,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
600	**SR8420**	**159,00**
700	**SR8421**	**169,00**
800	**SR8422**	**179,00**
900	**SR8423**	**0,99**
1000	**SR8424**	**199,00**
1200	**SR8426**	**219,00**
1300	**SR8427**	**229,00**
1400	**SR8428**	**239,00**
1500	**SR8429**	**249,00**
1600	**SR8430**	**259,00**
1800	**SR8432**	**279,00**
2000	**SR8434**	**299,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
600	**SR0229**	**169,00**
700	**SR0230**	**179,00**
800	**SR0231**	**189,00**
900	**SR0232**	**199,00**
1000	**SR0233**	**199,00**
1100	**SR0234**	**209,00**
1200	**SR0235**	**219,00**
1300	**SR0236**	**229,00**
1400	**SR0237**	**239,00**
1500	**SR0238**	**249,00**
1600	**SR0239**	**259,00**
1700	**SR0240**	**269,00**
1800	**SR0241**	**279,00**
1900	**SR0242**	**289,00**
2000	**SR0243**	**299,00**

Edelstahlmöbel

Arbeitstische mit Grundboden und Schubladen Serie Standard, AISI 201

- mit Grundboden
- Innenmaß: 305 x 520 x 110 mm
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- zerlegt zur Selbstmontage
- mit 2 oder 3 Schubladen
- Tischplatte 40 mm
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Nicht GN-geeignet

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**ATS2106**	**369,00**
1200	**ATS2126**	**399,00**
1400	**ATS2146**	**419,00**
1500	**ATS2156**	**429,00**
1600	**ATS2166**	**439,00**
1800	**ATS2186**	**449,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**ATS2107**	**389,00**
1200	**ATS2127**	**399,00**
1400	**ATS2147**	**449,00**
1500	**ATS2157**	**469,00**
1600	**ATS2167**	**479,00**
1800	**ATS2187**	**479,00**

2 Schubladen

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**ATS2106A**	**389,00**
1200	**ATS2126A**	**419,00**
1400	**ATS2146A**	**449,00**
1500	**ATS2156A**	**459,00**
1600	**ATS2166A**	**469,00**
1800	**ATS2186A**	**499,00**
2000	**ATS2206A**	**529,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**ATS2107A**	**429,00**
1200	**ATS2127A**	**449,00**
1400	**ATS2147A**	**489,00**
1500	**ATS2157A**	**509,00**
1600	**ATS2167A**	**519,00**
1800	**ATS2187A**	**539,00**
2000	**ATS2207A**	**559,00**

2 Schubladen

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1500	**ATS3156**	**489,00**
1600	**ATS3166**	**499,00**
1800	**ATS3186**	**529,00**
2000	**ATS3206**	**739,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1500	**ATS3157**	**559,00**
1600	**ATS3167**	**569,00**
1800	**ATS3187**	**589,00**
2000	**ATS3207**	**789,00**

3 Schubladen

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1500	**ATS3156A**	**559,00**
1600	**ATS3166A**	**579,00**
1800	**ATS3186A**	**599,00**
2000	**ATS3206A**	**619,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1500	**ATS3157A**	**599,00**
1600	**ATS3167A**	**609,00**
1800	**ATS3187A**	**629,00**
2000	**ATS3207A**	**659,00**

3 Schubladen

MADE IN ITALY

Arbeitsschränke mit Zwischenboden Serie Standard, AISI 304

- dreiseitig geschlossen
- offen oder mit doppelwandigen Schiebetüren
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße höhenverstellbar, demontiert
- 850 mm Höhe

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Schränke
- Runde Füße
- 100 x 32 mm

GB0124
· ohne Bremsen

65,00 €



GB0125
· mit Bremsen

75,00 €



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG8240**	**479,00**
1200	**GG8242**	**529,00**
1400	**GG8244**	**579,00**
1600	**GG8246**	**629,00**
1800	**GG8248**	**679,00**
2000	**GG8250**	**739,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG2120**	**509,00**
1200	**GG2122**	**559,00**
1400	**GG2124**	**609,00**
1600	**GG2126**	**669,00**
1800	**GG2128**	**729,00**
2000	**GG2130**	**779,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG8255**	**519,00**
1200	**GG8257**	**569,00**
1400	**GG8259**	**619,00**
1600	**GG8261**	**679,00**
1800	**GG8263**	**759,00**
2000	**GG8265**	**799,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG2135**	**539,00**
1200	**GG2137**	**599,00**
1400	**GG2139**	**659,00**
1600	**GG2141**	**729,00**
1800	**GG2143**	**779,00**
2000	**GG2145**	**849,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG8110**	**509,00**
1200	**GG8112**	**569,00**
1400	**GG8114**	**609,00**
1600	**GG8116**	**679,00**
1800	**GG8118**	**759,00**
2000	**GG8120**	**849,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG1020**	**529,00**
1200	**GG1022**	**589,00**
1400	**GG1024**	**629,00**
1600	**GG1026**	**699,00**
1800	**GG1028**	**789,00**
2000	**GG1030**	**869,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG8145**	**529,00**
1200	**GG8147**	**589,00**
1400	**GG8149**	**639,00**
1600	**GG8151**	**719,00**
1800	**GG8153**	**799,00**
2000	**GG8155**	**889,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**GG1042**	**549,00**
1200	**GG1044**	**609,00**
1400	**GG1046**	**659,00**
1600	**GG1048**	**739,00**
1800	**GG1050**	**829,00**
2000	**GG1052**	**929,00**

Edelstahlmöbel

MADE IN ITALY

Arbeitstische mit Schiebetüren und Schubladenblock
Serie Standard, AISI 304

· mit Schiebetüren und Schubladenblock
· doppelwandige Schiebetüren
· 3er Schubladenblock rechts oder links für GN 1/1
· Tischplatte schalldämmend unterfüttert
· Füße höhenverstellbar, demontier
· 850 mm Höhe



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG8306**	**1.049,00**
1800	**GG8308**	**1.169,00**
2000	**GG8311**	**1.299,00**

Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG1216**	**1.089,00**
1800	**GG1218**	**1.179,00**
2000	**GG1221**	**1.339,00**



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG8321**	**1.089,00**
1800	**GG8323**	**1.209,00**
2000	**GG8326**	**1.349,00**

Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG1225**	**1.129,00**
1800	**GG1227**	**1.249,00**
2000	**GG1230**	**1.389,00**



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG8307**	**1.049,00**
1800	**GG8309**	**1.169,00**
2000	**GG8312**	**1.299,00**

Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG1217**	**1.089,00**
1800	**GG1219**	**1.179,00**
2000	**GG1222**	**1.339,00**



Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG8322**	**1.089,00**
1800	**GG8324**	**1.209,00**
2000	**GG8327**	**1.349,00**

Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1600	**GG1226**	**1.129,00**
1800	**GG1228**	**1.249,00**
2000	**GG1231**	**1.389,00**

MADE IN ITALY

Arbeitstische mit Schiebetüren und Schubladenblock links und rechts Serie Standard, AISI 304

- mit Schiebetüren und Schubladenblock
- doppelwandige Schiebetüren
- 3er Schubladenblock links und rechts für GN 1/1
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße höhenverstellbar, demontiert
- 850 mm Höhe



Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1800	**GG8310**	**1.429,00**
2000	**GG8313**	**1.459,00**

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1800	**GG1220**	**1.239,00**
2000	**GG1223**	**1.999,00**



Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1800	**GG8325**	**1.449,00**
2000	**GG8328**	**1.619,00**

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1800	**GG1229**	**1.939,00**
2000	**GG1232**	**2.079,00**

MADE IN ITALY

Durchreicheschränke aus AISI 304

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



Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1000	**GG8121**	**639,00**
1200	**GG8123**	**679,00**
1400	**GG8125**	**749,00**
1600	**GG8127**	**819,00**
1800	**GG8129**	**919,00**
2000	**GG8131**	**999,00**

Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1000	**GG1031**	**649,00**
1200	**GG1033**	**679,00**
1400	**GG1035**	**779,00**
1600	**GG1037**	**849,00**
1800	**GG1039**	**949,00**
2000	**GG1041**	**1.049,00**

Eckmodul, AISI 304

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



MADE IN ITALY

Code: GG1015
Euro: 829,00

Passend für Edelstahlmöbel 700 mm Tiefe!

Edelstahlmöbel

Arbeitsschrank mit Schiebetüren Serie Standard, AISI 201

· doppelwandige Schiebetüren
· Tischplatte schalldämmend unterfüttert
· 850 mm Höhe
· mit höhenverstellbarem Zwischenboden
· Füße höhenverstellbar, demontiert
· mit und ohne Aufkantung 100 mm

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**SR8110**	**429,00**
1200	**SR8112**	**459,00**
1400	**SR8114**	**489,00**
1600	**SR8116**	**519,00**
1800	**SR8118**	**549,00**
2000	**SR8120**	**589,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**SR1020**	**449,00**
1200	**SR1022**	**469,00**
1400	**SR1024**	**489,00**
1600	**SR1026**	**519,00**
1800	**SR1028**	**549,00**
2000	**SR1030**	**599,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**SR8145**	**439,00**
1200	**SR8147**	**479,00**
1400	**SR8149**	**499,00**
1600	**SR8151**	**529,00**
1800	**SR8153**	**559,00**
2000	**SR8155**	**609,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
1000	**SR1042**	**459,00**
1200	**SR1044**	**479,00**
1400	**SR1046**	**499,00**
1600	**SR1048**	**529,00**
1800	**SR1050**	**559,00**
2000	**SR1052**	**589,00**

Schubladentisch, AISI 201

· mit und ohne Aufkantung
· mit Schubladen

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
500	**SR8330**	**369,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
500	**SR1193**	**399,00**

Tiefe 600 mm		
Breite	Code	Euro
500	**SR8336**	**399,00**



Tiefe 700 mm		
Breite	Code	Euro
500	**SR1199**	**409,00**

MADE IN ITALY

Arbeitsschrank als Schubladenblock
Serie Standard, AISI 304

· 3er oder 6er Schubladenblock
· Schubladeninnenmaß (BxTxH): 305 x 523 x 142 mm
· Tischplatte schalldämmend unterfüttert
· Füße höhenverstellbar, demontiert
· 850 mm Höhe
· mit und ohne Aufkantung 100 mm



Tiefe 600 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
400	**GG8330**	**585,00**
600	**GG8331**	**689,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
400	**GG8336**	**669,00**
600	**GG8337**	**769,00**

Tiefe 700 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
400	**GG1193**	**699,00**
600	**GG1190**	**779,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
400	**GG1199**	**759,00**
600	**GG1196**	**829,00**



Tiefe 600 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
800	**GG8333**	**1.119,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
800	**GG8339**	**1.169,00**

Tiefe 700 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
800	**GG1192**	**1.419,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
800	**GG1198**	**1.469,00**

Schubladenblock
mit 6 Schubladen für
Pizzateigballen, AISI 304

· 510 x 720 x 800 mm
· 6 Schubladen
(für Behälter 600 x 400 mm)
· Ohne Behälter
· Füße höhenverstellbar



Code: CATP 2
Euro: 1.329,00

Edelstahlmöbel

	Artikel	Code	Euro
	**Wandbord, 200 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · Höhe Wandkonsole: 150 mm		
	800 x 200 mm	**PN- 82**	**34,00**
	1000 x 200 mm	**PN-102**	**39,00**
	1200 x 200 mm	**PN-122**	**44,00**
	1400 x 200 mm	**PN-142**	**49,00**
	**Wandbord, 300 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · Höhe Wandkonsole: 150 mm		
	800 x 300 mm	**PN- 83**	**44,00**
	1000 x 300 mm	**PN-103**	**49,00**
	1200 x 300 mm	**PN-123**	**54,00**
	1400 x 300 mm	**PN-143**	**59,00**
	**Wandbord, 400 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · Höhe Wandkonsole: 150 mm		
	800 x 400 mm	**PN- 84**	**49,00**
	1000 x 400 mm	**PN-104**	**54,00**
	1200 x 400 mm	**PN-124**	**59,00**
	1400 x 400 mm	**PN-144**	**69,00**
	**Konsole** · Edelstahl AISI 201 · für Kleingeräte · Höhe Wandkonsole: 150 mm		
	550 x 400 mm	**PN-54**	**44,00**
	550 x 500 mm	**PN-55**	**49,00**
	600 x 500 mm	**PN-65**	**54,00**
	680 x 500 mm	**PN-75**	**59,00**
	**Gewürzregal, mit Gewürzboxen** · Edelstahl · Höhe Wandkonsole: 150 mm		
	800 x 200 mm / 4 x GN 1/6 - 100 mm	**PNK-82/6**	**169,00**
	800 x 200 mm / 5 x GN 1/9 - 100 mm	**PNK-82/9**	**204,00**
	800 x 300 mm / 4 x GN 1/4 - 100 mm	**PNK-83/4**	**179,00**
	1000 x 200 mm / 5 x GN 1/6 - 100 mm	**PNK-102/6**	**199,00**
	1000 x 200 mm / 6 x GN 1/9 - 100 mm	**PNK-102/9**	**229,00**
	1000 x 300 mm / 5 x GN 1/4 - 100 mm	**PNK-103/4**	**229,00**
	1200 x 200 mm / 6 x GN 1/6 - 100 mm	**PNK-122/6**	**239,00**
	1200 x 200 mm / 7 x GN 1/9 - 100 mm	**PNK-122/9**	**279,00**
	1200 x 300 mm / 6 x GN 1/4 - 100 mm	**PNK-123/4**	**259,00**
	**Gewürzbehälter**		
	GN 1/4 - 100 mm	**SPB1/4**	**27,99**
	GN 1/6 - 100 mm	**SPB1/6**	**27,99**
	GN 1/9 - 100 mm	**SPB1/9**	**28,99**

	Artikel	Code	Euro
	**Wandbord, 300 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen · Länge Wandschienen: 530 mm		
	800 x 300 x 30 mm	**210.080**	**59,00**
	1000 x 300 x 30 mm	**210.100**	**69,00**
	1200 x 300 x 30 mm	**210.120**	**79,00**
	1400 x 300 x 30 mm	**210.140**	**89,00**
	1600 x 300 x 30 mm	**210.160**	**99,00**
	1800 x 300 x 30 mm	**210.180**	**109,00**
	2000 x 300 x 30 mm	**210.200**	**119,00**
	**Wandbord, 400 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · mit Wandschienen, höhenverstellbaren Konsolen · Länge Wandschienen: 530 mm		
	800 x 400 x 30 mm	**210.081**	**79,00**
	1000 x 400 x 30 mm	**210.101**	**89,00**
	1200 x 400 x 30 mm	**210.121**	**109,00**
	1400 x 400 x 30 mm	**210.141**	**119,00**
	1600 x 400 x 30 mm	**210.161**	**129,00**
	1800 x 400 x 30 mm	**210.181**	**139,00**
	2000 x 400 x 30 mm	**210.201**	**149,00**
	**Wandregal, 300 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden · Länge Wandschienen: 530 mm		
	600 x 300 x 30 mm	**410.060**	**89,00**
	800 x 300 x 30 mm	**410.080**	**119,00**
	1000 x 300 x 30 mm	**410.100**	**139,00**
	1200 x 300 x 30 mm	**410.120**	**159,00**
	1400 x 300 x 30 mm	**410.140**	**179,00**
	1600 x 300 x 30 mm	**410.160**	**189,00**
	1800 x 300 x 30 mm	**410.180**	**209,00**
	2000 x 300 x 30 mm	**410.200**	**229,00**
	**Wandregal, 400 mm tief** · Edelstahl AISI 201 · mit Wandschienen, 2 höhenverstellbaren Böden · Länge Wandschienen: 530 mm		
	600 x 400 x 30 mm	**410.061**	**109,00**
	800 x 400 x 30 mm	**410.081**	**149,00**
	1000 x 400 x 30 mm	**410.101**	**179,00**
	1200 x 400 x 30 mm	**410.121**	**199,00**
	1400 x 400 x 30 mm	**410.141**	**229,00**
	1600 x 400 x 30 mm	**410.161**	**249,00**
	1800 x 400 x 30 mm	**410.181**	**269,00**
	2000 x 400 x 30 mm	**410.201**	**289,00**

Edelstahlmöbel

	Artikel	Code	Euro
MADE IN ITALY 	**Geschirrschrank aus AISI 304** · 600 x 600 x 2000 mm · 1 schallgedämpfte Schwingtür · 3 höhenverstellbare Zwischenböden · höhenverstellbare Füße	**GG8520**	**1.149,00**
MADE IN ITALY 	**Geschirrschrank aus AISI 304** · 2 schallgedämpfte Flügeltüren · 3 höhenverstellbare Zwischenböden · höhenverstellbare Füße · 800 x 600 x 2000 mm · 1000 x 600 x 2000 mm	**GG8521** **GG8522**	**1.299,00** **1.379,00**
MADE IN ITALY 	**Geschirrschrank aus AISI 304** · 1600 x 600 x 2000 mm · schallgedämpfte Schiebetüren · 3 höhenverstellbare Zwischenböden · höhenverstellbare Füße	**GG8538**	**1.649,00**

	Artikel	Code	Euro
MADE IN ITALY	**Wandhängeschränke, offen** · mit höhenverstellbaren Zwischenboden · Edelstahl AISI 201		
	**600 x 400 x 650 mm**	**GG6244**	**169,00**
	800 x 400 x 650 mm	**GG6247**	**179,00**
	1000 x 400 x 650 mm	**GG6248**	**189,00**
	1200 x 400 x 650 mm	**GG6250**	**209,00**
	1400 x 400 x 650 mm	**GG6252**	**229,00**
	1500 x 400 x 650 mm	**GG6253**	**239,00**
	1600 x 400 x 650 mm	**GG6254**	**259,00**
	1800 x 400 x 650 mm	**GG6256**	**279,00**
	2000 x 400 x 650 mm	**GG6258**	**309,00**
MADE IN ITALY	**Wandhängeschränke, geschlossen** · mit höhenverstellbaren Zwischenboden · Schiebetüren mit Schallisolierung · Edelstahl AISI 201		
	**1000 x 400 x 650 mm**	**GG6266**	**269,00**
	1200 x 400 x 650 mm	**GG6268**	**279,00**
	1400 x 400 x 650 mm	**GG6270**	**309,00**
	1500 x 400 x 650 mm	**GG6271**	**329,00**
	1600 x 400 x 650 mm	**GG6272**	**349,00**
	1800 x 400 x 650 mm	**GG6274**	**379,00**
	2000 x 400 x 650 mm	**GG6276**	**429,00**
MADE IN ITALY	**Eckschrank** · mit höhenverstellbaren Zwischenboden · inkl. Befestigungsbügel für die Wand · aus AISI 304, 700 x 700 x 650 mm	**GG6299**	**419,00**
	**Passend für Wandhängeschränke 400 mm Tiefe!**		

Edelstahlmöbel

Aufsatzborde Serie Standard, AISI 201

· 1 oder 2 Etagen
· zerlegt zur Selbstmontage

Tiefe 300 mm Höhe 350 mm		
Breite	Code	Euro
800	**ASBS 80**	**79,00**
1000	**ASBS100**	**89,00**
1200	**ASBS120**	**99,00**
1400	**ASBS140**	**109,00**
1600	**ASBS160**	**119,00**
1800	**ASBS180**	**129,00**
2000	**ASBS200**	**139,00**



Tiefe 350 mm Höhe 400 mm		
Breite	Code	Euro
800	**ASBS 84**	**89,00**
1000	**ASBS104**	**99,00**
1200	**ASBS124**	**109,00**
1400	**ASBS144**	**119,00**
1600	**ASBS164**	**129,00**
1800	**ASBS184**	**139,00**
2000	**ASBS204**	**149,00**

Tiefe 300 mm Höhe 650 mm		
Breite	Code	Euro
800	**ASBDS 80**	**119,00**
1000	**ASBDS100**	**149,00**
1200	**ASBDS120**	**159,00**
1400	**ASBDS140**	**169,00**
1600	**ASBDS160**	**179,00**
1800	**ASBDS180**	**189,00**
2000	**ASBDS200**	**199,00**



Tiefe 300 mm Höhe 700 mm		
Breite	Code	Euro
800	**ASBDS 87**	**129,00**
1000	**ASBDS107**	**159,00**
1200	**ASBDS127**	**169,00**
1400	**ASBDS147**	**179,00**
1600	**ASBDS167**	**189,00**
1800	**ASBDS187**	**199,00**
2000	**ASBDS207**	**209,00**



Durchreiche- und Umluft Wärmeschränke aus AISI 304

· mit doppelwandigen Schiebetüren und Zwischenboden
· lärm- und wasserisolierte Arbeitsplatten
· ohne oder mit Aufkantung
· Höhe 850 mm
· 2,5 kW, 230 V, Umluft bis 70°C

MADE IN ITALY

Tiefe 600 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
1000	**GM8182**	**839,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
1000	**GM8212**	**849,00**



Tiefe 700 mm

Ohne Aufkantung

Breite	Code	Euro
1000	**GM2063**	**849,00**

Mit Aufkantung

Breite	Code	Euro
1000	**GM2073**	**859,00**

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG8187**	**849,00**
1400	**GG8189**	**899,00**
1600	**GG8191**	**979,00**
1800	**GG8193**	**1.049,00**
2000	**GG8195**	**1.119,00**



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG1078**	**869,00**
1400	**GG1080**	**919,00**
1600	**GG1082**	**999,00**
1800	**GG1084**	**1.089,00**
2000	**GG1086**	**1.179,00**

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG8217**	**859,00**
1400	**GG8219**	**919,00**
1600	**GG8221**	**999,00**
1800	**GG8223**	**1.079,00**
2000	**GG8225**	**1.149,00**



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG1089**	**909,00**
1400	**GG1091**	**959,00**
1600	**GG1093**	**1.029,00**
1800	**GG1095**	**1.129,00**
2000	**GG1097**	**1.209,00**

Tiefe 600 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG8198**	**969,00**
1400	**GG8200**	**1.039,00**
1600	**GG8202**	**1.099,00**
1800	**GG8204**	**1.199,00**
2000	**GG8206**	**1.299,00**



Tiefe 700 mm

Breite	Code	Euro
1200	**GG1100**	**999,00**
1400	**GG1102**	**1.089,00**
1600	**GG1104**	**1.149,00**
1800	**GG1106**	**1.249,00**
2000	**GG1108**	**1.349,00**

Edelstahlmöbel

	Artikel	Code	Euro
	**Wärmeschrank** **Kapazität für 30 Teller, Ø 350 mm** · 400 x 420 x 500 mm · Innenmaße: 360 x 370 x 380 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · Temperaturratur: +30°/+90°C · Edelstahl AISI 201, 1 Tür · verstellbarer Zwischenboden · Verpackungsmaß: 400 x 460 x 570 mm °C +30/+90 · 400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 17,8 · kg/br 19	**WS-30**	**319,00**
	**Wärmeschrank** **Kapazität für 60 Teller, Ø 350 mm** · 400 x 420 x 800 mm · Innenmaße: 360 x 370 x 680 mm · Temperaturratur: +30°/+90°C · 750 W, 230 V, 50 Hz · Edelstahl AISI 201, 1 Tür · verstellbarer Zwischenboden · Verpackungsmaß: 445 x 495 x 870 mm °C +30/+90 · 750 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 23,8 · kg/br 25	**WS-60**	**379,00**
	**Wärmeschrank** **Kapazität für 120 Teller, Ø 350 mm** · 800 x 420 x 800 mm · Innenmaße: 760 x 370 x 680 mm · Temperaturratur: +30°/+90°C · 1,5 kW, 230 V, 50 Hz · Edelstahl AISI 201, 2 Türen · verstellbarer Zwischenboden · Verpackungsmaß: 870 x 495 x 870 mm °C +30/+90 · 1500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 39,8 · kg/br 42	**WS-120**	**679,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Tellerwärmer, Elektro** **60 Teller Ø 320 mm** · 450 x 480 x 820 mm · Temperatur: 30°C/85°C · 750 W, 230 V, 50 Hz · 1 Klapptür · inkl. 1 verstellbarer Zwischenboden · Verpackungsmaß: 510 x 510 x 910 mm °C +30/+85 · 750 W · 230 V/50 Hz · kg/net 27 · kg/br 33,49	**WS-50**	**379,00**
	**Tellerwärmer, Elektro** **120 Teller Ø 320 mm** · 750 x 480 x 820 mm · Temperatur: 30°C/85°C · 1200 W, 230 V, 50 Hz · 2 Klapptüren · inkl. 1 verstellbarer Zwischenboden °C +30/+85 · 1200 W · 230 V/50 Hz · kg/net 27 · kg/br 33,49	**WS-122**	**589,00**



Edelstahlmöbel

	Artikel	Code	Euro
MADE IN GERMANY	**Tischaufsatzschränke Serie Variabel, AISI 430**		
	· Schrank als Tischaufsatz · offen · mit höhenverstellbarem Zwischenboden · Gesamthöhe 1150 mm, Schrankhöhe 600 mm · 400 mm Tiefe		
	Breite:		
	1000 mm	**ASC104**	**509,00**
	1200 mm	**ASC124**	**539,00**
	1400 mm	**ASC144**	**579,00**
	1600 mm	**ASC164**	**619,00**
	1800 mm	**ASC184**	**669,00**
	2000 mm	**ASC204**	**719,00**
MADE IN GERMANY	**Tischaufsatzschränke Serie Variabel, AISI 430**		
	· Schrank als Tischaufsatz · mit Schiebetüren · mit höhenverstellbarem Zwischenboden · Gesamthöhe 1150 mm, Schrankhöhe 600 mm · 400 mm Tiefe		
	Breite:		
	1000 mm	**ASC104T**	**719,00**
	1200 mm	**ASC124T**	**789,00**
	1400 mm	**ASC144T**	**859,00**
	1600 mm	**ASC164T**	**929,00**
	1800 mm	**ASC184T**	**1.009,00**
	2000 mm	**ASC204T**	**1.069,00**



Arbeitstische ohne Grundboden
Serie Variabel, AISI 304

· mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
· Gestell dreiseitig verstrebt und verschweisst
· Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
· Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
· ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
· 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
· Alle Sondermaße auf Anfrage

MADE IN GERMANY



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 mm	AT046	AT046A	**379,00**	AT047	AT047A	**379,00**	AT048	AT048A	**379,00**
500 mm	AT056	AT056A	**389,00**	AT057	AT057A	**409,00**	AT058	AT058A	**429,00**
600 mm	AT066	AT066A	**409,00**	AT067	AT067A	**429,00**	AT068	AT068A	**449,00**
700 mm	AT076	AT076A	**429,00**	AT077	AT077A	**449,00**	AT078	AT078A	**489,00**
800 mm	AT086	AT086A	**459,00**	AT087	AT087A	**489,00**	AT088	AT088A	**519,00**
900 mm	AT096	AT096A	**459,00**	AT097	AT097A	**489,00**	AT098	AT098A	**519,00**
1000 mm	AT106	AT106A	**459,00**	AT107	AT107A	**489,00**	AT108	AT108A	**519,00**
1100 mm	AT116	AT116A	**529,00**	AT117	AT117A	**569,00**	AT118	AT118A	**599,00**
1200 mm	AT126	AT126A	**529,00**	AT127	AT127A	**569,00**	AT128	AT128A	**599,00**
1300 mm	AT136	AT136A	**599,00**	AT137	AT137A	**639,00**	AT138	AT138A	**679,00**
1400 mm	AT146	AT146A	**599,00**	AT147	AT147A	**639,00**	AT148	AT148A	**679,00**
1500 mm	AT156	AT156A	**649,00**	AT157	AT157A	**689,00**	AT158	AT158A	**729,00**
1600 mm	AT166	AT166A	**649,00**	AT167	AT167A	**689,00**	AT168	AT168A	**729,00**
1700 mm	AT176	AT176A	**679,00**	AT177	AT177A	**719,00**	AT178	AT178A	**749,00**
1800 mm	AT186	AT186A	**679,00**	AT187	AT187A	**719,00**	AT188	AT188A	**749,00**
1900 mm	AT196	AT196A	**719,00**	AT197	AT197A	**749,00**	AT198	AT198A	**799,00**
2000 mm	AT206	AT206A	**719,00**	AT207	AT207A	**749,00**	AT208	AT208A	**799,00**
2100 mm	AT216	AT216A	**769,00**	AT217	AT217A	**809,00**	AT218	AT218A	**849,00**
2200 mm	AT226	AT226A	**769,00**	AT227	AT227A	**809,00**	AT228	AT228A	**849,00**
2300 mm	AT236	AT236A	**799,00**	AT237	AT237A	**839,00**	AT238	AT238A	**899,00**
2400 mm	AT246	AT246A	**829,00**	AT247	AT247A	**879,00**	AT248	AT248A	**919,00**
2500 mm	AT256	AT256A	**889,00**	AT257	AT257A	**949,00**	AT258	AT258A	**989,00**
2600 mm	AT266	AT266A	**909,00**	AT267	AT267A	**969,00**	AT268	AT268A	**1.019,00**
2700 mm	AT276	AT276A	**919,00**	AT277	AT277A	**989,00**	AT278	AT278A	**1.039,00**
2800 mm	AT286	AT286A	**959,00**	AT287	AT287A	**1.019,00**	AT288	AT288A	**1.069,00**
2900 mm	AT296	AT296A	**979,00**	AT297	AT297A	**1.039,00**	AT298	AT298A	**1.099,00**

Rollensatz (2 Stück)

· passend für Arbeitstische
· viereckige Füße, 40 x 40 mm
· 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitstische mit Grundboden Serie Variabel, AISI 304

- Arbeitstisch mit Grundboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße möglich

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 mm	ATG046	ATG046A	**369,00**	ATG047	ATG047A	**379,00**	ATG048	ATG048A	**389,00**
500 mm	ATG056	ATG056A	**389,00**	ATG057	ATG057A	**419,00**	ATG058	ATG058A	**429,00**
600 mm	ATG066	ATG066A	**419,00**	ATG067	ATG067A	**439,00**	ATG068	ATG068A	**459,00**
700 mm	ATG076	ATG076A	**449,00**	ATG077	ATG077A	**489,00**	ATG078	ATG078A	**509,00**
800 mm	ATG086	ATG086A	**489,00**	ATG087	ATG087A	**519,00**	ATG088	ATG088A	**539,00**
900 mm	ATG096	ATG096A	**489,00**	ATG097	ATG097A	**519,00**	ATG098	ATG098A	**539,00**
1000 mm	ATG106	ATG106A	**489,00**	ATG107	ATG107A	**519,00**	ATG108	ATG108A	**539,00**
1100 mm	ATG116	ATG116A	**559,00**	ATG117	ATG117A	**579,00**	ATG118	ATG118A	**619,00**
1200 mm	ATG126	ATG126A	**559,00**	ATG127	ATG127A	**579,00**	ATG128	ATG128A	**619,00**
1300 mm	ATG136	ATG136A	**639,00**	ATG137	ATG137A	**659,00**	ATG138	ATG138A	**679,00**
1400 mm	ATG146	ATG146A	**639,00**	ATG147	ATG147A	**659,00**	ATG148	ATG148A	**679,00**
1500 mm	ATG156	ATG156A	**669,00**	ATG157	ATG157A	**719,00**	ATG158	ATG158A	**749,00**
1600 mm	ATG166	ATG166A	**669,00**	ATG167	ATG167A	**719,00**	ATG168	ATG168A	**749,00**
1700 mm	ATG176	ATG176A	**689,00**	ATG177	ATG177A	**739,00**	ATG178	ATG178A	**789,00**
1800 mm	ATG186	ATG186A	**689,00**	ATG187	ATG187A	**739,00**	ATG188	ATG188A	**789,00**
1900 mm	ATG196	ATG196A	**739,00**	ATG197	ATG197A	**789,00**	ATG198	ATG198A	**829,00**
2000 mm	ATG206	ATG206A	**739,00**	ATG207	ATG207A	**789,00**	ATG208	ATG208A	**829,00**
2100 mm	ATG216	ATG216A	**789,00**	ATG217	ATG217A	**839,00**	ATG218	ATG218A	**899,00**
2200 mm	ATG226	ATG226A	**789,00**	ATG227	ATG227A	**839,00**	ATG228	ATG228A	**899,00**
2300 mm	ATG236	ATG236A	**829,00**	ATG237	ATG237A	**899,00**	ATG238	ATG238A	**969,00**
2400 mm	ATG246	ATG246A	**869,00**	ATG247	ATG247A	**919,00**	ATG248	ATG248A	**999,00**
2500 mm	ATG256	ATG256A	**919,00**	ATG257	ATG257A	**999,00**	ATG258	ATG258A	**1.069,00**
2600 mm	ATG266	ATG266A	**949,00**	ATG267	ATG267A	**1.039,00**	ATG268	ATG268A	**1.109,00**
2700 mm	ATG276	ATG276A	**969,00**	ATG277	ATG277A	**1.059,00**	ATG278	ATG278A	**1.139,00**
2800 mm	ATG286	ATG286A	**999,00**	ATG287	ATG287A	**1.079,00**	ATG288	ATG288A	**1.179,00**
2900 mm	ATG296	ATG296A	**1.029,00**	ATG297	ATG297A	**1.119,00**	ATG298	ATG298A	**1.199,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Arbeitstische mit Grund- und Zwischenboden Serie Variabel, AISI 304

- Arbeitstisch mit Grundboden und Zwischenbode
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße möglich

MADE IN GERMANY



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 mm	ATGZ046	ATGZ046A	**429,00**	ATGZ047	ATGZ047A	**449,00**	ATGZ048	ATGZ048A	**459,00**
500 mm	ATGZ056	ATGZ056A	**459,00**	ATGZ057	ATGZ057A	**499,00**	ATGZ058	ATGZ058A	**489,00**
600 mm	ATGZ066	ATGZ066A	**509,00**	ATGZ067	ATGZ067A	**529,00**	ATGZ068	ATGZ068A	**529,00**
700 mm	ATGZ076	ATGZ076A	**539,00**	ATGZ077	ATGZ077A	**579,00**	ATGZ078	ATGZ078A	**609,00**
800 mm	ATGZ086	ATGZ086A	**579,00**	ATGZ087	ATGZ087A	**619,00**	ATGZ088	ATGZ088A	**659,00**
900 mm	ATGZ096	ATGZ096A	**619,00**	ATGZ097	ATGZ097A	**659,00**	ATGZ098	ATGZ098A	**689,00**
1000 mm	ATGZ106	ATGZ106A	**659,00**	ATGZ107	ATGZ107A	**719,00**	ATGZ108	ATGZ108A	**749,00**
1100 mm	ATGZ116	ATGZ116A	**689,00**	ATGZ117	ATGZ117A	**749,00**	ATGZ118	ATGZ118A	**799,00**
1200 mm	ATGZ126	ATGZ126A	**739,00**	ATGZ127	ATGZ127A	**789,00**	ATGZ128	ATGZ128A	**849,00**
1300 mm	ATGZ136	ATGZ136A	**769,00**	ATGZ137	ATGZ137A	**829,00**	ATGZ138	ATGZ138A	**889,00**
1400 mm	ATGZ146	ATGZ146A	**809,00**	ATGZ147	ATGZ147A	**879,00**	ATGZ148	ATGZ148A	**949,00**
1500 mm	ATGZ156	ATGZ156A	**849,00**	ATGZ157	ATGZ157A	**919,00**	ATGZ158	ATGZ158A	**989,00**
1600 mm	ATGZ166	ATGZ166A	**889,00**	ATGZ167	ATGZ167A	**959,00**	ATGZ168	ATGZ168A	**1.039,00**
1700 mm	ATGZ176	ATGZ176A	**919,00**	ATGZ177	ATGZ177A	**999,00**	ATGZ178	ATGZ178A	**1.079,00**
1800 mm	ATGZ186	ATGZ186A	**969,00**	ATGZ187	ATGZ187A	**1.039,00**	ATGZ188	ATGZ188A	**1.129,00**
1900 mm	ATGZ196	ATGZ196A	**999,00**	ATGZ197	ATGZ197A	**1.079,00**	ATGZ198	ATGZ198A	**1.179,00**
2000 mm	ATGZ206	ATGZ206A	**1.039,00**	ATGZ207	ATGZ207A	**1.119,00**	ATGZ208	ATGZ208A	**1.219,00**
2100 mm	ATGZ216	ATGZ216A	**1.079,00**	ATGZ217	ATGZ217A	**1.179,00**	ATGZ218	ATGZ218A	**1.279,00**
2200 mm	ATGZ226	ATGZ226A	**1.119,00**	ATGZ227	ATGZ227A	**1.219,00**	ATGZ228	ATGZ228A	**1.309,00**
2300 mm	ATGZ236	ATGZ236A	**1.149,00**	ATGZ237	ATGZ237A	**1.259,00**	ATGZ238	ATGZ238A	**1.359,00**
2400 mm	ATGZ246	ATGZ246A	**1.189,00**	ATGZ247	ATGZ247A	**1.309,00**	ATGZ248	ATGZ248A	**1.409,00**
2500 mm	ATGZ256	ATGZ256A	**1.269,00**	ATGZ257	ATGZ257A	**1.369,00**	ATGZ258	ATGZ258A	**1.499,00**
2600 mm	ATGZ266	ATGZ266A	**1.309,00**	ATGZ267	ATGZ267A	**1.419,00**	ATGZ268	ATGZ268A	**1.529,00**
2700 mm	ATGZ276	ATGZ276A	**1.349,00**	ATGZ277	ATGZ277A	**1.459,00**	ATGZ278	ATGZ278A	**1.579,00**
2800 mm	ATGZ286	ATGZ286A	**1.379,00**	ATGZ287	ATGZ287A	**1.499,00**	ATGZ288	ATGZ288A	**1.639,00**
2900 mm	ATGZ296	ATGZ296A	**1.429,00**	ATGZ297	ATGZ297A	**1.559,00**	ATGZ298	ATGZ298A	**1.679,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitstisch mit Grundboden und 7 Auflagewinkel GN 1/1 links, AISI 304

- Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
- mit Grundboden (40 mm)
- mit 7 Auflagewinkel für GN1/1 links
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

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 mm	ATGGNL 126	ATGGNL 126A	**609,00**	ATGGNL 127	ATGGNL 127A	**649,00**	ATGGNL 128	ATGGNL 128A	**689,00**
1300 mm	ATGGNL 136	ATGGNL 136A	**639,00**	ATGGNL 137	ATGGNL 137A	**679,00**	ATGGNL 138	ATGGNL 138A	**729,00**
1400 mm	ATGGNL 146	ATGGNL 146A	**659,00**	ATGGNL 147	ATGGNL 147A	**719,00**	ATGGNL 148	ATGGNL 148A	**749,00**
1500 mm	ATGGNL 156	ATGGNL 156A	**689,00**	ATGGNL 157	ATGGNL 157A	**739,00**	ATGGNL 158	ATGGNL 158A	**789,00**
1600 mm	ATGGNL 166	ATGGNL 166A	**719,00**	ATGGNL 167	ATGGNL 167A	**759,00**	ATGGNL 168	ATGGNL 168A	**809,00**
1700 mm	ATGGNL 176	ATGGNL 176A	**739,00**	ATGGNL 177	ATGGNL 177A	**799,00**	ATGGNL 178	ATGGNL 178A	**849,00**
1800 mm	ATGGNL 186	ATGGNL 186A	**759,00**	ATGGNL 187	ATGGNL 187A	**829,00**	ATGGNL 188	ATGGNL 188A	**879,00**
1900 mm	ATGGNL 196	ATGGNL 196A	**799,00**	ATGGNL 197	ATGGNL 197A	**849,00**	ATGGNL 198	ATGGNL 198A	**909,00**
2000 mm	ATGGNL 206	ATGGNL 206A	**809,00**	ATGGNL 207	ATGGNL 207A	**879,00**	ATGGNL 208	ATGGNL 208A	**949,00**
2100 mm	ATGGNL 216	ATGGNL 216A	**839,00**	ATGGNL 217	ATGGNL 217A	**909,00**	ATGGNL 218	ATGGNL 218A	**979,00**
2200 mm	ATGGNL 226	ATGGNL 226A	**879,00**	ATGGNL 227	ATGGNL 227A	**949,00**	ATGGNL 228	ATGGNL 228A	**1.019,00**
2300 mm	ATGGNL 236	ATGGNL 236A	**899,00**	ATGGNL 237	ATGGNL 237A	**969,00**	ATGGNL 238	ATGGNL 238A	**1.039,00**
2400 mm	ATGGNL 246	ATGGNL 246A	**919,00**	ATGGNL 247	ATGGNL 247A	**989,00**	ATGGNL 248	ATGGNL 248A	**959,00**
2500 mm	ATGGNL 256	ATGGNL 256A	**949,00**	ATGGNL 257	ATGGNL 257A	**1.029,00**	ATGGNL 258	ATGGNL 258A	**1.109,00**
2600 mm	ATGGNL 266	ATGGNL 266A	**979,00**	ATGGNL 267	ATGGNL 267A	**1.059,00**	ATGGNL 268	ATGGNL 268A	**1.139,00**
2700 mm	ATGGNL 276	ATGGNL 276A	**999,00**	ATGGNL 277	ATGGNL 277A	**1.079,00**	ATGGNL 278	ATGGNL 278A	**1.179,00**
2800 mm	ATGGNL 286	ATGGNL 286A	**1.059,00**	ATGGNL 287	ATGGNL 287A	**1.129,00**	ATGGNL 288	ATGGNL 288A	**1.229,00**
2900 mm	ATGGNL 296	ATGGNL 296A	**1.079,00**	ATGGNL 297	ATGGNL 297A	**1.179,00**	ATGGNL 298	ATGGNL 298A	**1.269,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Arbeitstisch mit Grundboden und 7 Auflagewinkel GN 1/1 rechts, AISI 304

- Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
- mit Grundboden (40 mm)
- mit 7 Auflagewinkel für GN1/1 rechts
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

MADE IN GERMANY



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 mm	ATGGNR 126	ATGGNR 126A	**609,00**	ATGGNR 127	ATGGNR 127A	**649,00**	ATGGNR 128	ATGGNR 128A	**689,00**
1300 mm	ATGGNR 136	ATGGNR 136A	**639,00**	ATGGNR 137	ATGGNR 137A	**679,00**	ATGGNR 138	ATGGNR 138A	**729,00**
1400 mm	ATGGNR 146	ATGGNR 146A	**659,00**	ATGGNR 147	ATGGNR 147A	**719,00**	ATGGNR 148	ATGGNR 148A	**749,00**
1500 mm	ATGGNR 156	ATGGNR 156A	**689,00**	ATGGNR 157	ATGGNR 157A	**739,00**	ATGGNR 158	ATGGNR 158A	**789,00**
1600 mm	ATGGNR 166	ATGGNR 166A	**719,00**	ATGGNR 167	ATGGNR 167A	**759,00**	ATGGNR 168	ATGGNR 168A	**809,00**
1700 mm	ATGGNR 176	ATGGNR 176A	**739,00**	ATGGNR 177	ATGGNR 177A	**799,00**	ATGGNR 178	ATGGNR 178A	**849,00**
1800 mm	ATGGNR 186	ATGGNR 186A	**759,00**	ATGGNR 187	ATGGNR 187A	**829,00**	ATGGNR 188	ATGGNR 188A	**879,00**
1900 mm	ATGGNR 196	ATGGNR 196A	**799,00**	ATGGNR 197	ATGGNR 197A	**849,00**	ATGGNR 198	ATGGNR 198A	**909,00**
2000 mm	ATGGNR 206	ATGGNR 206A	**809,00**	ATGGNR 207	ATGGNR 207A	**879,00**	ATGGNR 208	ATGGNR 208A	**949,00**
2100 mm	ATGGNR 216	ATGGNR 216A	**839,00**	ATGGNR 217	ATGGNR 217A	**909,00**	ATGGNR 218	ATGGNR 218A	**979,00**
2200 mm	ATGGNR 226	ATGGNR 226A	**879,00**	ATGGNR 227	ATGGNR 227A	**949,00**	ATGGNR 228	ATGGNR 228A	**1.019,00**
2300 mm	ATGGNR 236	ATGGNR 236A	**899,00**	ATGGNR 237	ATGGNR 237A	**969,00**	ATGGNR 238	ATGGNR 238A	**1.039,00**
2400 mm	ATGGNR 246	ATGGNR 246A	**919,00**	ATGGNR 247	ATGGNR 247A	**989,00**	ATGGNR 248	ATGGNR 248A	**959,00**
2500 mm	ATGGNR 256	ATGGNR 256A	**949,00**	ATGGNR 257	ATGGNR 257A	**1.029,00**	ATGGNR 258	ATGGNR 258A	**1.109,00**
2600 mm	ATGGNR 266	ATGGNR 266A	**979,00**	ATGGNR 267	ATGGNR 267A	**1.059,00**	ATGGNR 268	ATGGNR 268A	**1.139,00**
2700 mm	ATGGNR 276	ATGGNR 276A	**999,00**	ATGGNR 277	ATGGNR 277A	**1.079,00**	ATGGNR 278	ATGGNR 278A	**1.179,00**
2800 mm	ATGGNR 286	ATGGNR 286A	**1.059,00**	ATGGNR 287	ATGGNR 287A	**1.129,00**	ATGGNR 288	ATGGNR 288A	**1.229,00**
2900 mm	ATGGNR 296	ATGGNR 296A	**1.079,00**	ATGGNR 297	ATGGNR 297A	**1.179,00**	ATGGNR 298	ATGGNR 298A	**1.269,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock links Serie Variabel, AISI 304

- Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
- mit Grundboden (40 mm)
- mit Schubladenblock links für GN 1/1 Höhe 150 mm
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

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 mm	ATGSL086	ATGSL086A	**1.289,00**	ATGSL087	ATGSL087A	**1.329,00**	ATGSL088	ATGSL088A	**1.359,00**
900 mm	ATGSL096	ATGSL096A	**1.309,00**	ATGSL097	ATGSL097A	**1.349,00**	ATGSL098	ATGSL098A	**1.379,00**
1000 mm	ATGSL106	ATGSL106A	**1.339,00**	ATGSL107	ATGSL107A	**1.379,00**	ATGSL108	ATGSL108A	**1.419,00**
1100 mm	ATGSL116	ATGSL116A	**1.369,00**	ATGSL117	ATGSL117A	**1.409,00**	ATGSL118	ATGSL118A	**1.439,00**
1200 mm	ATGSL126	ATGSL126A	**1.379,00**	ATGSL127	ATGSL127A	**1.429,00**	ATGSL128	ATGSL128A	**1.479,00**
1300 mm	ATGSL136	ATGSL136A	**1.409,00**	ATGSL137	ATGSL137A	**1.449,00**	ATGSL138	ATGSL138A	**1.499,00**
1400 mm	ATGSL146	ATGSL146A	**1.439,00**	ATGSL147	ATGSL147A	**1.489,00**	ATGSL148	ATGSL148A	**1.529,00**
1500 mm	ATGSL156	ATGSL156A	**1.459,00**	ATGSL157	ATGSL157A	**1.499,00**	ATGSL158	ATGSL158A	**1.569,00**
1600 mm	ATGSL166	ATGSL166A	**1.489,00**	ATGSL167	ATGSL167A	**1.529,00**	ATGSL168	ATGSL168A	**1.589,00**
1700 mm	ATGSL176	ATGSL176A	**1.499,00**	ATGSL177	ATGSL177A	**1.569,00**	ATGSL178	ATGSL178A	**1.609,00**
1800 mm	ATGSL186	ATGSL186A	**1.529,00**	ATGSL187	ATGSL187A	**1.589,00**	ATGSL188	ATGSL188A	**1.649,00**
1900 mm	ATGSL196	ATGSL196A	**1.559,00**	ATGSL197	ATGSL197A	**1.609,00**	ATGSL198	ATGSL198A	**1.679,00**
2000 mm	ATGSL206	ATGSL206A	**1.579,00**	ATGSL207	ATGSL207A	**1.649,00**	ATGSL208	ATGSL208A	**1.709,00**
2100 mm	ATGSL216	ATGSL216A	**1.599,00**	ATGSL217	ATGSL217A	**1.669,00**	ATGSL218	ATGSL218A	**1.749,00**
2200 mm	ATGSL226	ATGSL226A	**1.639,00**	ATGSL227	ATGSL227A	**1.709,00**	ATGSL228	ATGSL228A	**1.769,00**
2300 mm	ATGSL236	ATGSL236A	**1.649,00**	ATGSL237	ATGSL237A	**1.729,00**	ATGSL238	ATGSL238A	**1.799,00**
2400 mm	ATGSL246	ATGSL246A	**1.669,00**	ATGSL247	ATGSL247A	**1.749,00**	ATGSL248	ATGSL248A	**1.829,00**
2500 mm	ATGSL256	ATGSL256A	**1.709,00**	ATGSL257	ATGSL257A	**1.789,00**	ATGSL258	ATGSL258A	**1.869,00**
2600 mm	ATGSL266	ATGSL266A	**1.729,00**	ATGSL267	ATGSL267A	**1.809,00**	ATGSL268	ATGSL268A	**1.889,00**
2700 mm	ATGSL276	ATGSL276A	**1.749,00**	ATGSL277	ATGSL277A	**1.839,00**	ATGSL278	ATGSL278A	**1.919,00**
2800 mm	ATGSL286	ATGSL286A	**1.809,00**	ATGSL287	ATGSL287A	**1.889,00**	ATGSL288	ATGSL288A	**1.979,00**
2900 mm	ATGSL296	ATGSL296A	**1.829,00**	ATGSL297	ATGSL297A	**1.919,00**	ATGSL298	ATGSL298A	**2.019,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Arbeitstisch mit Grundboden und Schubladenblock rechts Serie Variabel, AISI 304

- Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
- mit Grundboden (40 mm)
- mit Schubladenblock rechts für GN 1/1 Höhe 150 mm
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- Gestell verschweißt
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2800 mm Breite mit 8 Füßen
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

MADE IN GERMANY



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 mm	ATGSR086	ATGSR086A	**1.289,00**	ATGSR087	ATGSR087A	**1.329,00**	ATGSR088	ATGSR088A	**1.359,00**
900 mm	ATGSR096	ATGSR096A	**1.309,00**	ATGSR097	ATGSR097A	**1.349,00**	ATGSR098	ATGSR098A	**1.379,00**
1000 mm	ATGSR106	ATGSR106A	**1.339,00**	ATGSR107	ATGSR107A	**1.379,00**	ATGSR108	ATGSR108A	**1.419,00**
1100 mm	ATGSR116	ATGSR116A	**1.369,00**	ATGSR117	ATGSR117A	**1.409,00**	ATGSR118	ATGSR118A	**1.439,00**
1200 mm	ATGSR126	ATGSR126A	**1.379,00**	ATGSR127	ATGSR127A	**1.429,00**	ATGSR128	ATGSR128A	**1.479,00**
1300 mm	ATGSR136	ATGSR136A	**1.409,00**	ATGSR137	ATGSR137A	**1.449,00**	ATGSR138	ATGSR138A	**1.499,00**
1400 mm	ATGSR146	ATGSR146A	**1.439,00**	ATGSR147	ATGSR147A	**1.489,00**	ATGSR148	ATGSR148A	**1.529,00**
1500 mm	ATGSR156	ATGSR156A	**1.459,00**	ATGSR157	ATGSR157A	**1.499,00**	ATGSR158	ATGSR158A	**1.569,00**
1600 mm	ATGSR166	ATGSR166A	**1.489,00**	ATGSR167	ATGSR167A	**1.529,00**	ATGSR168	ATGSR168A	**1.589,00**
1700 mm	ATGSR176	ATGSR176A	**1.499,00**	ATGSR177	ATGSR177A	**1.569,00**	ATGSR178	ATGSR178A	**1.609,00**
1800 mm	ATGSR186	ATGSR186A	**1.529,00**	ATGSR187	ATGSR187A	**1.589,00**	ATGSR188	ATGSR188A	**1.649,00**
1900 mm	ATGSR196	ATGSR196A	**1.559,00**	ATGSR197	ATGSR197A	**1.609,00**	ATGSR198	ATGSR198A	**1.679,00**
2000 mm	ATGSR206	ATGSR206A	**1.579,00**	ATGSR207	ATGSR207A	**1.649,00**	ATGSR208	ATGSR208A	**1.709,00**
2100 mm	ATGSR216	ATGSR216A	**1.599,00**	ATGSR217	ATGSR217A	**1.669,00**	ATGSR218	ATGSR218A	**1.749,00**
2200 mm	ATGSR226	ATGSR226A	**1.639,00**	ATGSR227	ATGSR227A	**1.709,00**	ATGSR228	ATGSR228A	**1.769,00**
2300 mm	ATGSR236	ATGSR236A	**1.649,00**	ATGSR237	ATGSR237A	**1.729,00**	ATGSR238	ATGSR238A	**1.799,00**
2400 mm	ATGSR246	ATGSR246A	**1.669,00**	ATGSR247	ATGSR247A	**1.749,00**	ATGSR248	ATGSR248A	**1.829,00**
2500 mm	ATGSR256	ATGSR256A	**1.709,00**	ATGSR257	ATGSR257A	**1.789,00**	ATGSR258	ATGSR258A	**1.869,00**
2600 mm	ATGSR266	ATGSR266A	**1.729,00**	ATGSR267	ATGSR267A	**1.809,00**	ATGSR268	ATGSR268A	**1.889,00**
2700 mm	ATGSR276	ATGSR276A	**1.749,00**	ATGSR277	ATGSR277A	**1.839,00**	ATGSR278	ATGSR278A	**1.919,00**
2800 mm	ATGSR286	ATGSR286A	**1.809,00**	ATGSR287	ATGSR287A	**1.889,00**	ATGSR288	ATGSR288A	**1.979,00**
2900 mm	ATGSR296	ATGSR296A	**1.829,00**	ATGSR297	ATGSR297A	**1.919,00**	ATGSR298	ATGSR298A	**2.019,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitstisch mit Grundboden, Schubladenblock links und rechts Serie Variabel, AISI 304

· Tischplatte (40 mm) schalldämmend unterfüttert
· 850 mm Höhe, Grundboden (40 mm) mittig
· je 1 Schubladenblock links und rechts
· Schubladen für GN 1/1, Höhe 150 mm
· Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr, Füße höhenverstellbar
· Gestell verschweißt, mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
· Alle Sondermaße auf Anfrage
· Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

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 mm	ATGSRL 126	ATGSRL 126A	**2.279,00**	ATGSRL 127	ATGSRL 127A	**2.329,00**	ATGSRL 128	ATGSRL 128A	**2.369,00**
1300 mm	ATGSRL 136	ATGSRL 136A	**2.299,00**	ATGSRL 137	ATGSRL 137A	**2.359,00**	ATGSRL 138	ATGSRL 138A	**2.409,00**
1400 mm	ATGSRL 146	ATGSRL 146A	**2.339,00**	ATGSRL 147	ATGSRL 147A	**2.379,00**	ATGSRL 148	ATGSRL 148A	**2.439,00**
1500 mm	ATGSRL 156	ATGSRL 156A	**2.359,00**	ATGSRL 157	ATGSRL 157A	**2.419,00**	ATGSRL 158	ATGSRL 158A	**2.459,00**
1600 mm	ATGSRL 166	ATGSRL 166A	**2.379,00**	ATGSRL 167	ATGSRL 167A	**2.439,00**	ATGSRL 168	ATGSRL 168A	**2.499,00**
1700 mm	ATGSRL 176	ATGSRL 176A	**2.409,00**	ATGSRL 177	ATGSRL 177A	**2.479,00**	ATGSRL 178	ATGSRL 178A	**2.529,00**
1800 mm	ATGSRL 186	ATGSRL 186A	**2.439,00**	ATGSRL 187	ATGSRL 187A	**2.499,00**	ATGSRL 188	ATGSRL 188A	**2.559,00**
1900 mm	ATGSRL 196	ATGSRL 196A	**2.459,00**	ATGSRL 197	ATGSRL 197A	**2.519,00**	ATGSRL 198	ATGSRL 198A	**2.589,00**
2000 mm	ATGSRL 206	ATGSRL 206A	**2.489,00**	ATGSRL 207	ATGSRL 207A	**2.559,00**	ATGSRL 208	ATGSRL 208A	**2.609,00**
2100 mm	ATGSRL 216	ATGSRL 216A	**2.509,00**	ATGSRL 217	ATGSRL 217A	**2.579,00**	ATGSRL 218	ATGSRL 218A	**2.649,00**
2200 mm	ATGSRL 226	ATGSRL 226A	**2.529,00**	ATGSRL 227	ATGSRL 227A	**2.599,00**	ATGSRL 228	ATGSRL 228A	**2.669,00**
2300 mm	ATGSRL 236	ATGSRL 236A	**2.559,00**	ATGSRL 237	ATGSRL 237A	**2.639,00**	ATGSRL 238	ATGSRL 238A	**2.709,00**
2400 mm	ATGSRL 246	ATGSRL 246A	**2.579,00**	ATGSRL 247	ATGSRL 247A	**2.649,00**	ATGSRL 248	ATGSRL 248A	**2.739,00**
2500 mm	ATGSRL 256	ATGSRL 256A	**2.599,00**	ATGSRL 257	ATGSRL 257A	**2.689,00**	ATGSRL 258	ATGSRL 258A	**2.759,00**
2600 mm	ATGSRL 266	ATGSRL 266A	**2.629,00**	ATGSRL 267	ATGSRL 267A	**2.719,00**	ATGSRL 268	ATGSRL 268A	**2.799,00**
2700 mm	ATGSRL 276	ATGSRL 276A	**2.649,00**	ATGSRL 277	ATGSRL 277A	**2.759,00**	ATGSRL 278	ATGSRL 278A	**2.819,00**
2800 mm	ATGSRL 286	ATGSRL 286A	**2.669,00**	ATGSRL 287	ATGSRL 287A	**2.759,00**	ATGSRL 288	ATGSRL 288A	**2.859,00**
2900 mm	ATGSRL 296	ATGSRL 296A	**2.709,00**	ATGSRL 297	ATGSRL 297A	**2.799,00**	ATGSRL 298	ATGSRL 298A	**2.879,00**

Rollensatz (2 Stück)

· passend für Arbeitstische
· viereckige Füße, 40 x 40 mm
· 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Arbeitsschränke offen Serie Variabel, AISI 304

- mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- mit oder ohne Aufkantung (40 mm)
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- 850 mm Höhe
- Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

MADE IN GERMANY



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 mm	ASO046	ASO046A	**619,00**	ASO047	ASO047A	**669,00**	ASO048	ASO048A	**719,00**
500 mm	ASO056	ASO056A	**669,00**	ASO057	ASO057A	**729,00**	ASO058	ASO058A	**769,00**
600 mm	ASO066	ASO066A	**729,00**	ASO067	ASO067A	**789,00**	ASO068	ASO068A	**839,00**
700 mm	ASO076	ASO076A	**789,00**	ASO077	ASO077A	**839,00**	ASO078	ASO078A	**899,00**
800 mm	ASO086	ASO086A	**849,00**	ASO087	ASO087A	**899,00**	ASO088	ASO088A	**949,00**
900 mm	ASO096	ASO096A	**849,00**	ASO097	ASO097A	**899,00**	ASO098	ASO098A	**949,00**
1000 mm	ASO106	ASO106A	**849,00**	ASO107	ASO107A	**899,00**	ASO108	ASO108A	**949,00**
1100 mm	ASO116	ASO116A	**899,00**	ASO117	ASO117A	**1.019,00**	ASO118	ASO118A	**1.139,00**
1200 mm	ASO126	ASO126A	**899,00**	ASO127	ASO127A	**1.019,00**	ASO128	ASO128A	**1.139,00**
1300 mm	ASO136	ASO136A	**1.039,00**	ASO137	ASO137A	**1.119,00**	ASO138	ASO138A	**1.199,00**
1400 mm	ASO146	ASO146A	**1.039,00**	ASO147	ASO147A	**1.119,00**	ASO148	ASO148A	**1.199,00**
1500 mm	ASO156	ASO156A	**1.119,00**	ASO157	ASO157A	**1.149,00**	ASO158	ASO158A	**1.209,00**
1600 mm	ASO166	ASO166A	**1.119,00**	ASO167	ASO167A	**1.149,00**	ASO168	ASO168A	**1.209,00**
1700 mm	ASO176	ASO176A	**1.149,00**	ASO177	ASO177A	**1.189,00**	ASO178	ASO178A	**1.219,00**
1800 mm	ASO186	ASO186A	**1.149,00**	ASO187	ASO187A	**1.189,00**	ASO188	ASO188A	**1.219,00**
1900 mm	ASO196	ASO196A	**1.289,00**	ASO197	ASO197A	**1.339,00**	ASO198	ASO198A	**1.379,00**
2000 mm	ASO206	ASO206A	**1.289,00**	ASO207	ASO207A	**1.339,00**	ASO208	ASO208A	**1.379,00**
2100 mm	ASO216	ASO216A	**1.369,00**	ASO217	ASO217A	**1.429,00**	ASO218	ASO218A	**1.499,00**
2200 mm	ASO226	ASO226A	**1.369,00**	ASO227	ASO227A	**1.429,00**	ASO228	ASO228A	**1.499,00**
2300 mm	ASO236	ASO236A	**1.429,00**	ASO237	ASO237A	**1.539,00**	ASO238	ASO238A	**1.559,00**
2400 mm	ASO246	ASO246A	**1.459,00**	ASO247	ASO247A	**1.589,00**	ASO248	ASO248A	**1.729,00**
2500 mm	ASO256	ASO256A	**1.499,00**	ASO257	ASO257A	**1.649,00**	ASO258	ASO258A	**1.769,00**
2600 mm	ASO266	ASO266A	**1.559,00**	ASO267	ASO267A	**1.689,00**	ASO268	ASO268A	**1.829,00**
2700 mm	ASO276	ASO276A	**1.569,00**	ASO277	ASO277A	**1.729,00**	ASO278	ASO278A	**1.879,00**
2800 mm	ASO286	ASO286A	**1.599,00**	ASO287	ASO287A	**1.789,00**	ASO288	ASO288A	**1.919,00**
2900 mm	ASO296	ASO296A	**1.689,00**	ASO297	ASO297A	**1.839,00**	ASO298	ASO298A	**1.979,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitsschränke mit Schubladenblock links und Türen Serie Variabel, AISI 304

- dreiseitig geschlossen
- mit Flügel- oder Schiebetüren
- mit Schubladenblock links für GN 1/1 Höhe 150 mm
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- bis 1500 mm Breite mit doppelwandigen Flügeltüren ab 1600 mm Breite mit doppelwandigen Schiebetüren
- 2800 und 2900 mm Breite mit 8 Füßen
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

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 mm	ASBL096	ASBL096A	**1.769,00**	ASBL097	ASBL097A	**1.829,00**	ASBL098	ASBL098A	**1.889,00**
1000 mm	ASBL106	ASBL106A	**1.829,00**	ASBL107	ASBL107A	**1.889,00**	ASBL108	ASBL108A	**1.959,00**
1100 mm	ASBL116	ASBL116A	**1.889,00**	ASBL117	ASBL117A	**1.959,00**	ASBL118	ASBL118A	**2.029,00**
1200 mm	ASBL126	ASBL126A	**1.979,00**	ASBL127	ASBL127A	**2.019,00**	ASBL128	ASBL128A	**2.049,00**
1300 mm	ASBL136	ASBL136A	**2.139,00**	ASBL137	ASBL137A	**2.179,00**	ASBL138	ASBL138A	**2.209,00**
1400 mm	ASBL146	ASBL146A	**2.139,00**	ASBL147	ASBL147A	**2.179,00**	ASBL148	ASBL148A	**2.219,00**
1500 mm	ASBL156	ASBL156A	**2.229,00**	ASBL157	ASBL157A	**2.279,00**	ASBL158	ASBL158A	**2.299,00**
1600 mm	ASBL166	ASBL166A	**2.229,00**	ASBL167	ASBL167A	**2.279,00**	ASBL168	ASBL168A	**2.299,00**
1700 mm	ASBL176	ASBL176A	**2.299,00**	ASBL177	ASBL177A	**2.349,00**	ASBL178	ASBL178A	**2.379,00**
1800 mm	ASBL186	ASBL186A	**2.299,00**	ASBL187	ASBL187A	**2.349,00**	ASBL188	ASBL188A	**2.379,00**
1900 mm	ASBL196	ASBL196A	**2.379,00**	ASBL197	ASBL197A	**2.419,00**	ASBL198	ASBL198A	**2.459,00**
2000 mm	ASBL206	ASBL206A	**2.379,00**	ASBL207	ASBL207A	**2.419,00**	ASBL208	ASBL208A	**2.459,00**
2100 mm	ASBL216	ASBL216A	**2.489,00**	ASBL217	ASBL217A	**2.509,00**	ASBL218	ASBL218A	**2.559,00**
2200 mm	ASBL226	ASBL226A	**2.489,00**	ASBL227	ASBL227A	**2.509,00**	ASBL228	ASBL228A	**2.559,00**
2300 mm	ASBL236	ASBL236A	**2.499,00**	ASBL237	ASBL237A	**2.609,00**	ASBL238	ASBL238A	**2.729,00**
2400 mm	ASBL246	ASBL246A	**2.569,00**	ASBL247	ASBL247A	**2.669,00**	ASBL248	ASBL248A	**2.799,00**
2500 mm	ASBL256	ASBL256A	**2.629,00**	ASBL257	ASBL257A	**2.739,00**	ASBL258	ASBL258A	**2.859,00**
2600 mm	ASBL266	ASBL266A	**2.669,00**	ASBL267	ASBL267A	**2.799,00**	ASBL268	ASBL268A	**2.919,00**
2700 mm	ASBL276	ASBL276A	**2.729,00**	ASBL277	ASBL277A	**2.859,00**	ASBL278	ASBL278A	**2.989,00**
2800 mm	ASBL286	ASBL286A	**2.879,00**	ASBL287	ASBL287A	**3.019,00**	ASBL288	ASBL288A	**3.149,00**
2900 mm	ASBL296	ASBL296A	**2.949,00**	ASBL297	ASBL297A	**3.069,00**	ASBL298	ASBL298A	**3.149,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Arbeitsschränke mit Schubladenblock rechts und Türen Serie Variabel, AISI 304

- dreiseitig geschlossen
- mit Flügel- oder Schiebetüren
- mit Schubladenblock rechts für GN 1/1 Höhe 150 mm
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- bis 1500 mm Breite mit doppelwandigen Flügeltüren ab 1600 mm Breite mit doppelwandigen Schiebetüren
- 2800 und 2900 mm Breite mit 8 Füßen
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

MADE IN GERMANY



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 mm	ASBR096	ASBR096A	**1.769,00**	ASBR097	ASBR097A	**1.829,00**	ASBR098	ASBR098A	**1.889,00**
1000 mm	ASBR106	ASBR106A	**1.829,00**	ASBR107	ASBR107A	**1.889,00**	ASBR108	ASBR108A	**1.959,00**
1100 mm	ASBR116	ASBR116A	**1.889,00**	ASBR117	ASBR117A	**1.959,00**	ASBR118	ASBR118A	**2.029,00**
1200 mm	ASBR126	ASBR126A	**1.979,00**	ASBR127	ASBR127A	**2.019,00**	ASBR128	ASBR128A	**2.049,00**
1300 mm	ASBR136	ASBR136A	**2.139,00**	ASBR137	ASBR137A	**2.179,00**	ASBR138	ASBR138A	**2.209,00**
1400 mm	ASBR146	ASBR146A	**2.139,00**	ASBR147	ASBR147A	**2.179,00**	ASBR148	ASBR148A	**2.219,00**
1500 mm	ASBR156	ASBR156A	**2.229,00**	ASBR157	ASBR157A	**2.279,00**	ASBR158	ASBR158A	**2.299,00**
1600 mm	ASBR166	ASBR166A	**2.229,00**	ASBR167	ASBR167A	**2.279,00**	ASBR168	ASBR168A	**2.299,00**
1700 mm	ASBR176	ASBR176A	**2.299,00**	ASBR177	ASBR177A	**2.349,00**	ASBR178	ASBR178A	**2.379,00**
1800 mm	ASBR186	ASBR186A	**2.299,00**	ASBR187	ASBR187A	**2.349,00**	ASBR188	ASBR188A	**2.379,00**
1900 mm	ASBR196	ASBR196A	**2.379,00**	ASBR197	ASBR197A	**2.419,00**	ASBR198	ASBR198A	**2.459,00**
2000 mm	ASBR206	ASBR206A	**2.379,00**	ASBR207	ASBR207A	**2.419,00**	ASBR208	ASBR208A	**2.459,00**
2100 mm	ASBR216	ASBR216A	**2.489,00**	ASBR217	ASBR217A	**2.509,00**	ASBR218	ASBR218A	**2.559,00**
2200 mm	ASBR226	ASBR226A	**2.489,00**	ASBR227	ASBR227A	**2.509,00**	ASBR228	ASBR228A	**2.559,00**
2300 mm	ASBR236	ASBR236A	**2.499,00**	ASBR237	ASBR237A	**2.609,00**	ASBR238	ASBR238A	**2.729,00**
2400 mm	ASBR246	ASBR246A	**2.569,00**	ASBR247	ASBR247A	**2.669,00**	ASBR248	ASBR248A	**2.799,00**
2500 mm	ASBR256	ASBR256A	**2.629,00**	ASBR257	ASBR257A	**2.739,00**	ASBR258	ASBR258A	**2.859,00**
2600 mm	ASBR266	ASBR266A	**2.669,00**	ASBR267	ASBR267A	**2.799,00**	ASBR268	ASBR268A	**2.919,00**
2700 mm	ASBR276	ASBR276A	**2.729,00**	ASBR277	ASBR277A	**2.859,00**	ASBR278	ASBR278A	**2.989,00**
2800 mm	ASBR286	ASBR286A	**2.879,00**	ASBR287	ASBR287A	**3.019,00**	ASBR288	ASBR288A	**3.149,00**
2900 mm	ASBR296	ASBR296A	**2.949,00**	ASBR297	ASBR297A	**3.069,00**	ASBR298	ASBR298A	**3.149,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Arbeitsschränke mit Türen
Serie Variabel, AISI 304

- dreiseitig geschlossen
- mit Flügel- oder Schiebetüren
- mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Tischplatte schalldämmend unterfüttert
- Füße aus 40 x 40 mm Vierkantrohr
- ab 2300 mm Breite mit 6 Füßen
- bis 900 mm Breite mit doppelwandigen Flügeltüren, ab 1000 mm Breite mit doppelwandigen Schiebetüren
- 850 mm Höhe, Füße höhenverstellbar
- Alle Sondermaße auf Anfrage
- Optional: Satz Rollen ab Werk, Bauhöhe 850 mm bleibt erhalten

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 mm	ATS046	ATS046A	**739,00**	ATS047	ATS047A	**769,00**	ATS048	ATS048A	**809,00**
500 mm	ATS056	ATS056A	**799,00**	ATS057	ATS057A	**839,00**	ATS058	ATS058A	**879,00**
600 mm	ATS066	ATS066A	**849,00**	ATS067	ATS067A	**899,00**	ATS068	ATS068A	**949,00**
700 mm	ATS076	ATS076A	**909,00**	ATS077	ATS077A	**969,00**	ATS078	ATS078A	**999,00**
800 mm	ATS086	ATS086A	**969,00**	ATS087	ATS087A	**1.029,00**	ATS088	ATS088A	**1.069,00**
900 mm	ATS096	ATS096A	**1.039,00**	ATS097	ATS097A	**1.079,00**	ATS098	ATS098A	**1.139,00**
1000 mm	ATS106	ATS106A	**1.109,00**	ATS107	ATS107A	**1.149,00**	ATS108	ATS108A	**1.189,00**
1100 mm	ATS116	ATS116A	**1.229,00**	ATS117	ATS117A	**1.269,00**	ATS118	ATS118A	**1.309,00**
1200 mm	ATS126	ATS126A	**1.229,00**	ATS127	ATS127A	**1.269,00**	ATS128	ATS128A	**1.309,00**
1300 mm	ATS136	ATS136A	**1.309,00**	ATS137	ATS137A	**1.349,00**	ATS138	ATS138A	**1.379,00**
1400 mm	ATS146	ATS146A	**1.309,00**	ATS147	ATS147A	**1.349,00**	ATS148	ATS148A	**1.379,00**
1500 mm	ATS156	ATS156A	**1.419,00**	ATS157	ATS157A	**1.439,00**	ATS158	ATS158A	**1.479,00**
1600 mm	ATS166	ATS166A	**1.419,00**	ATS167	ATS167A	**1.439,00**	ATS168	ATS168A	**1.479,00**
1700 mm	ATS176	ATS176A	**1.489,00**	ATS177	ATS177A	**1.519,00**	ATS178	ATS178A	**1.559,00**
1800 mm	ATS186	ATS186A	**1.489,00**	ATS187	ATS187A	**1.519,00**	ATS188	ATS188A	**1.559,00**
1900 mm	ATS196	ATS196A	**1.559,00**	ATS197	ATS197A	**1.589,00**	ATS198	ATS198A	**1.609,00**
2000 mm	ATS206	ATS206A	**1.559,00**	ATS207	ATS207A	**1.589,00**	ATS208	ATS208A	**1.609,00**
2100 mm	ATS216	ATS216A	**1.719,00**	ATS217	ATS217A	**1.749,00**	ATS218	ATS218A	**1.789,00**
2200 mm	ATS226	ATS226A	**1.719,00**	ATS227	ATS227A	**1.749,00**	ATS228	ATS228A	**1.789,00**
2300 mm	ATS236	ATS236A	**1.819,00**	ATS237	ATS237A	**1.919,00**	ATS238	ATS238A	**2.039,00**
2400 mm	ATS246	ATS246A	**1.869,00**	ATS247	ATS247A	**1.989,00**	ATS248	ATS248A	**2.099,00**
2500 mm	ATS256	ATS256A	**1.919,00**	ATS257	ATS257A	**2.039,00**	ATS258	ATS258A	**2.149,00**
2600 mm	ATS266	ATS266A	**1.979,00**	ATS267	ATS267A	**2.099,00**	ATS268	ATS268A	**2.219,00**
2700 mm	ATS276	ATS276A	**2.039,00**	ATS277	ATS277A	**2.149,00**	ATS278	ATS278A	**2.279,00**
2800 mm	ATS286	ATS286A	**2.099,00**	ATS287	ATS287A	**2.209,00**	ATS288	ATS288A	**2.339,00**
2900 mm	ATS296	ATS296A	**2.139,00**	ATS297	ATS297A	**2.269,00**	ATS298	ATS298A	**2.409,00**

Rollensatz (2 Stück)

- passend für Arbeitstische
- viereckige Füße, 40 x 40 mm
- 150 x 60 x 60 mm

GB0120
· ohne Bremsen

53,00 €



GB0121
· mit Bremsen

61,00 €



Aufsatzborde Serie Variabel, AISI 304

· 1 oder 2 Etagen
· Borde ab 2300 mm Breite mit 6 Füssen



MADE IN GERMANY

Breite	Aufsatzbord 1 Etage				Aufsatzbord 2 Etagen			
	300 mm Tiefe		400 mm Tiefe		300 mm Tiefe		400 mm Tiefe	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
500 mm	ABE053	**184,00**	ABE054	**189,00**	ABD053	**269,00**	ABD054	**289,00**
600 mm	ABE063	**189,00**	ABE064	**194,00**	ABD063	**289,00**	ABD064	**309,00**
700 mm	ABE073	**194,00**	ABE074	**199,00**	ABD073	**299,00**	ABD074	**329,00**
800 mm	ABE083	**199,00**	ABE084	**204,00**	ABD083	**309,00**	ABD084	**339,00**
900 mm	ABE093	**204,00**	ABE094	**239,00**	ABD093	**319,00**	ABD094	**359,00**
1000 mm	ABE103	**239,00**	ABE104	**249,00**	ABD103	**349,00**	ABD104	**379,00**
1100 mm	ABE113	**244,00**	ABE114	**259,00**	ABD113	**359,00**	ABD114	**399,00**
1200 mm	ABE123	**254,00**	ABE124	**269,00**	ABD123	**369,00**	ABD124	**409,00**
1300 mm	ABE133	**264,00**	ABE134	**279,00**	ABD133	**379,00**	ABD134	**419,00**
1400 mm	ABE143	**274,00**	ABE144	**289,00**	ABD143	**389,00**	ABD144	**439,00**
1500 mm	ABE153	**284,00**	ABE154	**294,00**	ABD153	**399,00**	ABD154	**449,00**
1600 mm	ABE163	**289,00**	ABE164	**299,00**	ABD163	**419,00**	ABD164	**459,00**
1700 mm	ABE173	**294,00**	ABE174	**319,00**	ABD173	**439,00**	ABD174	**479,00**
1800 mm	ABE183	**299,00**	ABE184	**329,00**	ABD183	**449,00**	ABD184	**499,00**
1900 mm	ABE193	**309,00**	ABE194	**334,00**	ABD193	**469,00**	ABD194	**519,00**
2000 mm	ABE203	**304,00**	ABE204	**339,00**	ABD203	**479,00**	ABD204	**529,00**
2100 mm	ABE213	**309,00**	ABE214	**349,00**	ABD213	**489,00**	ABD214	**549,00**
2200 mm	ABE223	**314,00**	ABE224	**359,00**	ABD223	**499,00**	ABD224	**559,00**
2300 mm	ABE233	**319,00**	ABE234	**369,00**	ABD233	**519,00**	ABD234	**579,00**
2400 mm	ABE243	**339,00**	ABE244	**379,00**	ABD243	**529,00**	ABD244	**589,00**
2500 mm	ABE253	**349,00**	ABE254	**399,00**	ABD253	**579,00**	ABD254	**639,00**
2600 mm	ABE263	**359,90**	ABE264	**409,00**	ABD263	**589,00**	ABD264	**659,00**
2700 mm	ABE273	**369,00**	ABE274	**419,00**	ABD273	**599,00**	ABD274	**669,00**
2800 mm	ABE283	**384,00**	ABE284	**429,00**	ABD283	**609,00**	ABD284	**689,00**
2900 mm	ABE293	**399,00**	ABE294	**439,00**	ABD293	**629,00**	ABD294	**709,00**

Edelstahlmöbel

MADE IN GERMANY



Wandborde Serie Variabel, AISI 304

- OHNE Konsole
- Unterseite mit AISI 304 geschlossen
- 3-seitg 40 mm abgekantet
- wandseitig aufgekantet
- Empfehlung:
  ab einer Breite von 1500 mm 3 Konsolen
  ab einer Breite von 2500 mm 4 Konsolen

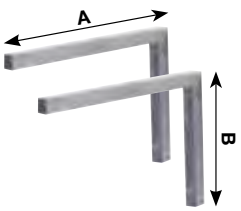
Breite	300 mm Tiefe		400 mm Tiefe		500 mm Tiefe	
	Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
500 mm	WB053	**129,00**	WB054	**139,00**	WB055	**149,00**
600 mm	WB063	**139,00**	WB064	**149,00**	WB065	**159,00**
700 mm	WB073	**149,00**	WB074	**159,00**	WB075	**179,00**
800 mm	WB083	**159,00**	WB084	**169,00**	WB085	**189,00**
900 mm	WB093	**169,00**	WB094	**189,00**	WB095	**209,00**
1000 mm	WB103	**179,00**	WB104	**189,00**	WB105	**219,00**
1100 mm	WB113	**189,00**	WB114	**209,00**	WB115	**229,00**
1200 mm	WB123	**189,00**	WB124	**219,00**	WB125	**239,00**
1300 mm	WB133	**209,00**	WB134	**229,00**	WB135	**259,00**
1400 mm	WB143	**219,00**	WB144	**239,00**	WB145	**269,00**
1500 mm	WB153	**229,00**	WB154	**249,00**	WB155	**279,00**
1600 mm	WB163	**239,00**	WB164	**259,00**	WB165	**289,00**
1700 mm	WB173	**239,00**	WB174	**269,00**	WB175	**309,00**
1800 mm	WB183	**249,00**	WB184	**289,00**	WB185	**319,00**
1900 mm	WB193	**259,00**	WB194	**309,00**	WB195	**329,00**
2000 mm	WB203	**269,00**	WB204	**309,00**	WB205	**349,00**
2100 mm	WB213	**279,00**	WB214	**319,00**	WB215	**359,00**
2200 mm	WB223	**289,00**	WB224	**329,00**	WB225	**369,00**
2300 mm	WB233	**289,00**	WB234	**339,00**	WB235	**389,00**
2400 mm	WB243	**319,00**	WB244	**349,00**	WB245	**389,00**
2500 mm	WB253	**319,00**	WB254	**359,00**	WB255	**419,00**
2600 mm	WB263	**329,00**	WB264	**379,00**	WB265	**429,00**
2700 mm	WB273	**339,00**	WB274	**389,00**	WB275	**439,00**
2800 mm	WB283	**349,00**	WB284	**409,00**	WB285	**449,00**
2900 mm	WB293	**359,00**	WB294	**419,00**	WB295	**459,00**

Konsole für Wandborde Serie Variabel

- Paar (2 Stück)
- Vierkantrohr 40 x 40 mm

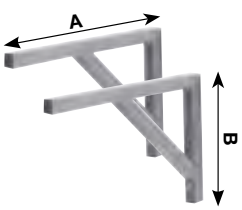
für Lasten bis ca. 10 kg bei gleichmäßiger Lastverteilung

Tiefe (mm) A	Tiefe (mm) B	Code	Preis
200	240	KWK20	**99,00**
300	340	KWK30	**109,00**
400	340	KWK40	**114,00**
500	440	KWK50	**119,00**



für Lasten bis ca. 30 kg bei gleichmäßiger Lastverteilung

Tiefe (mm) A	Tiefe (mm) B	Code	Preis
300	340	KWG30	**159,00**
400	340	KWG40	**169,00**
500	440	KWG50	**179,00**



Arbeitsplatten Serie Variabel, AISI 304

· Arbeitsplatte mit oder ohne Aufkantung
· allseitig 40 mm abgekantet
· Holzunterfüttert



MADE IN GERMANY

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
500 mm	AP056	AP056A	**199,00**	AP057	AP057A	**209,00**	AP058	AP058A	**229,00**
600 mm	AP066	AP066A	**209,00**	AP067	AP067A	**229,00**	AP068	AP068A	**239,00**
700 mm	AP076	AP076A	**229,00**	AP077	AP077A	**239,00**	AP078	AP078A	**259,00**
800 mm	AP086	AP086A	**239,00**	AP087	AP087A	**259,00**	AP088	AP088A	**269,00**
900 mm	AP096	AP096A	**249,00**	AP097	AP097A	**269,00**	AP098	AP098A	**289,00**
1000 mm	AP106	AP106A	**259,00**	AP107	AP107A	**279,00**	AP108	AP108A	**309,00**
1100 mm	AP116	AP116A	**279,00**	AP117	AP117A	**299,00**	AP118	AP118A	**329,00**
1200 mm	AP126	AP126A	**289,00**	AP127	AP127A	**309,00**	AP128	AP128A	**349,00**
1300 mm	AP136	AP136A	**299,00**	AP137	AP137A	**329,00**	AP138	AP138A	**359,00**
1400 mm	AP146	AP146A	**309,00**	AP147	AP147A	**339,00**	AP148	AP148A	**369,00**
1500 mm	AP156	AP156A	**329,00**	AP157	AP157A	**359,00**	AP158	AP158A	**379,00**
1600 mm	AP166	AP166A	**339,00**	AP167	AP167A	**369,00**	AP168	AP168A	**399,00**
1700 mm	AP176	AP176A	**349,00**	AP177	AP177A	**379,00**	AP178	AP178A	**409,00**
1800 mm	AP186	AP186A	**369,00**	AP187	AP187A	**399,00**	AP188	AP188A	**439,00**
1900 mm	AP196	AP196A	**379,00**	AP197	AP197A	**409,00**	AP198	AP198A	**449,00**
2000 mm	AP206	AP206A	**389,00**	AP207	AP207A	**429,00**	AP208	AP208A	**469,00**
2100 mm	AP216	AP216A	**399,00**	AP217	AP217A	**449,00**	AP218	AP218A	**479,00**
2200 mm	AP226	AP226A	**409,00**	AP227	AP227A	**459,00**	AP228	AP228A	**499,00**
2300 mm	AP236	AP236A	**439,00**	AP237	AP237A	**489,00**	AP238	AP238A	**519,00**
2400 mm	AP246	AP246A	**459,00**	AP247	AP247A	**499,00**	AP248	AP248A	**549,00**
2500 mm	AP256	AP256A	**469,00**	AP257	AP257A	**509,00**	AP258	AP258A	**559,00**
2600 mm	AP266	AP266A	**479,00**	AP267	AP267A	**519,00**	AP268	AP268A	**579,00**
2700 mm	AP276	AP276A	**489,00**	AP277	AP277A	**539,00**	AP278	AP278A	**589,00**
2800 mm	AP286	AP286A	**499,00**	AP287	AP287A	**559,00**	AP288	AP288A	**609,00**
2900 mm	AP296	AP296A	**519,00**	AP297	AP297A	**569,00**	AP298	AP298A	**619,00**

Edelstahlmöbel

	Artikel	Code	Euro
	**Abfalleimer** · Edelstahl · mit Deckel und Griffen · ausfahrbarer Rollwagen **50 Liter - 380 x 605 mm** **95 Liter - 450 x 685 mm** kg/net 6,7 · kg/br 7,8 / kg/net 10,5 · kg/br 11,9	 **IP0001** **IP0003**	 **149,00** **199,00**
	**Abfalleimer** · Edelstahl · mit Hubdeckel und Griffen **50 Liter - 380 x 605 mm** **95 Liter - 450 x 685 mm** kg/net 8,6 · kg/br 7,5 / kg/net 12 · kg/br 13,4	 **IP0004** **IP0006**	 **229,00** **259,00**
	**Müllsackwagen** **Edelstahl** · oben Ø 390 mm, unten Ø 450 mm, Höhe 850 mm · Pedal zum Öffnen des Deckels · runde Basis mit Rädern · Verpackungsmaß: 480 x 480 x 870 mm kg/net 9 · kg/br 10,1	**IP0049**	**249,00**
	**Mehlwagen** **195 Liter, Edelstahl** · 465 x 750 x 785 mm · zweigeteilter Deckel, auf Rollen, 150 kg Traglast · Verpackungsmaß: 500 x 840 x 800 mm kg/net 17 · kg/br 19,4	**IP0014**	**499,00**
NEU 	**Heizstrahler** **Indoor & Outdoor Gebrauch** · 865 x 90 x 190 mm, Kabellänge: 180 cm · 3 Stufen: 850 W / 1650 W / 2500 W · 230 V, 50 Hz, automatischer Überhitzungsschutz · Wand- & Deckenmontage · Quarz Heizkörper, Leistungsanzeigeleuchte · einstellbare Thermostatsteuerung · inkl. Fernbedienung, Timer Funktion: 1-24 Std.	**HS2500R**	**69,00**
NEU 	**Heizstrahler** **Indoor & Outdoor Gebrauch, stehend, elektro** · 170-210 x 530 mm · Kabellänge: 180 cm · 3 Heizleistungen einstellbar: 650 W / 1350 W / 2000 W · 230 V, 50 Hz · Strahlungsbereich: 900 · Quarz Heizkörper · Höhenverstellbar, Wandmontage möglich · Neigungswinkel Kopfteil: 0-45° · IPX4 - Schutz gegen allseitiges Spritzwasser	**HS2000**	**59,00**



Transport/ Speisentransport

Nach dem Zubereiten ist vor dem Speisentransport – mit unserem Sortiment zum Thema Transport bieten wir Lösungen für jede Situation! Vom Banquettwagen bis zum Transportwagen für GN-Behälter finden Sie in diesem Kapitel alles, was den Transport von Speisen erleichtert.

Speisentransport

	Artikel	Code	Euro
 ohne Inhalt	**Thermobox** **28 Liter, doppelwandig , GN 1/1** · 620 x 420 x 405 mm · Innenmaß: 530 x 325 x 200 mm · Wärmeverlust 1,5°C/h · Kälteverlust 0,5°C/h · Temperaturbereich: -40°C/+100°C · stapelbar GN 1/1 · °C -40/100 · L 28 · kg/net 6,2 · kg/br 6,8	**Thermo300**	**289,00**
 ohne Inhalt	**Thermobox** **39 Liter, doppelwandig, GN 1/1** · 465 x 665 x 440 mm · Innenmaß: 320 x 525 x 310 mm · Wärmeverlust 1,5°C/h · Kälteverlust 0,5°C/h · Temperaturbereich: -40°C/+100°C · 7 Einschübe GN 1/1 · °C -40/100 · L 39 · kg/net 8,5 · kg/br 9	**Thermo400**	**299,00**
 ohne Inhalt	**Thermobox** **83 Liter, doppelwandig , GN 1/1** · 450 x 625 x 575 mm · Innenmaß: 333 x 540 x 460 mm · Wärmeverlust 1,5°C/h · Kälteverlust 0,5°C/h · Temperaturbereich: -40°C/+100°C · abnehmbarer Deckel · Abstand Einschübe: 20 mm · stapelbar GN 1/1 · °C -40/100 · L 83 · kg/net 8,8 · kg/br 9,9	**Thermo601**	**299,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Thermobox** **83 Liter, doppelwandig, GN 1/1** · 625 x 450 x 575 mm · Innenmaß: 540 x 333 x 460 mm · Wärmeverlust 1,5°C/h · Kälteverlust 0,5°C/h · 12 Einschübe · Abstand Einschübe: 20 mm · stapelbar GN 1/1 · °C -40/100 · L 83 · kg/net 9,5 · kg/br 10,5	**Thermo601M**	**329,00**
	**Kühlakku für Thermoboxen** · 530 x 320 x 45 mm · mit Wasser gefüllt und Lebensmittelecht · Schockfrostgeeignet kg/net 5,5 · kg/br 5,6	**AV016**	**79,00**
	**Thermobox, Bäckerei** **50 Liter** · 390 x 400 x 690 mm · Innenmaß: 300 x 300 x 590 mm · doppelwandig, Frontlader, stapelbar · widerstandsfähiges und robustes Material · inkl. 5 robuste Einlegebögen L 50 · kg/net 7 · kg/br 7,5	**Thermo630**	**309,00**
	**Thermobox, Bäckerei** **150 Liter** · 520 x 700 x 670 mm · Innenmaß: 410 x 610 x 550 mm · doppelwandig, Frontlader, stapelbar · widerstandsfähiges und robustes Material · 10 Einschubvorrichtungen (Abstand: 50 mm) L 15 · kg/net 14 · kg/br 15	**Thermo660**	**539,00**

Speisentransport

	Artikel	Code	Euro
	**Bankettwagen, Elektro - beheizt** **Edelstahl** · 700 x 850 x 900 mm · 5x GN 2/1 · Temperaturratur: +30°C/+90°C · 750 W, 230 V, 50 Hz · Schienen: 1x 5, Abstand: 120 mm · fahrbar, 4 Rollen (Ø 125 mm) mit Feststellern · Verpackungsmaß: 790 x 1020 x 2050 mm GN 5x 2/1 · °C +30/+90 · 750 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 82 · kg/br 90	**BQ5**	**1.789,00**
	**Bankettwagen - beheizt** **auf Rollen** · 790 x 970 x 1810 mm · Innenmaßmaß: 540 x 680 x 1380 mm · 10x GN 2/1 · Temperaturratur: +30°C/+90°C · 2,62 kW, 230 V, 50 Hz · Einschubabstand: 115 mm, 1 Tür · Verpackungsmaß: 790 x 1020 x 2050 mm GN 10x 2/1 · 230 V/ 50 Hz · 2.62 kW · kg/net 149,9 · kg/br 157	**BQ11SR**	**2.059,00**
	**Bankettwagen, Elektro - beheizt** **Edelstahl** · 700 x 850 x 1660 mm · 10x GN 2/1 · 1,5 kW, 230 V, 50 Hz · Schienen: 1x 5, Abstand: 120 mm · fahrbar, 4 Rollen (Ø 125 mm) mit Feststellern · Verpackungsmaß: 790 x 1020 x 2050 mm GN 10x 2/1 · 230 V/ 50 Hz · 1,5 kW · kg/net 115 · kg/br 125	**BQ10**	**2.139,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Bankettwagen, Elektro - beheizt** **für Speisen** · 670 x 940 x 1860 mm · Temperatur: +30°C/+85°C · 2,52 kW, 230 V, 50 Hz · für 11 Einschübe GN 1/1, Abstand 115 mm · fahrbar, 4 Rollen mit Bremse · Verpackungsmaß: 790 x 1020 x 2050 mm GN 1/1 · °C +30/+85 · 230 V/ 50 Hz · 2,52 kW · kg/net 137 · kg/br 187	**BQ11**	**2.119,00**
	**Bankettwagen, Elektro - beheizt** **für Speisen** · 1540 x 940 x 1860 mm · Temperatur: +30°C/+85°C · 2,52 kW, 230 V, 50 Hz · für 22 Einschübe GN 1/1, Abstand 115 mm · fahrbar, 4 Rollen mit Bremse · Verpackungsmaß: 1640 x 1040 x 2050 mm GN 1/1 · °C +30/+85 · 230 V/ 50 Hz · 2,52 kW · kg/net 213 · kg/br 293	**BQ22**	**3.899,00**
	**Bankettwagen, Elektro - gekühlt** **für Speisen** · 730 x 840 x 1860 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · 380 W, 230 V, 50 Hz · für 11 Einschübe GN 2/1, Abstand 115 mm · fahrbar, 4 Rollen mit Bremse · Verpackungsmaß: 850 x 940 x 2050 mm GN 2/1 · °C 0/+8 · 380 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 132 · kg/br 182	**BQKalt1**	**3.589,00**

Speisentransport

	Artikel	Code	Euro
	**Bankettwagen, Elektro - beheizt** **Edelstahl** · 1350 x 850 x 1660 mm · 2x 10x 2/1 GN · 3000 W, 230 V, 50 Hz · Schienen: 1 x 5, Abstand: 120 mm · mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) · Verpackungsmaß: 1450 x 940 x 1820 mm GN 2/1 · 3000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 178 · kg/br 192	**BQ20**	**3.299,00**
	**Tellerspender, Elektro - beheizt** **2x 50 Teller** · 890 x 460 x 900 mm · 2x 750 W, 230 V, 50 Hz · mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) · inkl. 2 Kunststoff-Deckel · Durchmesser der Teller 240/320 mm · Edelstahl · Verpackungsmaß: 920 x 500 x 1150 mm 1500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 48,25 · kg/br 59	**TW232**	**1.219,00**
	**Tablett Lifter** **mit Besteckspender** · 550 x 570 x 900/1300 mm · mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm (mit Feststellern) · Edelstahl kg/net 29,4 · kg/br 34	**TL55**	**799,00**

	Artikel	Code	Euro
 2x 1/1 lang	**Bain-Marie Station** **2 Becken** · 800 x 600 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 1,4 kW, 230 V, 50 Hz · 2x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 910 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 1400 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 38,9 · kg /br 48,5	**BMSD-2120**	**999,00**
 3x 1/1 lang	**Bain-Marie Station** **3 Becken** · 1200 x 600 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,1 kW, 230 V, 50 Hz · 3x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1310 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2100 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 55,8 · kg /br 69,3	**BMSD-3120**	**1.319,00**
 4x 1/1 lang	**Bain-Marie Station** **4 Becken** · 1600 x 600 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,8 kW, 230 V, 50 Hz · 4x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1710 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2800 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 67,2 · kg /br 77,7	**BMSD-4120**	**1.659,00**

Speisentransport

	Artikel	Code	Euro
 2x 1/1 lang	**Bain-Marie Wagen** **2 Becken** · 850 x 700 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 1,4 kW, 230 V, 50 Hz · 2x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 910 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 1400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 42,2 · kg/br 51,8	**BMPD-2120**	**1.139,00**
 3x 1/1 lang	**Bain-Marie Wagen** **3 Becken** · 1250 x 700 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,1 kW, 230 V, 50 Hz · 3x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1310 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 42,2 · kg/br 51,8	**BMPD-3120**	**1.459,00**
 4x 1/1 lang	**Bain-Marie Wagen** **4 Becken** · 1650 x 700 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,8 kW, 230 V, 50 Hz · 4x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1710 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 70 · kg/br 82	**BMPD-4120**	**1.779,00**

	Artikel	Code	Euro
 2x 1/1 schmal	**Bain-Marie Wagen** **2 Becken** · 650 x 900 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C 1,4 kW, 230 V, 50 Hz · 2x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 910 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 1400 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 42,0 · kg/br 51,6	**BMPK-2120**	**1.139,00**
 3x 1/1 schmal	**Bain-Marie Wagen** **3 Becken** · 650 x 1300 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,1 kW, 230 V, 50 Hz · 3x Abflusshahn ½“, · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1310 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2100 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 58,1 · kg/br 71,6	**BMPK-3120**	**1.459,00**
 4x 1/1 schmal	**Bain-Marie Wagen** **4 Becken** · 650 x 1700 x 900 mm · 1/1 GN, Tiefe 200 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2,8 kW, 230 V, 50 Hz · 4x Abflusshahn ½“ · mit Temperaturraturkontrolle · Verpackungsmaß: 1310 x 750 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2800 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 73 · kg/br 86	**BMPK-4120**	**1.779,00**

Speisentransport

	Artikel	Code	Euro
	**Bain-Marie mit Schrank neutral** · 850 x 700 x 900 mm · Temperatur: +30°C bis +90°C · 1,4 kW, 230 V, 50 Hz · 2x GN 1/1 - 200 · Kontrollpanel auf Längsseite · Unterschrank beheizt! · Verpackungsmaß: 910 x 750 x 1010 mm	**BMPD-CS-2120**	**1.489,00**
	mit Wärmeschrank	**BMPD-CSH-2120**	**1.729,00**
	GN 1/1 · °C +30/+90 · 1400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 55,9 · kg/br 65,5		
	**Bain-Marie mit Schrank neutral** · 1250 x 700 x 900 mm · Temperatur: +30°C bis +90°C · 2,1 kW, 230 V, 50 Hz · 3x GN 1/1 - 200 · Kontrollpanel auf Längsseite · Unterschrank beheizt! · Verpackungsmaß: 1300 x 730 x 920 mm	**BMPD-CS-3120**	**1.879,00**
	mit Wärmeschrank	**BMPD-CSH-3120**	**2.069,00**
	GN 1/1 · °C +30/+90 · 2100 W · 230 V/50 Hz · kg/net 76,1 · kg/br 89,6		
	**Bain-Marie mit Schrank neutral** · 650 x 900 x 900 mm · Temperatur: +30°C bis +90°C · 1,4 kW, 230 V, 50 Hz · 2x GN 1/1 - 200 · Kontrollpanel an der kurzen Seite · Unterschrank beheizt! · Verpackungsmaß: 910 x 750 x 1010 mm	**BMPK-CS-2120**	**1.489,00**
	mit Wärmeschrank	**BMPK-CSH-2120**	**1.739,00**
	GN 1/1 · °C +30/+90 · 1400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 55,7 · kg/br 65,3		

	Artikel	Code	Euro
	**Bain-Marie mit Schrank neutral** · 650 x 1300 x 900 mm · Temperaturratur: +30°C bis +90°C · 2,1 kW, 230 V, 50 Hz · 3x GN 1/1 - 200 · Kontrollpanel an der kurzen Seite · Unterschrank beheizt! · Verpackungsmaß: 1310 x 755 x 1010 mm **mit Wärmeschrank** GN 1/1 · °C +30/+90 · 2100 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 75,0 · kg /br 88,5	**BMPK-CS-3120** **BMPK-CSH-3120**	**1.959,00** **2.059,00**
	**Bain-Marie mit Schrank neutral** · 650 x 1700 x 900 mm · Temperatur: +30°C bis +90°C · 2,8 kW, 230 V, 50 Hz · 4x GN 1/1 - 200 · Kontrollpanel an der kurzen Seite · Verpackungsmaß: 1700 x 730 x 1010 mm GN 1/1 · °C +30/+90 · 2800 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 93,0 · kg /br 106,5	**BMPK-CS-4120**	**2.269,00**



Transport

	Artikel	Code	Euro
	**Geschirrkorb-Wagen** · 514 x 652 x 945 mm · Chromnickelstahl · 4 Lenkrollen Ø 125 mm · Tragfähigkeit: 200 kg · Verpackungsmaße: 835 x 525 x 240 mm kg/net 9,5 kg/br 10,5	**TROLLY G**	**159,00**
	**Transportwagen** · 560 x 1000 x 950 mm · Chromnickelstahl · 2 feste Rollen, 2 Lenkrollen Ø 125 mm · Tragfähigkeit: 200 kg · Verpackungsmaße: 1010 x 570 x 155 mm kg/net 13,5 kg/br 15	**TROLLY T**	**159,00**
	**Servier-/Transportwagen** · 813 x 410 x 935 mm · 3 Böden · Kunststoff · 4 Lenkrollen · Tragfähigkeit: 300 kg · Verpackungsmaße: 910 x 565 x 250 mm kg/net 12,33 kg/br 14	**2002** **2003**	**99,00** **109,00**
	1035 x 495 x 950 mm		

	Artikel	Code	Euro
	**Servier-/Transportwagen** · 860 x 530 x 990 mm · Extra tiefe Abräummulde: 100 mm · Chromnickelstahl · 4 Lenkrollen Ø 125 mm · Tragfähigkeit: 200 kg · Verpackungsmaße: 875 x 545 x 175 mm kg/net 17 kg/br 18	**TROLLY2A**	**169,00**
	**Servier-/Transportwagen** **mit 2 Borden,** · 860 x 535 x 940 mm · Chromnickelstahl · 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern · Tragfähigkeit: 120 kg · Abstand zwischen den Borden 560 mm · Verpackungsmaß: 840 x 545 x 145 mm kg/net 9,86 kg/br 11,3	**TROLL2**	**99,00**



Transport

	Artikel	Code	Euro
	**Servier-/Transportwagen** **mit 3 Borden** · 860 x 535 x 940 mm · Chromnickelstahl · 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern · Tragfähigkeit: 120 kg · Verpackungsmaß 1425 x 545 x 245 mm kg/net 13,0 kg/br 15,0	**TROLL3**	**109,00**
	**Servier-/Transportwagen** **mit vier Borden** · 855 x 535 x 1275 mm · Tragfähigkeit: 120 kg · Chromstahl · 4 Lenkrollen mit 2 Feststellern · Verpackungsmaß: 1425 x 545 x 245 mm kg/net 17,0 kg/br 17,99	**TROLL4**	**179,00**
	**Servier-/Transportwagen** **mit 5 Borden** · 855 x 535 x 1550 mm · Edelstahl 18/10 · Traglast 300 kg · Tragfähigkeit 300 kg · Abstand zwischen den Böden 265 mm · Verpackungsmaß: 1410 x 545 x 245 mm kg/net 14,58 kg/br 15,86	**TROLLEY5**	**209,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Wagen für GN Behälter** **für 6x GN 1/1** · 380 x 550 x 1000 mm · Rahmen AISI 201 · Vierkantrohr 25 mm · auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse) · Auflageschienen 0,8 mm GN 1/1 · kg/net 13,0 · kg/br 15,0	**TW4050N**	**369,00**
 Abbildung ähnlich!	**Wagen für GN Behälter** **für 20x GN 1/1** · 380 x 670 x 1860 mm · Rahmen AISI 201 · Vierkantrohr 25 mm · auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse) · Auflageschienen 1,0 mm GN 1/1 · kg/net 27,0 · kg/br 30,0	**TW4059N**	**669,00**
 Abbildung ähnlich!	**Wagen für GN Behälter** **für 20x GN 2/1** · 590 x 670 x 1860 mm · Rahmen AISI 201 · Vierkantrohr 25 mm · auf 4 Rollen Ø 125 mm (2 mit Bremse) · Selbstmontage · Auflageschienen 1,0 mm GN 1/1 · kg/net 25,0 · kg/br 28,0	**TW4056N**	**629,00**

Transport

	Artikel	Code	Euro
	**Transportwagen** **für 7 Tabletts: 330 x 550 mm** · 470 x 620 x 945 mm · Innenmaße: 420 x 570 x 915 mm · auf 4 Rollen · Höhe zwischen den Einschüben 80 mm · Selbstmontage · Verpackungsmaß: 500 x 700 x 900 mm kg/net 9,8 kg/br 11,0	**570.420**	**369,00**
	**Transportwagen** **für 1 x 15 Tabletts GN 1/1** · 380 x 550 x 1735 mm · Höhe zwischen den Einschüben 80 mm · auf 4 Rollen · Selbstmontage · Verpackungsmaß: 1620 x 590 x 80 mm GN 1/1 kg/net 16,46 kg/br 18,48	**500.330**	**329,00**
	**Transportwagen** **für 2 x 15 Tabletts GN 1/1** · 740 x 550 x 1735 mm · Innenmaße: 690 x 500 x 1735 mm · Höhe zwischen den Einschüben 80 mm · auf 4 Rollen · Selbstmontage · Verpackungsmaß: 500 x 700 x 1950 mm GN 1/1 kg/net 29,0 kg/br 31,9	**690.500**	**539,00**



Vor- & Zubereitung

Die Zeit sitzt heute jedem Koch im Nacken. Wir bieten die Lösung: Entdecken Sie unser Sortiment zur Vor- und Zubereitung und finden Sie eine Vielzahl von Artikeln, welche die Arbeit in der Küche vereinfachen und wertvolle Minuten sparen.

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Aufschnittmaschine** **Aluminium-Basis, lackiert** · 385 x 234 x 300 mm · 150 W, 230 V, 50 Hz · Klinge Ø 195 mm · Schnittstärke: 1-12 mm · Verpackungsmaß: 480 x 390 x 350 mm · Gewicht: 10,6 kg	**RIO-195**	**399,00**
	**Aufschnittmaschine** **Aluminium-Basis, lackiert** · 412 x 261,5 x 366 mm · 240 W, 230 V, 50 Hz · Klinge Ø 220 mm · Schnittstärke: 1-12 mm · Verpackungsmaß: 570 x 445 x 400 mm · Gewicht: 14,2 kg	**RIO-220**	**439,00**
	**Aufschnittmaschine** **Aluminium-Basis, lackiert** · 412 x 263,5 x 390 mm · 240 W, 230 V, 50 Hz · Klinge Ø 250 mm · Schnittstärke: 1-12 mm · Verpackungsmaß: 570 x 445 x 400 mm · Gewicht: 14,7 kg	**RIO-250**	**489,00**
	**Aufschnittmaschine** **Aluminium-Basis, lackiert** · 412 x 263,5 x 390 mm · 240 W, 230 V, 50 Hz · Klinge Ø 275 mm · Schnittstärke: 1-12 mm · Verpackungsmaß: 570 x 445 x 400 mm · Gewicht: 15,7 kg	**RIO-275**	**569,00**
	**Aufschnittmaschine** **Aluminium-Basis, lackiert** · 455 x 309 x 455 mm · 380 W, 230 V, 50 Hz · Klinge Ø 300 mm · Schnittstärke: 1-15 mm · Verpackungsmaß: 655 x 545 x 480 mm · Gewicht: 20,3 kg	**RIO-300**	**749,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Aufschnittmaschine** **Ø 250 mm** · 480 x 363 x 365 mm · 140 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus lackiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm · Verpackungsmaß: 530 x 480 x 390 mm 140 W · 230 V/50 Hz · kg/net 13 · kg/br 14	**PARIS25G/A**	**569,00**
	**Aufschnittmaschine** **Ø 300 mm** · 570 x 480 x 420 mm, · 230 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus lackiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm · Verpackungsmaß: 630 x 530 x 480 mm 230 W · 230 V/50 Hz · kg/net 24 · kg/br 26	**PARIS300/A**	**1.059,00**
	**Aufschnittmaschine** **Ø 350 mm** · 680 x 515 x 470 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus eloxiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm · Verpackungsmaß: 740 x 570 x 515 mm 400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 35 · kg/br 37	**PARIS350/A**	**1.699,00**
	**Aufschnittmaschine** **Ø 200 mm** · 390 x 320 x 300 mm · 110 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus eloxiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm, · Verpackungsmaß: 510 x 390 x 350 mm 110 W · 230 V/50 Hz · kg/net 9 · kg/br 10	**BERLIN20**	**399,00**
	wie oben, jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden	**BERLIN20 TEFLON**	**469,00**

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Aufschnittmaschine** **Ø 220 mm** · 410 x 320 x 315 mm · 120 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus eloxiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm · Verpackungsmaß: 510 x 390 x 350 mm **wie oben, jedoch mit Teflonmesser zum Käse schneiden** 120 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 11 · kg/br 12	**BERLIN22** **BERLIN22 TEFLON**	**479,00** **539,00**
	**Aufschnittmaschine** · 682 x 540 x 528 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · Gehäuse aus eloxiertem Aluminium · Schnittstärke 0-15 mm · Verpackungsmaß: 660 x 755 x 620 mm **Ø 300 mm** · 645 x 540 x 500 mm **Ø 350 mm** · 682 x 540 x 528 mm 400 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 37 · kg/br 39	 **BERLIN 300 A** **BERLIN 350 A**	 **1.999,00** **2.449,00**
	**Hamburger-Maschine** **manuell** · Aluminium Gehäuse · zum Formen von Hamburgern **300 x 310 x 360 mm** · zum Formen von Hamburgern Ø 100 mm	 **HF-100**	 **179,00**
	245 x 210 x 280 mm · zum Formen von Hamburgern Ø 130 mm	**HF-130**	**189,00**
	**Tomaten-/ Früchteschneider** · 440 x 200 x 200 mm · Schnittbreite: 4 mm · Gewicht: 5 kg / 6 kg · Verpackungsmaß: 450 x 210 x 210 mm	**HT-4**	**174,00**
	**Tomaten-/ Früchteschneider** · 440 x 200 x 200 mm · Schnittbreite: 5,5 mm · Gewicht: 5 kg / 6 kg · Verpackungsmaß: 450 x 210 x 210 mm	**HT-5.5**	**174,00**



Brotschneidemaschine

Tischgerät

· 650 x 650 x 700 mm
· 370 W, 230 V, 50 Hz
· Schnittstärke: 13 mm
· Kapazität: 400 Brote pro Stunde
· Gewicht: 120 kg

Code	Euro
EDS01	**1.729,00**

passendes Untergestell

Code: **UBED1**
Euro: **539,00**



Brotschneidemaschine

· 650 x 720 x 1100 mm
· 370 W, 230 V, 50 Hz
· Schnittstärke: 16 mm
· Kapazität: 500 Brote pro Stunde
· Messeranzahl: 30
· Gewicht: 130 kg

Code	Euro
ED01	**1.849,00**

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Knochensäge** **aus Aluminium** · 465 x 450 x 870 mm · Sägeband: 1650 mm · 750 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 530 x 515 x 955 mm 750 W · 230 V/50 Hz · kg/net 37,8 · kg/br 55,42	**HLS-1650A**	**1.109,00**
	**Knochensäge** **aus Edelstahl** · 465 x 457 x 870 mm · Sägeband: 1650 mm · 750 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 530 x 515 x 955 mm 750 W · kg/net 40,22 · kg/br 57,24	**HLS-1650**	**1.329,00**
	**Knochenbandsäge** · mit Sägeband: **1550 mm**, 750 W **lackiert** · 230/400 V (einphasig) **eloxiert** · 230/400 V (dreiphasig) **Teilweise Lieferzeiten beachten!** 750 W · 230 V/50 Hz / 400 V/50 Hz · kg/net 37 · kg/br 45	**1550L/230** **1550L/400** **1550E/230** **1550E/400**	**1.759,00** **1.729,00** **1.899,00** **1.919,00**
	**Knochenbandsäge** · mit Sägeband: **1830 mm**, 750 W **lackiert** · 230/400 V (einphasig) **eloxiert** · 230/400 V (dreiphasig) **Teilweise Lieferzeiten beachten!** 750 W · 230 V/50 Hz / 400 V/50 Hz · kg/net 39 · kg/br 47	**1830L/230** **1830L/400** **1830E/230** **1830E/400**	**1.799,00** **1.759,00** **1.979,00** **1.949,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Fleischwolf** **160 kg/h** · 400 x 250 x 460 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm 1x Kreuzmesser		
	· 750 W, 400 V (dreiphasig)	**12/S DREIPHASIG**	**889,00**
	· 750 W, 230 V (einphasig)	**12/S EINPHASIG**	**919,00**
	xxx W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 20,2 / kg/br 22,2		
	**Fleischwolf und Käsereibe** **160 kg/h** · 670 x 300 x 460 mm · 750 W, 230 V einphasig, · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm 1x Kreuzmesser	**12/T EINPHASIG**	**1.189,00**
	750 W / 230 V/ 50 Hz / kg/net 22,4 / kg/br 26		
	**Fleischwolf und Käsereibe** **300 kg/h** · 630 x 350 x 480 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm 1x Kreuzmesser		
	· 1100 W, 400 V (dreiphasig)	**22/AE DREIPHASIG**	**1.409,00**
	· 1100 W, 230 V (einphasig)	**22/AE EINPHASIG**	**1.459,00**
	1100 W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 26,6 / kg/br 30		
	**Fleischwolf** **300 kg/h** · 420 x 300 x 500 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm 1x Kreuzmesser		
	· 1100 W, 400 V (dreiphasig)	**22/TS DREIPHASIG**	**1.479,00**
	· 1100 W, 230 V (einphasig)	**22/TS EINPHASIG**	**1.519,00**
	1100 W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 31 / kg/br 40		

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Fleischwolf** **160 kg/h** · 440 x 270 x 400 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 70 mm 1x Kreuzmesser		
	· 750 W, 230/400 V (dreiphasig)	**12/C DREIPHASIG**	**1.079,00**
	· 750 W, 230 V (einphasig)	**12/C EINPHASIG**	**1.119,00**
	750 W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 22 / kg/br 24,2		
	**Fleischwolf** **300 kg/h** · 470 x 270 x 410 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm 1x Kreuzmesser		
	· 1100 W, 230/400 V (dreiphasig)	**22/C DREIPHASIG**	**1.179,00**
	· 1100 W, 230 V (einphasig)	**22/C EINPHASIG**	**1.219,00**
	1100 W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 26 / kg/br 28,2		
	**Fleischwolf** **300 kg/h** · 410 x 310 x 510 mm · inkl. 1x 6 mm Lochscheibe Ø 82 mm 1x Kreuzmesser		
	· 1100 W, 230/400 V (dreiphasig)	**22/RS DREIPHASIG**	**1.549,00**
	· 1100 W, 230 V (einphasig)	**22/RS EINPHASIG**	**1.589,00**
	1100 W / 230 V/ 50 Hz / 400 V/ 50 Hz / kg/net 32 / kg/br 38		

	Artikel	Code	Euro
	**Fleischwolf** **120 kg/h, 850 Watt** · 465 x 220 x 365 mm · 850 W, 230 V, 50 Hz, · inkl. 2 Lochscheiben: 1x 5 mm, 1x 8 mm 1x Messer · Verpackungsmaß: 602 x 262 x 454 mm 850 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 19,2 · kg/br 22,34	**HM-12**	**559,00**
	**Fleischwolf** **300 kg/h, 1000 Watt** · 487 x 220 x 385 mm · 1000 W, 230 V, 50 Hz · inkl. 2 Lochscheiben: 1x 6 mm, 1x 8 mm 1x Messer · Verpackungsmaß: 602 x 262 x 454 mm 1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 22,4 · kg/br 25,4	**HM-22**	**689,00**
	**Fleischwolf** **200 U/min, 230 kg/Std.** · 525 x 350 x 432 mm · 800 W, 230 V, 50 Hz · kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden · Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz · 1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen · inkl. 1 Edelstahlmesser 2 Lochscheiben: 1x 5 mm, 1x 8 mm (Ø 69 mm) 800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 23,5 · kg/br 29,3	**G81**	**669,00**
	**Fleischwolf** **250 kg/Std.** · 525 x 350 x 432 mm · 800 W, 230 V, 50 Hz · kontinuierlicher Lauf bis zu 10 Stunden · Rückwärtslauf, Überfüllungsschutz, Edelstahl · 1 Wurstfüllaufsatz mit 3 Füllhorn-Größen · inkl. 1x Edelstahlmesser, 2 Lochscheiben: 1x 6 mm, 1x 8 mm (Ø 82 mm) 800 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 23,4 · kg/br 29,4	**G83**	**809,00**

Vor- & Zubereitung

Kartoffelschälmaschinen

· Gehäuse aus Edelstahl
· durchsichtiger Kunstoffdeckel
· Direktwasseranschluss, Sicherheitsmikroschalter
· Timer 0-4 min, inkl. ausziehbarer Reibteller
· autom. Wasserstrahl für Ableitung der Schälabfälle

	Artikel	Code	Euro
	**Kartoffelschälmaschine** **60 kg / Std.** · 520 x 630 x 590 mm · 0,37 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 5 kg · Verpackungsmaß: 850 x 550 x 890 mm 370 W / 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz / kg/net 25,2 / kg/br 35,6	**KK5M**	**1.759,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **120 kg / Std.** · 400 x 770 x 860 mm, · 0,75 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 10 kg · Verpackungsmaß: 850 x 550 x 1070 mm **400 V** 750 W / 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz / kg/net 32,4 / kg/br 44	**KK10M** **KK10T**	**1.879,00** **1.849,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **220 kg / Std.** · 400 x 770 x 930 mm, · 1,1 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 18 kg · Verpackungsmaß: 850 x 550 x 1070 mm **400 V** 1100 W / 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz / kg/net 34,8 / kg/br 45	**KK18M** **KK18T**	**1.979,00** **1.949,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **450 kg / Std.** · 540 x 900 x 1040 mm · 1,1 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 25 kg · Verpackungsmaß: 1105 x 600 x 1123 mm **400 V** 1100 W / 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz / kg/net 25,2 / kg/br 35,6	**KK25M** **KK25T**	**3.529,00** **3.359,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kartoffelschälmaschine** **60 kg / Std.** · 520 x 700 x 1010 mm · 0,37 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 5 kg 370 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 31,6 · kg/br 43,6	**KU5M**	**1.799,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **120 kg / Std.** · 380 x 770 x 1160 mm · 0,75 kW, 230 V, 50 Hz · Kapazität: 10 kg	**KU10M**	**1.899,00**
	400 V 750 W · 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz · kg/net 35,3 · kg/br 48,6	**KU10T**	**1.859,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **220 kg / Std.** · 380 x 770 x 1230 mm · Kapazität: 18 kg · 1,1 kW, 230 V, 50 Hz	**KU18M**	**2.309,00**
	400 V 1100 W · 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz · kg/net 37,7 · kg/br 49,6	**KU18T**	**2.009,00**
	**Kartoffelschälmaschine** **450 kg / Std.** · 540 x 900 x 1355 mm · Kapazität: 25 kg · 1,1 kW, 230 V, 50 Hz	**KU25M**	**3.669,00**
	400 V 1100 W · 230 V / 50 Hz / 400 V / 50 Hz · kg/net 64 · kg/br 85,5	**KU25T**	**3.489,00**

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Hackklotz aus gezargtem Holz** Breite x Tiefe x Dicke x Höhe · 400 x 400 x 200 x 900 mm	**HK404020**	**629,00**
	**Hackklotz aus gezargtem Holz** **Größe Hackklotz** Breite x Tiefe x Dicke x Höhe · 400 x 400 x 300 x 900 mm · 500 x 500 x 300 x 900 mm	**HK404030** **HK505030**	**619,00** **799,00**
	**Hackklotz aus Polyethylen** Breite x Tiefe x Dicke x Höhe · 500 x 500 x 100 x 850 mm	**HKP505010**	**569,00**
	**Hackklotz aus Polyethylen** **Größe Hackklotz** Breite x Tiefe x Dicke x Höhe · 400 x 400 x 80 x 900 mm · 400 x 400 x 150 x 900 mm · 500 x 500 x 150 x 900 mm	**HKP40408** **HKP404015** **HKP505015**	**529,00** **619,00** **799,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Vakuumiergerät** **Nur für goffrierte Beutel geeignet!** · 400 x 320 x 138 mm · 230 W, 230 V, 50 Hz · Druckwert: -931mbar · Pumpe: doppelt · Maximale Beutelbreite: 310 mm 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 10 · kg/br 11	**VAC260**	**239,00**
	**Vakuumiergerät** **Nur für goffrierte Beutel geeignet!** · 483 x 205 x 198 mm · 650 W, 230 V, 50 Hz · Druckwert: -931mbar · Pumpe: doppelt · Maximale Beutelbreite: 390 mm 650 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 15,5 · kg/br 16,2	**VAC700**	**439,00**
	**Vakuumiergerät** **Nur für glatte Beutel geeignet!** · 425 x 360 x 350 mm · 630 W, 230 V, 50 Hz · Druckwert: -992 mbar · Kammer Größe: 350 x 300 x 110 mm · Maximale Beutelbreite: 300 mm/12“ 630 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 24,4 · kg/br 27,1	**VAC20**	**1.169,00**
	**Vakuumierfolie** · 2 Rollen, goffriert **200 x 6000 mm** **280 x 6000 mm**	 **AR20** **AR26**	 **11,00** **13,00**
	**Vakuumierfolie** · 100 Stück, goffriert **200 x 300 mm, 2,7 Liter** **280 x 400 mm, 5 Liter**	 **AB20** **AB26**	 **20,00** **41,00**

Vor- & Zubereitung



Ersatzteile beiliegend:
· Öl
· Teflonband
· Deckeldichtung
· Schweißdraht

	Artikel	Code	Euro
	**Vakuumiergerät** **Nur für glatte Beutel geeignet!** · 480 x 330 x 320 mm als Tischplatte, · 0,37 kW, 230 V, 50 Hz · Produktionszyklus: 1-2/min · Kammermaße: 385 x 280 x 100 (50) mm · Versieglungsmaß: 260 x 8 mm · Pumpenleistung: 10 m³/h 370 W · 230 V/50 Hz · kg/net 33 · kg/br 39	**VAC 280**	**1.499,00**
	**Vakuumiergerät** **Nur für glatte Beutel geeignet!** · 555 x 475 x 460 mm als Tischplatte · 0,9 kW, 230 V, 50 Hz · Produktionszyklus: 1-2/min · Kammermaß: 440 x 420 x 200 (50) mm · Versieglungsmaß: 400 x 8 mm · Pumpenleistung: 20 m³/h 900 W · 230 V/50 Hz · kg/net 60 · kg/br 71	**VAC 400 G**	**1.999,00**
	**Vakuumiergerät** **Nur für glatte Beutel geeignet!** · 560 x 425 x 410 mm als Tischgerät · 0,9 kW, 230 V, 50 Hz · Produktionszyklus: 1-2/min · Kammermaß: 450 x 370 x 120 (50) mm · Versieglungsmaß: 350 x 8 mm · Pumpenleistung: 20 m³/h 900 W · 230 V/50 Hz · kg/net 54 · kg/br 64	**VAC 350 M**	**1.859,00**
	**Vakuumiergerät** **Nur für glatte Beutel geeignet!** · 555 x 475 x 1050 mm als Standgerät · 0,37 kW, 230 V, 50 Hz · Produktionszyklus: 1-2/min · Kammermaß: 385 x 280 x 100 (50) mm · Versieglungsmaß: 260 x 8 mm · Pumpenleistung: 10 m³/h 900 W · 230 V/50 Hz · kg/net 75 · kg/br 96	**VAC 440 GL**	**2.219,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Vakuumiergerät** **Tischmodell** · 317 x 438 x 293 mm · Kammer Größe: 310 x 280 x 85 mm · 300 W, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · Schweißleiste herausnehmbar · Kapazität Pumpe: **4 m3/h** · Zyklus: 25-40 Sec. · **mit Sensor-Control-Steuerung**	**MINIJUMBO**	**2.299,00**
	**Wartungssatz** · 250 ml Öl, Teflonband · Teflonschutzband · Schweißdraht, Deckeldichtung	**0940100**	**67,00**
	**Vakuumiergerät** **Tischmodell** · 450 x 330 x 295 mm · Kammer Größe: 310 x 280 x 85 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · aus Edelstahl · Schweißleiste herausnehmbar · Acrylglasdeckel · Kapazität Pumpe: **8 m3/h** · Zyklus: 15-35 Sec. · **mit Sensor-Control-Steuerung**	**JUMBO30**	**3.299,00**
	**Wartungssatz** · 250 ml Öl, Teflonband · Teflonschutzband · Schweißdraht, Deckeldichtung	**0940110**	**79,00**
	**Vakuum-Gerät** **Tischmodell** · aus Edelstahl · Schweißleiste herausnehmbar, Acrylglasdeckel · 480 x 610 x 470 mm · Kapazität Pumpe/ capacity pump: **16 m3/h** · Zyklus / cycle: 20 - 45 Sec. · 0,55 kW, 230 V, 50 Hz · Kammer 420 x 460 x 180 mm · **mit Sensor-Control-Steuerung**	**Jumbo42XL**	**4.299,00**
	Wartungssatz für Jumbo42XL	**0940115**	**79,00**
	· 480 x 520 x 450 mm · Kapazität Pumpe/ capacity pump: **21 m3/h** · Zyklus / cycle: 15 - 35 Sec. · 0,75 kW, 230 V, 50 Hz · Kammer / chamber: 420 x 370 x 180 mm · **mit Sensor-Control-Steuerung**	**BOXER42**	**4.599,00**
	· 480 x 610 x 470 mm · Kapazität Pumpe/ capacity pump: **21 m3/h** · Zyklus: 20 - 40 Sec. · 0,75 kW, 230 V, 50 Hz · Kammer / chamber: 420 x 460 x 180 mm · **mit Sensor-Control-Steuerung**	**BOXER42XL**	**5.199,00**
	**Wartungssatz für Boxer** · 250 ml Öl, Teflonband · Teflonschutzband · Schweißdraht, Deckeldichtung	**0940120**	**79,00**

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Soßenspender** · Abdeckungsgröße: Ø 260 mm, Ø 265 mm, Ø 275 mm · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**SD-11**	**199,00**
	**Soßenspender** **1/6 GN** · Ø 180 x 420 mm · Kapazität: 3 Liter · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-21**	**249,00**
	**Soßenspender** **1/4 GN** · 240 x 140 x 350 mm · Kapazität: 3 Liter · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-021**	**259,00**
	**Soßenspender** **Wärmebeständig, Nadelpumpe** · Ø 180 x 420 mm · Kapazität: 4,5 Liter · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-023**	**279,00**
	**Soßenspender** · Ø 180 x 420 mm · Kapazität: 5, 8, 9, 10 Liter Behälter · 30 ml Portionen	**KD-1610**	**179,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Soßenspender** · Ø 260 mm, Ø 265 mm, Ø 275 mm, · Kapazität: 8, 9, 10 Liter Behälter · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-0910**	**289,00**
	**Soßenspender** **Nadelpumpe** · Ø 180 x 420 mm · Kapazität: 5 Liter · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-019**	**309,00**
	**Soßenspender** **Beheizbar** · Ø 180 x 500 mm · Kapazität: 3 Liter, 230 V, 50 Hz · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-017**	**489,00**
	**Soßenspender** **Beheizbar und Nadelpumpe** · Ø 180 x 500 mm · Kapazität: 3 Liter, 230 V - 50 Hz · 40 ml Portionen (Regulierbar)	**KD-01710**	**519,00**
	**Soßenspender** · 4-5 Liter · Ø 180 mm, H: 420 mm	**SS-101**	**259,00**

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Soßenspender** · 2x 4-5 Liter · 405 x 205 x 435 mm	**SS-102**	**679,00**
	**Soßenspender** · 3x 4-5 Liter · 605 x 205 x 435 mm	**SS-103**	**1.009,00**
	**Soßenspender** · 2 Liter · Ø 100 mm, H: 455 mm	**SS-201**	**109,00**
	**Soßenspender** · 2x 2 Liter · 290 x 145 x 470 mm	**SS-202**	**329,00**
	**Soßenspender** · 3x 2 Liter · 440 x 145 x 470 mm	**SS-203**	**449,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Küchenwaage** · 345 x 280 x 135 mm · Wiegefläche 280 x 215 mm · 4 W, 230 V · inklusive Netzteil und Akku · großes LCD Display · automatische Justierung · Tara-Funktion · Verpackungsmaß: 425 x 365 x 170 mm		
	Kapazität 15 kg/2 g Teilung	**TWA152**	**169,00**
	Kapazität 15 kg/5 g Teilung	**TWA155**	**169,00**
	4 W · 230 V/50 Hz · kg/net 3,5 · kg/br 4 / kg/net 3,8 · kg/br 4		
	**Digital Waage** · 310 x 300 x 50 mm · Wiegefläche 310 x 300 mm · 230V, o. 6x AA Batterien · großes LCD Display · automatische Justierung · Tara-Funktion · Wendelleitung 60-70 cm · einfache 4 Tasten Bedienung · CD und RS232-Schnittstelle · Verpackungsmaß: 395 x 510 x 90 mm		
	Kapazität 60 kg/20 g Teilung	**WWA6020**	**109,00**
	Kapazität 150 kg/50 g Teilung	**WWA1550**	**129,00**
	230 V/50 Hz · kg/net 3,8 · kg/br 4,8		
	**Mobile Waage**	**MWA2010**	**41,00**
	Kapazität 20 kg/10 g Teilung · 175 x 325 x 125 mm · benötigt 3x AA Batterien (nicht enthalten) · LCD Display · automatische Justierung · Tara-Funktion · Verpackungsmaß: 188 x 118 x 30 mm		
	Kapazität 50 kg/20-50 g Teilung · 153 x 88 x 26 mm · Verpackungsmaß: 217 x 134 x 38 mm	**MWA2050**	**41,00**
MWA2010 MWA2050	kg/net 0,27 · kg/br 0,54 / kg/net 0,36 · kg/br 0,65		

Vor- & Zubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Einstich-Thermometer** · 38 x 38 x 130 mm · Ø 45 x 140 mm · Messbereich: -10°C/+100°C · Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 127 mm · Verpackungsmaß: 57 x 57 x 150 mm °C -10/+100 · kg/net 0,042 · kg/br 0,062	**YSW-003 groß**	**8,00**
	**Speisen-Thermometer (digital)** · 38 x 38 x 130 mm · Ø 34 x 155 mm · Messbereich: -50°C/+300°C · Einstechtiefe Edelstahlfühler: Ø 3,8 x 125 mm · Batterie: 1x 1,5 V (LR754) · geeignet zum Messen bei Kochen, Backen, Dämpfen und Braten · Verpackungsmaß: 247 x 112 x 38 mm °C -50/+300 · kg/net 0,05 · kg/br 0,07	**YSW-018-2**	**20,00**
	**Kühl- & Tiefkühlschrank Thermometer** · 61 x 40 x 70 mm · Messbereich: -30°C/+30°C · Verpackungsmaß.: 158 x 115 x 45 mm °C -30/+30 · kg/net 0,063 · kg/br 0,083	**YSW-016**	**7,00**
	**Kühl- & Tiefkühlschrank Thermometer** · 124 x 30 x 20 mm · Messbereich: -40°C/+20°C · Verpackungsmaß: 226 x 100 x 25 mm °C -40/+20 · kg/net 0,064 · kg/br 0,066	**YSW-N12**	**6,00**



Buffet-Equipment

Das Auge isst mit! – Dank unserer Artikel kein Problem! Die Artikel im Kapitel „Buffet-Equipment“ vereinigen Design und Funktionalität und machen diese somit im Gastraum einsetzbar. Entdecken Sie unsere Chafing-Dishes und vieles mehr!

Buffet-Equipment

	Artikel	Code	Euro
	**1/1 GN**		
	530 x 325 x 20 mm	**GN1/1-20**	**11,00**
	530 x 325 x 40 mm	**GN1/1-40**	**14,00**
	530 x 325 x 65 mm	**GN1/1-65**	**16,00**
	530 x 325 x 100 mm	**GN1/1-100**	**20,00**
	530 x 325 x 150 mm	**GN1/1-150**	**27,00**
	530 x 325 x 200 mm	**GN1/1-200**	**36,00**
	**1/2 GN**		
	325 x 265 x 20 mm	**GN1/2-20**	**8,00**
	325 x 265 x 40 mm	**GN1/2-40**	**9,00**
	325 x 265 x 65 mm	**GN1/2-65**	**11,00**
	325 x 265 x 100 mm	**GN1/2-100**	**13,00**
	325 x 265 x 150 mm	**GN1/2-150**	**18,00**
	325 x 265 x 200 mm	**GN1/2-200**	**23,00**
	**2/4 GN**		
	530 x 165 x 20 mm	**GN2/4-20**	**12,00**
	530 x 165 x 40 mm	**GN2/4-40**	**14,00**
	530 x 165 x 65 mm	**GN2/4-65**	**16,00**
	530 x 165 x 100 mm	**GN2/4-100**	**21,00**
	530 x 165 x 150 mm	**GN2/4-150**	**29,00**
	**1/4 GN**		
	265 x 165 x 20 mm	**GN1/4-20**	**5,00**
	265 x 165 x 40 mm	**GN1/4-40**	**7,00**
	265 x 165 x 65 mm	**GN1/4-65**	**9,00**
	265 x 165 x 100 mm	**GN1/4-100**	**10,00**
	265 x 165 x 150 mm	**GN1/4-150**	**14,00**
	265 x 165 x 200 mm	**GN1/4-200**	**25,00**



Buffet-Equipment

	Artikel	Code	Euro
	**2/3 GN**		
	354 x 325 x 20 mm	**GN2/3-20**	**9,00**
	354 x 325 x 40 mm	**GN2/3-40**	**11,00**
	354 x 325 x 65 mm	**GN2/3-65**	**12,00**
	354 x 325 x 100 mm	**GN2/3-100**	**15,00**
	354 x 325 x 150 mm	**GN2/3-150**	**22,00**
	354 x 325 x 200 mm	**GN2/3-200**	**27,00**
	**1/3 GN**		
	325 x 176 x 20 mm	**GN1/3-20**	**6,00**
	325 x 176 x 40 mm	**GN1/3-40**	**7,50**
	325 x 176 x 65 mm	**GN1/3-65**	**8,50**
	325 x 176 x 100 mm	**GN1/3-100**	**10,50**
	325 x 176 x 150 mm	**GN1/3-150**	**16,00**
	325 x 176 x 200 mm	**GN1/3-200**	**30,00**
	**1/6 GN**		
	176 x 162 x 65 mm	**GN1/6-65**	**6,00**
	176 x 162 x 100 mm	**GN1/6-100**	**8,00**
	176 x 162 x 150 mm	**GN1/6-150**	**14,00**
	176 x 162 x 200 mm	**GN1/6-200**	**23,00**
	**1/9 GN**		
	176 x 108 x 65 mm	**GN1/9-65**	**5,00**
	176 x 108 x 100 mm	**GN1/9-100**	**7,00**
	176 x 108 x 150 mm	**GN1/9-150**	**15,00**



Buffet-Equipment

	Artikel	Code	Euro
	**Deckel flach, mit Löffelaussparung** **Deckel flach ohne Löffelaussparung** (Preise minus 2,00 € pro Stück / Code-Nr. ohne L)	**GD 1/1 L** **GD 2/3 L** **GD 1/2 L** **GD 1/3 L** **GD 1/4 L** **GD 1/6 L** **GD 1/9 L**	**16,00** **12,00** **12,00** **9,00** **8,00** **8,00** **6,00**
	**Steg** - 325 mm **Steg** - 530 mm	**550 - 650** **550 - 651**	**5,50** **6,50**
	**GN Behälter Aufsatzbord** **inkl. Behälter und Deckel** · für 6 x GN 1/6-150 · 980 x 250 x 210 mm · Verpackungmaß: 1000 x 270 x 230 mm · inkl. Behälter und Deckel	**460180**	**129,00**

GN-Behälter gelocht	Artikel	Code	Euro
	**1/1 GN** 530 x 325 x 20 mm 530 x 325 x 40 mm 530 x 325 x 60 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	 **GN1/1-20GL** **GN1/1-40GL** **GN1/1-60GL** **GN1/1-100GL** **GN1/1-150GL**	 **28,00** **31,00** **36,00** **45,00** **60,00**
	**2/3 GN** 354 x 325 x 40 mm 354 x 325 x 65 mm 354 x 325 x 100 mm 354 x 325 x 150 mm 354 x 325 x 200 mm	 **GN2/3-40GL** **GN2/3-65GL** **GN2/3-100GL** **GN2/3-150GL** **GN2/3-200GL**	 **25,00** **27,00** **37,00** **54,00** **61,00**
	**1/2 GN** 325 x 265 x 60 mm 325 x 265 x 100 mm 325 x 265 x 150 mm 325 x 265 x 200 mm	 **GN1/2-60GL** **GN1/2-100GL** **GN1/2-150GL** **GN1/2-200GL**	 **27,00** **33,00** **45,00** **52,00**
	**1/3 GN** 325 x 176 x 40 mm 325 x 176 x 65 mm 325 x 176 x 100 mm 325 x 176 x 150 mm 325 x 176 x 200 mm	 **GN1/3-40GL** **GN1/3-65GL** **GN1/3-100GL** **GN1/3-150GL** **GN1/3-200GL**	 **18,00** **20,00** **30,00** **44,00** **61,00**

	Artikel	Code	Euro
	530 x 325 x 65 mm 530 x 325 x 100 mm 530 x 325 x 150 mm	**GNK 1/1- 65** **GNK 1/1- 100** **GNK 1/1- 150**	**15,00** **18,00** **22,00**
	265 x 325 x 65 mm 265 x 325 x 100 mm 265 x 325 x 150 mm	**GNK 1/2- 65** **GNK 1/2- 100** **GNK 1/2- 150**	**9,00** **10,00** **13,00**
	176 x 325 x 65 mm 176 x 325 x 100 mm 176 x 325 x 150 mm	**GNK 1/3- 65** **GNK 1/3- 100** **GNK 1/3- 150**	**7,00** **8,00** **10,00**
	265 x 162 x 65 mm 265 x 162 x 100 mm 265 x 162 x 150 mm	**GNK 1/4 - 65** **GNK 1/4 - 100** **GNK 1/4 - 150**	**6,00** **7,00** **7,00**
	176 x 162 x 65 mm 176 x 162 x 100 mm 176 x 162 x 150 mm	**GNK 1/6 - 65** **GNK 1/6 - 100** **GNK 1/6 - 150**	**4,00** **5,00** **6,00**
	176 x 108 x 65 mm 176 x 108 x 100 mm	**GNK 1/9 - 65** **GNK 1/9 - 100**	**3,00** **4,00**
	530 x 325 mm 265 x 325 mm 176 x 325 mm 265 x 162 mm 176 x 162 mm 176 x 108 mm	**GDK 1/1** **GDK 1/2** **GDK 1/3** **GDK 1/4** **GDK 1/6** **GDK 1/9**	**12,00** **7,00** **6,00** **5,00** **3,00** **3,00**

Buffet-Equipment

	Artikel	Code	Euro
	**Chafing Dish „Emporer“** · 625 x 375 x 420 mm · Verpackungsmaß: 645 x 370 x 440 mm kg/net 10,2 · kg/br 11,5	**SD-101**	**179,00**
	**Chafing Dish „Galaxy rund“** **3,7 Liter, Edelstahldeckel** · 430 x 345 x 285 mm · Verpackungsmaß: 360 x 360 x 245 mm **4,7 Liter** · 430 x 345 x 330 mm · Verpackungsmaß: 345 x 345 x 285 mm kg/net 2,14 · kg/br 2,79 / kg/net 2,33 · kg/br 3,07	**SD-100** **SD-200**	**54,00** **89,00**
	**Chafing Dish „Value“** **GN 1/2** · 390 x 295 x 300 mm · Verpackungsmaß: 400 x 300 x 260 mm GN 1/2 · kg/net 1.95 · kg/br 2.7	**SDV-102**	**39,00**
	**Chafing Dish „Gemini“** **GN 1/1** · 645 x 350 x 310 mm · Verpackungsmaß: 625 x 370 x 270 mm kg/net 4,3 · kg/br 5,3	**SDS-100**	**79,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Suppenstation „Budget“** **GN 1/1** · 620 x 350 x 325 mm · 2 x 4 Liter, · Verpackungsmaß: 625 x 370 x 295 mm kg/net 5,1 · kg/br 6,2	**SDBS-100**	**99,00**
	**Beheizbarer Suppentopf** **5,7 Liter** · Ø 280 x 370 mm · 0,3 kW, 230 V, 50 Hz 300 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 3,48 · kg/br 4,18	**ST-57**	**79,00**
	**Beheizbarer Suppentopf** **5,7 Liter, Edelstahl** · Ø 280 x 370 mm · 0,3 kW, 230 V, 50 Hz 300 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 3,49 · kg/br 4,19	**ST-57 Inox**	**89,00**
	**Beheizbarer Suppentopf** **8 Liter** · Ø 345 x 360 mm · 0,4 kW, 230 V, 50 Hz 400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4,6 · kg/br 5,74	**ST-100**	**89,00**

Buffet-Equipment

	Artikel	Code	Euro
	**Beheizbarer Suppentopf** **8 Liter, Edelstahl** · Ø 345 x 360 mm · 0,4 kW, 230 V, 50 Hz 400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 4,72 · kg/br 5,86	**ST-100 Inox**	**119,00**
	**Suppenkessel** **10 Liter, schwarz** · Ø 330 x 360 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +30°C/+95°C · herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl · dreh- & klappbarer Deckel · mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff · Verpackungsmaß: 370 x 340 x 380 mm °C +30/+95 · L 10 · 400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 4,6 · kg/br 5,1	**STN-100**	**89,00**
	**Suppenkessel** **10 Liter, Edelstahl** · Ø 330 x 360 mm · 400 W, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +30°C/+95°C · herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl · dreh- & klappbarer Deckel · mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff · Verpackungsmaß: 370 x 340 x 380 mm °C +30/+95 · L 10 · 400 W · 230 V/50 Hz · kg/net 4,2 · kg/br 4,7	**STN-100 Inox**	**129,00**
	**Glühweintopf** **20 Liter** · Ø 270 x 610 mm · Temperatur: +30°C/+90°C · 2 kW, 230 V, 50 Hz · Topf und Deckel aus Edelstahl · inkl. Hahn, Transportgriffen und Abtropfplatte °C +30/+90 · L 20 · 200 W · 230 V/50 Hz · kg/net 4,9 · kg/br 5,4	**KBN-20**	**159,00**



Kühlschränke

Cool bleiben in jeder Situation – mit den Kühlschränken der GGG kein Problem! Kühlen Sie Speisen und Getränke zuverlässig und stabil in unseren Kühlschränken. Für jeden Einsatzbereich bieten wir passende Kühlgeräte, ob für die Lagerung von Lebensmitteln, die Präsentation von Speisen, die einfache Kühlung von Getränken oder vielem mehr!

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Kühlschrank** **200 Liter, 1 Flügeltür, Innen weiß** · 600 x 600 x 850 mm · Innenmaß: 510 x 485 x 620 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · maximale Umgebungstemperatur: +16°C/+32°C · automatische Abtauung, digitaler Temperaturregler · 120 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,12 kWh/ 24h · Türanschlag wechselbar, abschließbar · Neuer Türgriff · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 2 Roste: 507 x 415 mm und 1 Bodenrost: 507 x 225 mm °C 0/+8 · L/net 78 · 120 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 44 · kg/br 49	**HR200 S/SN** A KÄLTEMITTEL R600A **Rost: 507-415**	**679,00** **37,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **400 Liter, 1 Flügeltür, Innen weiß** · 600 x 600 x 1850 mm · Innenmaß: 510 x 485 x 1620 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · maximale Umgebungstemperatur: +16°C/+32°C · automatische Abtauung · 185 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,31 kWh/ 24h · Türanschlag wechselbar, abschließbar · digitaler Temperaturregler · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 3 Roste: 507 x 415 mm und 1 Bodenrost: 507 x 225 mm °C 0/+8 · L/net 265 · 185 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 69 · kg/br 79	**HR400 S/SN** C KÄLTEMITTEL R600A **Rost: 507-415**	**1.059,00** **37,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **520 Liter, 1 Flügeltür, Innen weiß** · 777 x 715 x 1720 mm · Innenmaß: 667 x 570 x 1485 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung · maximale Umgebungstemperatur: +16°C/+32°C · manuelle Abtauung · 130 W, 230 V, 50 Hz · Türanschlag wechselbar, abschließbar · digitaler Temperaturregler · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 3 Roste: 3x 652 x 530 mm °C -2/+8 · L/net 410 · 130 W · 230 V/ 50 Hz · man · kg/net 90 · kg/br 105	**HR500 S/SN** C KÄLTEMITTEL R600A **Rost: 652-530**	**1.319,00** **39,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **620 Liter, 1 Flügeltür, Innen weiß** · 777 x 695 x 1895 mm · Innenmaß: 667 x 580 x 1660 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · maximale Umgebungstemperatur: +16°C/+32°C · automatische Abtauung · 130 W, 230 V, 50 Hz · Türanschlag wechselbar, abschließbar · digitaler Temperaturregler · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 3 Roste: 654 x 525 mm und 1 Bodenrost: 654 x 330 mm °C -2/+8 · L/net 476 · 130 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 90 · kg/br 109	**HR602 S/SN** C KÄLTEMITTEL R600A **Rost: 654-525**	**1.379,00** **39,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Kühlschrank** **400 Liter, 1 Glastür** · 600 x 620 x 1900/2080 mm · Innenmaß: 530 x 500 x 1370 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 385 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,5 kWh/24h · mit Monoblockaggregat, · inkl. 3 rilsanierten Rosten (530 x 325 mm) und 3 Paar Edelstahlschienen **400 Liter, 1 Glastür** GN 1/1 · °C 0/+10 · L/net 246 · 385 W · 230 V/50 Hz	**Plus400** C KÄLTEMITTEL R452A **Plus 400Glas** **Rost: 530-325**	**1.889,00** **1.999,00** **34,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **510 Liter, 1 Flügeltür** · 680 x 700 x 1990 mm · Innenmaß: 560 x 580 x 1380 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · statische Kühlung mit Walzenlüfter · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,12 kW/24h · Tür abschließbar, inkl. 3 Roste: 530 x 540 mm · Verpackungsmaß: 710 x 740 x 2150 mm °C -2/+8 · L/net 313 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,12 kWh · auto · kg/net 105 · kg/br 113	**UK507.01** C KÄLTEMITTEL R600A **Rost: 530-540**	**1.529,00** **39,00**
	**Fischkühlschrank Edelstahl** **537 Liter, 1 Flügeltür, Edelstahl** · 680 x 810 x 2010 mm · Innenmaß: 560 x 680 x 1380 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · statische Kühlung mit zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,9 kW/24h · Tür abschließbar · Verpackungsmaß: 710 x 840 x 2070 mm · ohne Behälter **Fischbehälter** · 600 x 400 x 120 mm °C -2/+8 · L/net 376 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,9 kWh · auto · kg/net 145 · kg/br 155	**UK507FISH.01** C KÄLTEMITTEL R600A **Box-507F**	**1.949,00** **47,00**

Kühlschränke

Allgemeine Beschreibung

- innen und außen aus Edelstahl
- automatische Abtauung und Wasserabführung
- 70 mm Isolation aus Polyurethan
- Zinkplatte auf der Rückseite
- Heizrohre verhindern Condensation
- leistungsstarker Kompressor
- Tür abschließbar

	Artikel	Code	Euro
	**Kühlschrank** **410 Liter, 1 Tür, Edelstahl** · 600 x 700 x 1900 mm · Innenmaß: 495 x 590 x 1400 mm · Temperatur: +0°C/+10°C · Umluftkühlung · 300 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · Verbauch: 1,5 kW/24h · inkl. 3 Roste: 474 x 515 mm · Verpackungsmaß: 630 x 780 x 2000 mm °C 0/+10 · L/net 310 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,5 kWh · auto · kg/net 73 · kg/br 87	**Plus500.01** C KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 474-515**	**1.659,00** **37,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **890 Liter, 2 Türen** · 1215 x 700 x 1900 mm · Innenmaß: 1110 x 590 x 1400 mm · Temperatur: +0°C/+10°C · Umluftkühlung, leistungsstarker Kompressor · 380 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung und Wasserabführung · Verbauch: 3,6 kW/24h · Füße höhenverstellbar · innen und außen Edelstahl · Tür abschließbar, 70 mm Isolation · inkl. 6 Roste: 497 x 515 mm · Verpackungsmaß: 1245 x 780 x 1930 mm °C 0/+10 · L/net 620 · 380 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,6 kWh · auto · kg/net 120 · kg/br 125	**Plus1000.01** E KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 497-515**	**2.499,00** **37,00**

Allgemeine Beschreibung

- innen und außen aus Edelstahl
- automatische Abtauung und Wasserabführung
- 70 mm Isolation aus Polyurethan
- Zinkplatte auf der Rückseite
- Heizrohre verhindern Condensation
- leistungsstarker Kompressor
- Tür abschließbar

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Kühlschrank** **589 Liter, GN 2/1** · 740 x 830 x 2000 mm · Innenmaß: 600 x 680 x 1400 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 255 W, 230 V, 50 Hz · Verbauch: 1,74 kW/24h · Füße höhenverstellbar · innen und außen Edelstahl · Tür abschließbar · inkl. 3 Roste: 3x 534 x 630 mm °C -2/+8 · L/net 444 · 255 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,74 kWh · auto · kg/net 121 · kg/br 137	**Plus700N** C KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 534-630**	**1.599,00** **30,00**
	**Edelstahl Kühlschrank** **1311 Liter, GN 2/1** · 1480 x 830 x 2000 mm · Innenmaß: 1340 x 680 x 1400 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 400 W, 230 V, 50 Hz · Verbauch: 2,82 kW/24h · Füße höhenverstellbar · innen und außen Edelstahl · Türen abschließbar · inkl. 9 Roste: 6x 534 x 630 mm, 3x 225 x 545 mm °C 0/+10 · L/net 840 · 380 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,8 kWh · auto · kg/net 165 · kg/br 170	**Plus1400N** C KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 534-630**	**2.349,00** **30,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Kühlschrank** **200 Liter, 1 Flügeltür, weiß** · 600 x 585 x 855 mm · Innenmaß: 510 x 485 x 620 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 100 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,12 kWh/24h · Umgebungstemperatur: 16°C bis 32°C · automatische Abtauung · Tür abschließbar · digitaler Temperaturregler · Türanschlag wechselbar · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 3 Roste: 2x 507 x 415 mm, 1x 507 x 225 mm · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 1050 mm · Neuer Türgriff	**UK200N**	**519,00**
	mit Glastür · LED-Beleuchtung · 105 W, 230 V, 50 HZ · Temperatur: +2°C/+8°C	**UKG200.01**	**589,00**
		Rost: **507-415**	**37,00**
	L/net 78 · 100 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 44 · kg/br 49		
	**Kühlschrank** **520 Liter, 1 Flügeltür, weiß** · 777 x 715 x 1720 mm · Innenmaß: 667 x 570 x 1485 mm · GN 2/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 130 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,71 kWh / 24h · Umgebungstemperatur: 16°C bis 32°C · automatische Abtauung · Tür abschließbar · digitaler Temperaturregler · Türanschlag wechselbar · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 3 Roste: 3x 652 x 530 mm · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 2000 mm	**UK500N**	**1.029,00**
	mit Glastür · LED-Beleuchtung · Temperatur: +2°C/+8°C	**UKG500.01**	**1.159,00**
		Rost: **652-530**	**39,00**
	L/net 410 · 130 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 90 · kg/br 105		

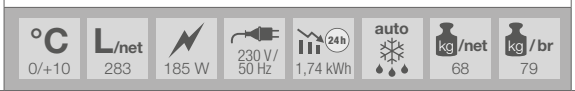
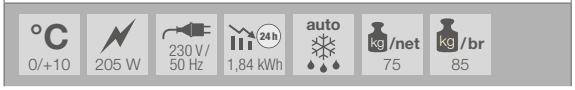
	Artikel	Code	Euro
	**Kühlschrank** **620 Liter, 1 Flügeltür, weiß** · 777 x 695 x 1895 mm · Innenmaß: 657 x 580 x 1660 mm · Temperatur: +0°C/+8°C · Umgebungstemperatur: 16°C bis 32°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 130 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,84 kW/24h · Türanschlag wechselbar · digitaler Themperaturregler · 2 Rollen hinten und 2 Füße vorne · inkl. 4 Roste: 3x 654 x 525 mm, 1x 654 x 330 mm · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 2000 mm · Gewicht: 90 kg/109 kg **mit Glastür** · Temperatur: +2°C/+8°C, LED-Beleuchtung · 130 W, 230 V, 50 Hz, Gewicht: 104 kg/123 kg L/net 476 · 230 V/50 Hz · 24h 1,84 kWh · auto	**UK602N** C KÄLTEMITTEL R600A **UKG600.01** **Rost: 654-525**	**1.049,00** **1.159,00** **38,00**
	**Kühlschrank** **641 Liter, 1 Flügeltür, weiß** · 777 x 730 x 1960 mm · Innenmaß: 663 x 581x 1660 mm, GN 2/1 · Temperatur: +2°C/+8°C · Umgebungstemperatur: 16°C bis 32°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 180 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,75 kW/24h · Tür abschließbar · Türanschlag wechselbar · digitaler Themperaturregler · **auf 4 Rollen** · inkl. 4 Roste: 3x 652 x 530 mm, 1x 664 x 330 mm · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 2100 mm **mit Glastür** · LED-Beleuchtung °C +2/+8 · L/net 440 · 180 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,75 kWh · auto · kg/net 105 · kg/br 113	**UK702N** C KÄLTEMITTEL R600A **UKG700.01** **Rost: 652-530**	**1.379,00** **1.539,00** **39,00**
	**Kühlschrank mit Glastür** **170 Liter** · 595 x 595 x 850 mm · Innenmaß: 515 x 450 x 660 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · statische Kühlung · manuelle Abtauung mit Zwangsumwälzung · 190 W, 230 V, 50 Hz · 1 Flügeltür mit Glaseinsatz · inkl. 3 verstellbare Böden (512 x 400 mm) · Verpackungsmaß: 690 x 650 x 910 mm °C 0/+10 · 190 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 44 · kg/br 47	**NLC-170.01** KÄLTEMITTEL R600A	**569,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühlschrank mit Glastür** **230 Liter, weiß** · 530 x 635 x 1442 mm · Innenmaß: 454 x 485 x 1214 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 180 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,0 kWh/24h · LED-Beleuchtung · Tür abschließbar · Türrahmen: grau · max. Umgebungstemperatur: +38°C · inkl. 4 Roste: 440 x 380 mm · Verpackungsmaß: 585 x 665 x 1501 mm **Türrahmen: schwarz** °C 0/+10 · 180 · 2,0 kWh · 230 V/ 50 Hz · kg/net 53 · kg/br 59	**LG-230** KÄLTEMITTEL **R600A** **LG-230BB** **Rost: 440-380**	**619,00** **619,00** **29,00**
	**Flaschenkühlschrank mit Glastür** **310 Liter, weiß** · 620 x 635 x 1562 mm · Innen: 544 x 485 x 1334 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 245 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,4 kWh/24h · LED-Beleuchtung · Tür abschließbar · Türrahmen: grau · max. Umgebungstemperatur: +38°C · inkl. 4 Roste: 530 x 380 mm · Verpackungsmaß: 685 x 665 x 1621 mm **Türrahmen: schwarz** °C 0/+10 · 245 W · 2,4 kWh · 230 V/ 50 Hz · kg/net 65 · kg/br 71	**LG-310** KÄLTEMITTEL **R600A** **LG-310BB** **Rost: 530-380**	**709,00** **709,00** **29,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühlschrank mit Glastüren** **490 Liter, 2 Glas-Flügeltüren, schwarz** · 920 x 560 x 1872 mm · Innenmaß: 855 x 424 x 1437 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 400 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,6 kW / 24h · Türschloss & LED-Beleuchtung · inkl. 8 höhenverstellbare Roste: 400 x 337 mm · Verpackungsmaß: 975 x 750 x 2030 mm °C +2/+8 · 230 V/ 50 Hz · 24h 3,6 kWh · 400 W · auto · kg/net 120 · kg/br 139	**FS500.01** KÄLTEMITTEL **R600A** **Rost:** **400-337**	**1.799,00** **39,00**
	**Flaschenkühlschrank mit Schiebetüren** **490 Liter, 2 Glas-Schiebetür, schwarz** · 920 x 560 x 1872 mm · Innenmaß: 855 x 424 x 1437 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 400 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 4 kW / 24h · Türschloss & LED-Beleuchtung · inkl. 8 höhenverstellbare Roste: 400 x 360 mm · Verpackungsmaß: 975 x 750 x 2030 mm °C +2/+8 · 400 W · 230 V/ 50 Hz · 24h 4 kWh · auto · kg/net 116 · kg/br 135	**FS500SD.01** KÄLTEMITTEL **R600A** **Rost:** **400-360L** **400-360R**	**1.869,00** **40,00** **40,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühlschrank** **300 Liter, 1 Flügeltür** · 620 x 595 x 1800 mm · Innenmaß: 530 x 433 x 1225 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 185 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,74 kW/24h · LED-Beleuchtung · digitales Thermostat · Tür abschließbar · inkl. 4 Roste: 502 x 380 mm · Verpackungsmaß: 685 x 665 x 1880 mm 	**LG-300F** KÄLTEMITTEL **R600A** **Rost: 502-380**	**699,00** **26,00**
	**Flaschenkühlschrank** **350 Liter, 1 Flügeltür** · 620 x 635 x 1890 mm · Innenmaß: 530 x 473 x 1315 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 205 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,84 kW/24h · LED-Beleuchtung · digitales Thermostat · Tür abschließbar · inkl. 4 Roste: 502 x 420 mm · Verpackungsmaß: 685 x 665 x 2070 mm 	**LG-350F** KÄLTEMITTEL **R600A** **Rost: 502-420**	**769,00** **27,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühlschrank** **430 Liter, 1 Flügeltür** · 620 x 690 x 2073 mm · Innenmaß: 530 x 545 x 1495 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 250 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,3 kW/24h · LED-Beleuchtung · Tür abschließbar · inkl. 4 Roste: 502 x 480 mm · Verpackungsmaß: 955 x 770 x 2136 mm °C 0/+10 · 250 W · 230 V/ 50 Hz · 24h 2,3 kWh · auto · kg/net 85 · kg/br 95	**LG-430F** KÄLTEMITTEL **R600A** **Rost: 502-480**	**879,00** **28,00**
	**Flaschenkühlschrank** **660 Liter, 1 Flügeltür** · 840 x 730 x 2036 mm · Innenmaß: 750 x 595 x 1535 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 400 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,0 kW/24h · LED-Beleuchtung · Tür abschließbar, 4 Rollen · inkl. 4 Roste: 725 x 505 mm · Verpackungsmaß: 895 x 785 x 2236 mm °C 0/+10 · 400 W · 230 V/ 50 Hz · 24h 3,0 kWh · auto · kg/net 110 · kg/br 125	**LG-660** KÄLTEMITTEL **R 2 9 0** **Rost: 725-505**	**1.309,00** **28,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühlschrank** **400 Liter, 2 Flügeltüren** · 900 x 630 x 1856 mm · Innenmaß: 800 x 500 x 1085 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,6 kW/24h · inkl. 8 Roste: 405 x 385 mm · Verpackungsmaß: 955 x 675 x 1956 mm	**LG-400** KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **405-385L** **405-385R**	**1.239,00** **34,00** **34,00**
	Flaschenkühlschrank **600 Liter, 2 Flügeltüren** · 900 x 725 x 2036 mm · Innenmaß: 810 x 595 x 1275 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 450 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,0 kW/24h · inkl. 8 Roste: 500 x 390 mm · Verpackungsmaß: 955 x 770 x 2136 mm °C 0/+10 · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 129/140 · kg/br 145/154	**LG-600** KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **500-390L** **500-390R**	**1.329,00** **34,00** **34,00**
	**Flaschenkühlschrank** **800 Liter, 2 Flügeltüren** · 1000 x 730 x 2036 mm · Innenmaß: 910 x 595 x 1535 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 550 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,4 kW/24h · inkl. 8 Roste: 505 x 440 mm · Verpackungsmaß: 1060 x 785 x 2236 mm	**LG-800** KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **505-440L** **505-440R**	**1.569,00** **34,00** **34,00**
	Flaschenkühlschrank **800 Liter, 2 Schiebetüren** · 1000 x 730 x 2036 mm · Innenmaß: 910 x 595 x 1535 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 550 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,4 kW/24h · inkl. 8 Roste: 505 x 440 mm · Verpackungsmaß: 1060 x 785 x 2236 mm °C 0/+10 · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 146/177 · kg/br 164/199	**LG-800ST** KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **505-440L** **505-440R**	**1.739,00** **34,00** **34,00**
	**Flaschenkühlschrank** **1000 Liter, 2 Schiebetüren** · 1200 x 730 x 2036 mm · Innenmaß: 1110 x 595 x 1535 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 550 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,4 kW/24h · inkl. 8 Roste: 530 x 480 mm · Verpackungsmaß: 1060 x 785 x 2236 mm °C 0/+10 · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 146/177 · kg/br 164/199	**LG-1000S** KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **535-480L** **535-480R**	**1.789,00** **34,00** **34,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 12 Flaschen (750 ml), 2 Türen, 33 Liter, schwarz** · 254 x 515 x 731 mm · Innenmaß: 2x 171 x 331 x 276 mm · Temperatur: +7°C/+18°C · thermoelektrische Kühlung · 140 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · LED-Display · Innenbeleuchtung · besonders geräusch- und vibrationsarm · Türen mit Doppelverglasung · inkl. 4 verchromte Roste · Verpackungsmaß: 295 x 560 x 760 mm °C +7/+18 · 750 ml 12 · 140 W · 230 V/50 Hz · kg/net 15,6 · kg/br 17	**WS-12CD** C	**239,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 21 Flaschen, 1 Tür, 62 Liter, schwarz** · 345 x 514 x 803 mm · Innenmaß: ↑ 190 x 335 x 257 mm, ↓ 445 x 335 x 257 mm · Temperatur: ↑ +7°C/+8°C, ↓ +11°C/+18°C · thermoelektrische Kühlung · 140 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · Innenbeleuchtung · LED-Display · besonders geräusch- und vibrationsarm · Tür mit Doppelverglasung und Griff · inkl. 6 verchromte Roste · Verpackungsmaß: 400 x 570 x 835 mm ↑°C +7/+18 · ↓°C +11/+18 · 21 · 140 W · 230 V/50 Hz · kg/net 18,5 · kg/br 20,7	**WS-21C** C	**279,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 21 Flaschen, 1 Tür, 62 Liter, Tür in silber** · 345 x 515 x 804 mm · Temperatur: ↑ +7°C/+8°C, ↓ +11°C/+18°C · thermoelektrische Kühlung · 140 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · Innenbeleuchtung · LED-Display · besonders geräusch- und vibrationsarm · Tür mit Doppelverglasung und Griff · inkl. 6 verchromte Roste · Verpackungsmaß: 400 x 570 x 835 mm ↑°C +7/+18 · ↓°C +11/+18 · 21 · 140 W · 230 V/50 Hz · kg/net 19 · kg/br 21,2	**WS-21T** C	**289,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank** **für 12 Flaschen (0,33 Liter), 33 Liter** · 340 x 468 x 510 mm · Temperatur: +10°C/+18°C · thermoelektrische Kühlung · besonders geräusch- und vibrationsarm · blaue LED Innenbeleuchtung · grünes LED Display · Edelstahltür mit Glaseinsatz · inkl. 3 Metallböden · Verpackungsmaß: 430 x 555 x 600 mm °C +10/+18 · 330 ml 12 · kg/net 10 · kg/br 13,5	**WK610** A	**209,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 12 Flaschen, 33 Liter** · 345 x 510 x 525 mm · Innenmaß: 2x 255 x 325 x 200 mm · Temperatur: ↑ +7°C/+18°C, ↓ +10°C/+18°C · 140 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen á 6 Flaschen für Weiß-& Rotwein · Zonen einzeln einstellbar · besonders geräusch- und vibrationsarm · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · blaue zuschaltbare LED Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · inkl. 4 herausnehmbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 430 x 595 x 620 mm ↑°C +7/+18 · ↓°C +10/+18 · 12 · 140 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 14 · kg/br 17	**WK620** B	**369,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 21 Flaschen, 60 Liter** · 345 x 510 x 805 mm · Temperatur: ↑ 7°C/18°C, 6 Flaschen, ↓10°C/18°C, 15 Flaschen · 140 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß- und Rotwein · zwei Kühlsysteme · besonders geräusch- und vibrationsarm · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · blaue zuschaltbare LED Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz und Griff · inkl. 6 herausnehmbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 430 x 600 x 905 mm °C +7/+18 · °C +10/+18 · 21 · 140 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 20,5 · kg/br 24	**WK630** B	**449,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 38 Flaschen** · 500 x 537 x 855 mm · Temperatur: ↑ +5°C/+10°C, ↓ +10°C/+18°C · Umluftkühlung · 85 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · LED-Display · Edelstahltür mit Doppelverglasung und Griff · Innenbeleuchtung, Tür abschließbar · inkl. 5 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 540 x 570 x 890 mm °C +5/+10 · °C +10/+18 · 38 · 85 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 33,7 · kg/br 35,5	**WS-42DZ** B KÄLTEMITTEL R600A	**659,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 24 Flaschen, 90 Liter** · 395 x 545 x 875 mm · Innenmaß: 408 x 315 x 760 mm · Temperatur: +5°C/20°C · 60 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein, aktive Lüfter je Zone für gleichmäßige Temperaturverteilung · vibrationsarme Kompressortechnik · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · zuschaltbare Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · inkl. 4 herausnehmbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 470 x 590 x 920 mm °C +5/+20 · 24 · 60 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 33 · kg/br 37,6	**WK645** B KÄLTEMITTEL R600A	**889,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 43 Flaschen, 131 Liter** · 400 x 625 x 1020 mm ·Temperatur: +5°C/+22°C · 60 W, 230 V, 50 Hz · vibrationsarme Kompressortechnik · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · zuschaltbare Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · inkl. 8 Holzlagerböden mit kugelgelagerten Auszügen · Verpackungsmaß: 455 x 675 x 1100 mm °C +5/+22 · 43 · 60 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 37,4 · kg/br 44,1	**WK647** A KÄLTEMITTEL R600A	**899,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 38 Flaschen, 125 Liter** · 400 x 625 x 1025 mm · Innenmaß: ↑ 310 x 445 x 360 mm, ↓ 310 x 340 x 455 mm · Temperatur: +5°C/+20°C · 60 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · akive Lüfter je Zone für gleichmäßige Temperaturverteilung · Zonen separat regelbar · leise und vibrationsarme Kompressortechnik · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · zuschaltbare Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · inkl. 7 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 455 x 675 x 1130 mm °C +5/+20 · 38 · 60 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 42,5 · kg/br 48,9	**WK650** A KÄLTEMITTEL R600A	**909,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 66 Flaschen** · 595 x 630 x 1034 mm · Innenmaß: 493 x 515 x 920 mm · Temperatur: +5°C/+20°C · 120 W, 230 V, 41,6 db · 2 Zonen für Weiß-und Rotwein · akive Lüfter je Zone für gleichmäßige Temperaturverteilung · Zonen separat regelbar · leise und vibrationsarme Kompressortechnik · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · zuschaltbare Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · Isolier Sicherheitsglas mit UV-Filter · inkl. 7 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 655 x 685 x 1100 mm °C +5/+20 · 66 · 60 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 42,5 · kg/br 48,9	**WK660** A KÄLTEMITTEL R600A	**1.299,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 62 Flaschen** · 595 x 675 x 1120 mm · Innenmaß: 550 x 598 x 916 mm · Temperatur: ↑ +5°C/+10°C, ↓ +10°C/18°C · Umluftkühlung · 200 W, 230 V, 50 Hz · LED-Display · Edelstahltürrahmen mit Doppelverglasung und Griff · Innenbeleuchtung · Tür abschließbar · inkl. 7 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 645 x 745 x 1135 mm °C +5/+10 · °C +10/+18 · 62 · 200 W · 230 V/50 Hz · kg/net 76 · kg/br 84	**WS-89DZ** D KÄLTEMITTEL R600A	**1.229,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 150 Flaschen** · 595 x 680 x 1871 mm · Temperatur: ↑ +5°C/ +10°C, ↓ +10°C/+18°C · Umluftkühlung, aktive Lüfter · 220 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-& Rotwein · LED-Display · Edelstahltürrahmen mit Doppelverglasung und Griff · Innenbeleuchtung · Tür abschließbar · inkl. 15 ausziehbare Holzlagerböden (Buche) · Verpackungsmaß: 720 x 805 x 2120 mm °C +5/+10 · °C +10/+18 · 150 · 220 W · 230 V/50 Hz · kg/net 119 · kg/br 128	**WS-168DZ** D KÄLTEMITTEL R600A	**1.539,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 117 Flaschen** · 595 x 680 x 1408 mm · Innen: 505 x 535 x 1190 mm · Temperatur: ↑ +5°C/+10°C, ↓ +10°C/+18°C · aktive Kühlung · 230 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-& Rotwein · blaue zuschaltbare LED-Innenbeleuchtung mit Schalter · Edelstahltür mit Glaseinsatz (gehärtet) + Griff · **einbaufähig** oder freistehend · inkl. 11 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 663 x 736 x 1547 mm °C +5/+10 · °C +10/+18 · 117 · 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 78,2 · kg/br 93,6	**WK655** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.499,00**
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 160 Flaschen** · 595 x 680 x 1780 mm · Innen: 505 x 535 x 1190 mm · Temperatur: ↑ +5°C/+10°C, ↓ +10°C/+18°C · aktive Kühlung · 230 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-& Rotwein · blaue zuschaltbare LED-Innenbeleuchtung mit Schalter · Edelstahltür mit Glaseinsatz (gehärtet) + Griff · **einbaufähig** oder freistehend · inkl. 15 ausziehbare Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 663 x 736 x 1922 mm °C +5/+10 · °C +10/+18 · 168 · 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 95,8 · kg/br 111	**WK680** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.439,00**

Kühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Weinkühlschrank, 2 Zonen** **für 180 Flaschen, 520 Liter** · 595 x 650 x 1860 mm · Innen: 591 x 515 x 1748 mm · Temperatur: +5°C/+20°C · 170 W, 230 V, 50 Hz · 2 Zonen für Weiß-& Rotwein · akive Lüfter je Zone für gleichmäßige Temperaturverteilung · leise und vibrationsarme Kompressortechnik · blaue LED Ist-Temperaturanzeige · zuschaltbare Innenbeleuchtung · Edelstahltür mit Sicherheitsglaseinsatz · inkl. 8 Holzlagerböden · Verpackungsmaß: 660 x 750 x 1940 mm °C +5/+20 · 180 · 170 W · 230 V/50 Hz · kg/net 79,3 · kg/br 94,6	**WK670** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.269,00**
	**Party-Kühler Edelstahl** **50 Liter, für 21 Flaschen** · Ø 503 x 838 mm · Maße mit ausgeklappten Ablagen: 918 x 503 x 838 mm · Temperatur: +4°C/+15°C · 60 W, 230 V, 50 Hz · Lautstärke: 46 dB · 2 verstell- und klappbare Ablagen in schwarz inkl. Hängekörbe für Flaschen · temperierte Glasoberfläche · Steuerelement mit digitalem Display · inklusive Rollen · Verpackungsmaß: 550 x 550 x 880 mm °C +4/+15 · L 50 · 21 · 60 W · 230 V/50 Hz · kg/net 22,5 · kg/br 25,8	**PAT-50SS**	**439,00**



Tiefkühl-schränke

Zuverlässig in die Minusgrade: Unsere Tiefkühlschränke schaffen ein perfektes Kühlergebnis und sind in vielen Bereich einsetzbar! Finden Sie unsere Tiefkühlschränke für Lebensmittel, Backerzeugnisse und vieles mehr!

Tiefkühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühlschrank** **200 Liter, weiß** · 600 x 585 x 855 mm · Innenmaß: 484 x 470 x 620 mm · Temperatur: -10°C/-25°C · statische Kühlung, manuelle Abtauung · 105 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 3 feste Roste, Neuer Türgriff · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 1050 mm °C -10/-25 · L/net 78 · 105 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 45 · kg/br 49	**TK202N** A KÄLTEMITTEL R600A	**589,00**
	**Tiefkühlschrank** **400 Liter, weiß** · 600 x 585 x 1850 mm · Innenmaß: 480 x 470 x 1620 mm · Temperatur: -10°C/-25°C · statische Kühlung, manuelle Abtauung · 150 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 7 feste Roste · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 2100 mm °C -10/-25 · L/net 258 · 150 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 74 · kg/br 85	**TK402N** B KÄLTEMITTEL R600A	**959,00**
	**Tiefkühlschrank** **520 Liter, weiß, ohne Boxen** · 777 x 715 x 1720 mm · Innen: 667 x 570 x 1485 mm · Temperatur: -10°C/-25°C, max Außentemp.: +32°C · statische Kühlung, manuelle Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, digitaler Themperaturregler · Türmaß: 773 x 1544 mm, Türanschlag wechselbar · inkl. 6 feste Roste, abschließbar · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 1920 mm °C -10/-25 · L/net 426 · 300 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 94 · kg/br 101	**TK-500N** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.169,00**
	Tiefkühl-Einlegebox aus Kunststoff **für obere Fächer** · 515 x 310 x 175 mm, max 12 Stück · 620 x 300 x 185 mm	**HF600-60** **HF600-61**	**34,00** **34,00**
	**Tiefkühlschrank** **600 Liter, weiß** · 777 x 695 x 1895 mm · Innenmaß: 653 x 580 x 1680 mm · Temperatur: -10°C/-22°C · statische Kühlung · manuelle Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 7 feste Roste · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 2100 mm °C -10/-25 · L/net 469 · 300 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 94 · kg/br 101	**TK602N** B KÄLTEMITTEL R600A	**1.329,00**

Tiefkühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **200 Liter, Edelstahl** · 600 x 585 x 855 mm · Innenmaß: 484 x 470 x 620 mm · Temperatur: -10°C/-25°C · statische Kühlung, manuelle Abtauung · Neuer Türgriff · 105 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 3 feste Roste · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 1050 mm °C -10/-25 · L/net 78 · 105 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 45 · kg/br 49	**TK-202 SSN** A KÄLTEMITTEL R600A	**749,00**
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **400 Liter, Edelstahl** · 600 x 585 x 1850 mm · Innenmaß: 480 x 470 x 1620 mm · Temperatur: -10°C/-25°C · statische Kühlung · manuelle Abtauung · 150 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 7 feste Roste · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 2100 mm °C -10/-25 · L/net 258 · 150 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 74 · kg/br 85	**TK-402 SSN** B KÄLTEMITTEL R600A	**1.169,00**
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **522 Liter, Edelstahl** · 777 x 715 x 1720 mm · Innenmaß: 667 x 570 x 1485 mm · Temperatur: -10°C/-25°C · statische Kühlung · manuelle Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 7 feste Roste (515 x 613 mm) · Verpackungsmaß: 680 x 650 x 2100 mm °C -10/-25 · L/net 426 · 300 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 94 · kg/br 101	**TK-500 SSN** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.359,00**
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **600 Liter, Edelstahl** · 777 x 695 x 1895 mm · Innenmaß: 653 x 580 x 1680 mm · Temperatur: -10°C/-22°C · statische Kühlung · manuelle Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · maximale Umgebungstemperatur: +32°C · Türanschlag wechselbar und abschließbar · inkl. 6 feste Roste · Verpackungsmaß: 840 x 760 x 2100 mm °C -10/-25 · L/net 469 · 300 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 94 · kg/br 101	**TK-602 SSN** B KÄLTEMITTEL R600A	**1.499,00**

Tiefkühlschränke

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **301 Liter** · 484 x 735 x 2010 mm · Innenmaß: 368 x 580 x 1390 mm · Temperatur: -18°C/-22°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 490 W, 230 V, 50 Hz · Tür abschließbar · Türmaß: 458 x 550 x 1485 mm · inkl. 3x Roste: 335 x 530 mm · Verpackungsmaß: 515 x 765 x 2070 mm °C -18/-22 · L/net 230 · 490 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 110 · kg/br 123	**TK350.01** D KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 335-530**	**1.889,00** **25,99**
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **500 Liter** · 680 x 700 x 1990 mm · Innenmaß: 560 x 580 x 1380 mm · Temperatur: -10°C/-20°C · statische Kühlung mit Walzenlüfter · manuelle Abtauung · 490 W, 230 V, 50 Hz · Tür abschließbar · Digitalanzeige · inkl. 3 rilsanierte Roste: 530 x 540 mm · Verpackungsmaß: 710 x 740 x 2150 mm °C -10/-20 · L/net 313 · 490 W · 230 V/50 Hz · man · kg/net 108 · kg/br 116	**TK507.01** D KÄLTEMITTEL R 290 **Rost: 530-540**	**1.809,00** **33,00**
	**Edelstahl Tiefkühlschrank** **400 Liter, 1 Tür, GN 1/1** · 600 x 620 x 1900/2080 mm · Temperatur: -18°C/-22°C · 385 W, 230 V, 50 Hz · mit Monoblockaggregat · Rostmaße: 530 x 325 mm · inkl. 3 rilsanierten Rosten · inkl. 3 Edelstahschienen °C -18/-22 · 385 W · 230 V/50 Hz · kg/net 68 · kg/br 70	**MINUS400** C	**2.159,00**

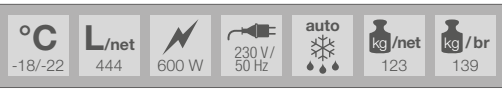
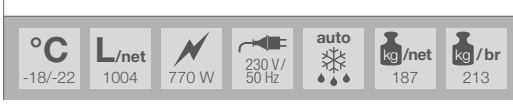
Tiefkühlschränke

Allgemeine Beschreibung

· innen und außen aus Edelstahl
· Umluftkühlung
· automatische Abtauung

· Kühlmitel: R290
· Umluftkühlung

· Füße höhenverstellbar
· Türen abschließbar

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühlschrank** **589 Liter, Edelstahl, GN 2/1** · 740 x 830 x 2000 mm · Innen: 600 x 680 x 1400 mm · Temperatur: -18°C/-22°C · Kühlmitel: R290 · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 600 W, 230 V, 50 Hz · Füße höhenverstellbar · innen und außen Edelstahl, SS201 · Tür abschließbar · inkl. 3 Roste: 3x 534 x 630 mm 	**Minus700N**  **Rost: 534-630**	**1.809,00** **30,00**
	**Tiefkühlschrank** **1311 Liter, Edelstahl, GN 2/1** · 1480 x 830 x 2000 mm · Innen: 1340 x 680 x 1400 mm · Temperatur: -18°C/-22°C · Kühlmitel: R290 · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 770 W, 230 V, 50 Hz · Füße höhenverstellbar · innen und außen Edelstahl, SS201 · Türen abschließbar · inkl. 9 Roste: 6x 534 x 630 mm, 3x 225 x 545 mm 	**Minus1400N**  **Rost: 534-630**	**2.639,00** **30,00**

Tiefkühlschränke

Temperatur von +70°C auf +3°C in maximal 90 min./+70°C auf -18°C in maximal 240 min.

	Artikel	Code	Euro
	**Schockfroster mit Aggregat** **3x GN 1/1** · 750 x 740 x 720/750 mm · Innenmaß: 600 x 400 x 280 mm · Kapazität: 14 kg (+3°C)/11 kg (-18°C) · 1150 W, 230 V, 50 Hz · Abstand zw. Einschüben 70 mm · Verpackungsmaß: 800 x 800 x 1000 mm 1150 W · 230 V/50 Hz · kg/net 50 · kg/br 60	**AT03 ISO** KÄLTEMITTEL R452A **Rost: GRIDAT07**	**2.299,00** **29,99**
	**Schockfroster mit Aggregat** **5x GN 1/1** · 750 x 740 x 850/880 mm · Innenmaß: 610 x 400 x 410 mm · Kapazität: 20 kg (+3°C)/15 kg (-18°C) · 1424 W, 230 V, 50 Hz · Abstand zw. Einschüben 70 mm · Verpackungsmaß: 800 x 800 x 1050 mm 1424 W · 230 V/50 Hz · kg/net 60 · kg/br 71	**AT05 ISO** KÄLTEMITTEL R452A **Rost: GRIDAT07**	**2.569,00** **29,99**
	**Schockfroster mit Aggregat** **7x GN 1/1** · 750 x 740 x 1260/1290 mm · Innenmaß: 610 x 400 x 770 mm · Kapazität: 25 kg (+3°C)/20 kg (-18°C) · 1490 W, 230 V, 50 Hz · Abstand zw. Einschüben 70 mm · Verpackungsmaß: 800 x 800 x 1400 mm 1490 W · 230 V/50 Hz · kg/net 85 · kg/br 95	**AT07 ISO** KÄLTEMITTEL R452A **Rost: GRIDAT07**	**3.279,00** **29,99**
	**Schockfroster mit Aggregat** **10x GN 1/1** · 750 x 740 x 1260/1290 mm · Innenmaß: 610 x 400 x 770 mm · Kapazität: 25 kg (+3°C)/20 kg (-18°C) · 2100 W, 230 V, 50 Hz · Abstand zw. Einschüben 70 mm · Verpackungsmaß: 800 x 800 x 1400 mm 2100 W · 230 V/50 Hz · kg/net 90 · kg/br 101	**AT10 ISO** KÄLTEMITTEL R452A **Rost: GRIDAT07**	**3.989,00** **29,99**



Kühltische

Das Multitalent für jede Küche: Der Kühltisch. In unterschiedlichen Größen und mit diversen Schubladenkombinationen unterstützen unsere Kühltische bei der lokalen Lagerung von Speisen und liefern gleichzeitig viel Arbeitsfläche!
Entdecken Sie auch unsere Unterbaukühltische sowie unsere Mini-Kühltische und finden Sie das perfekte Gerät für die Anforderungen jeder Küche!

Kühltische - **Serie 600**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **260 Liter, 2 Türen, GN 2/3** · 1360 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 799 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,96 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 630 x 910 mm · Gewicht: 100 kg/110 kg	**60-2.01**	**1.549,00**
 Abbildung ähnlich!	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 166 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 1,96 kW · auto	**60-2A.01**	**1.599,00**
	**Kühltisch** **260 Liter, 1 Tür, 2 Schubladen, GN 2/3** · 1360 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 799 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,219 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 430 x 320 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 630 x 910 mm · Gewicht: 100 kg/110 kg	**60-2C2.01**	**1.859,00**
 Abbildung ähnlich!	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 163 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2,219 kW · auto	**60-2C2A.01**	**1.899,00**
	**Kühltisch** **260 Liter, 4 Schubladen, GN 2/3** · 1360 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 799 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,05 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 430 x 320 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 630 x 910 mm · Gewicht: 116 kg/126 kg	**60-2C4.01**	**2.269,00**
 Abbildung ähnlich!	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 149 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2,05 kW · auto	**60-2C4A.01**	**2.329,00**
	**Kühltisch** **386 Liter, 3 Türen, GN 2/3** · 1795 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1234 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,25 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Verpackungsmaß: 1825 x 630 x 910 mm · Gewicht: 115 kg/130 kg	**60-3.01**	**1.869,00**
 Abbildung ähnlich!	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 289 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2,25 kW · auto	**60-3A.01**	**1.919,00**

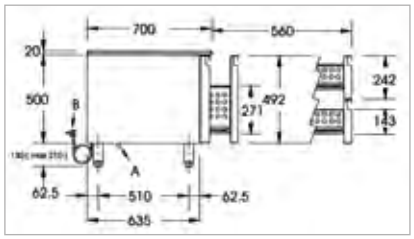
	Artikel	Code	Euro
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **386 Liter, 2 Türen, 2 Schubladen, GN 2/3** · 1795 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1234 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,38 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 1825 x 630 x 910 mm · Gewicht: 123 kg/138 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 253 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,38 kWh · auto	**60-3C2.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-3C2A.01**	**2.019,00** **2.049,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **386 Liter, 1 Tür, 4 Schubladen, GN 2/3** · 1795 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1234 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,41 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 1825 x 630 x 910 mm · Gewicht: 131 kg/146 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 238 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,41 kWh · auto	**60-3C4.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-3C4A.01**	**2.469,00** **2.519,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **386 Liter, 6 Schubladen, GN 2/3** · 1795 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1234 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,797 kW/24h · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 1825 x 630 x 910 mm · Gewicht: 131 kg/146 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 223 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,797 kWh · auto	**60-3C6.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-3C6A.01**	**2.859,00** **2.919,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **511 Liter, 4 Türen, GN 2/3** · 2230 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1669 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,83 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Verpackungsmaß: 2260 x 630 x 910 mm · Gewicht: 142 kg/162 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 398 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,83 kWh · auto	**60-4.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-4A.01**	**1.999,00** **2.069,00**

Kühltische - **Serie 600**

	Artikel	Code	Euro
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **511 Liter, 3 Türen, 2 Schubalden, GN 2/3** · 2230 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1669 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,46 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 2260 x 630 x 910 mm · Gewicht: 150 kg/170 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 373 · 300 W · 230 V/50 Hz · 3,46 kWh · auto	**60-4C2.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-4C2A.01**	**2.429,00** **2.499,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **511 Liter, 2 Türen, 4 Schubalden, GN 2/3** · 2230 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1669 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,31 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 2260 x 630 x 910 mm · Gewicht: 158 kg/178 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 348 · 300 W · 230 V/50 Hz · 3,31 kWh · auto	**60-4C4.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-4C4A.01**	**2.869,00** **2.929,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **511 Liter, 1 Tür, 6 Schubalden, GN 2/3** · 2230 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1669 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,49 kW/24h · Rostmaß: 328 x 430 mm · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 2260 x 630 x 910 mm · Gewicht: 166 kg/186 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 321 · 300 W · 230 V/50 Hz · 3,49 kWh · auto	**60-4C6.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-4C6A.01**	**3.289,00** **3.349,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **511 Liter, 8 Schubalden, GN 2/3** · 2230 x 600 x 860 mm · Innenmaß: 1669 x 480 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,35 kW/24h · Schubladenmaß: 420 x 476 x 308 mm · Verpackungsmaß: 2260 x 630 x 910 mm · Gewicht: 174 kg/194 kg **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** GN 2/3 · °C -2/+8 · L/net 297 · 300 W · 230 V/50 Hz · 3,35 kWh · auto	**60-4C8.01** C KÄLTEMITTEL R600A **60-4C8A.01**	**3.649,00** **3.699,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Unterbaukühltisch** **2 Schubladen groß - GN 1/1** · 1200 x 700 x 650 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 207 W, 230 V, 50 Hz · Verpackunsmaß: 1240 x 750 x 970 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 207 W · 230 V/50 Hz · kg/net 94 · kg/br 119	**10113201.01** C KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.249,00**
	**Unterbaukühltisch** **3 Schubladen groß - GN 1/1** · 1600 x 700 x 650 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 262 W, 230 V, 50 Hz · Verpackunsmaß: 1640 x 750 x 970 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 262 W · 230 V/50 Hz · kg/net 128 · kg/br 153	**10113202.01** C KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.999,00**
	**Unterbaukühltisch** **4 Schubladen groß - GN 1/1** · 2000 x 700 x 650 mm, 303 W, 230 V, 50 Hz · Verpackunsmaß: 2040 x 750 x 970 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 303 W · 230 V/50 Hz · kg/net 158 · kg/br 193	**10113203-0-0-0.01** D KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**3.299,00**





Schubladenset
mit 2 kleineren Schubladen
auf Anfrage möglich

· passend für Unterbaukühltische:
10113201.01
10113202.01
10113203-0-0-0.01

Kühltische - **Serie 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **314 Liter, 2 Türen, GN 1/1** · 1360 x 700 x 860 mm · Innenmaß: 799 x 580 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,55 kW/24h · Rostmaß: 328 x 530 mm	**VIP-2.01**	**1.559,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-2A.01**	**1.619,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 205 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2,55 kWh · auto · kg/net 108 · kg/br 118		
	**Kühltisch** **314 Liter, 1 Tür, 2 Schubladen, GN 1/1** · 1360 x 700 x 860 mm · Innenmaß: 799 x 580 x 569 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,67 kW/24h · Schubladenmaß: 420 x 576 x 308 mm	**VIP-2C2.01**	**2.079,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-2C2A.01**	**2.139,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 171 · 300 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2,67 kWh · auto · kg/net 116 · kg/br 126		
	**Kühltisch** **314 Liter, 4 Schubladen, GN 1/1** · 1360 x 700 x 860 mm · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2 kW/24h	**VIP-2C4.01**	**2.439,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-2C4A.01**	**2.499,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 118 · 350 W · 230 V / 50 Hz · 24h 2 kWh · auto · kg/net 124 · kg/br 134		

	Artikel	Code	Euro
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **313,5 Liter, 6 Schubladen, GN 1/1** · 1360 x 700 x 860 mm · Temperatur: -2°C/ +8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,86 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 118 · 350 W · 230 V/ 50 Hz · 2,86 kWh · auto · kg/net 134 · kg/br 144	**VIP-2C6.01** B KÄLTEMITTEL R600A **VIP-2C6A.01**	**2.799,00** **2.839,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **464 Liter, 3 Türen, GN 1/1** · 1795 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,45 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 358 · 350 W · 230 V/ 50 Hz · 2,45 kWh · auto · kg/net 125 · kg/br 140	**VIP-3.01** B KÄLTEMITTEL R600A **VIP-3A.01**	**1.769,00** **1.819,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **464 Liter, 2 Türen, 2 Schubladen, GN 1/1** · 1795 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,3 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 284 · 350 W · 230 V/ 50 Hz · 2,3 kWh · auto · kg/net 133 · kg/br 148	**VIP-3C2.01** B KÄLTEMITTEL R600A **VIP-3C2A.01**	**2.229,00** **2.259,00**

Kühltische - **Serie 700**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **464 Liter, 1 Tür, 4 Schubladen, GN 1/1** · 1795 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,18 kW/24h	**VIP-3C4.01**	**2.699,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-3C4A.01**	**2.729,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 230 · 350 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,18 kWh · auto · kg/net 141 · kg/br 156		
	**Kühltisch** **464 Liter, 6 Schubladen, GN 1/1** · 1795 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,64 kW/24h	**VIP-3C6.01**	**2.939,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-3C6A.01**	**2.999,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 275 · 350 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,64 kWh · auto · kg/net 149 · kg/br 164		
	**Kühltisch** **464 Liter, 9 Schubladen, GN 1/1** · 1795 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,96 kW/24h	**VIP-3C9.01**	**3.279,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-3C9A.01**	**3.399,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 275 · 350 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,96 kWh · auto · kg/net 165 · kg/br 180		
	**Kühltisch** **616 Liter, 4 Türen, GN 1/1** · 2230 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,96 kW/24h	**VIP-4.01**	**2.099,00**
	**wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)**	**VIP-4A.01**	**2.169,00**
Abbildung ähnlich!	°C -2/+8 · L/net 476 · 350 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,96 kWh · auto · kg/net 159 · kg/br 179		

	Artikel	Code	Euro
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **616 Liter, 3 Türen, 2 Schubladen, GN 1/1** · 2230 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,4 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 453 · 350 W · 230 V/50 Hz · 3,4 kWh · auto · kg/net 167 · kg/br 187	**VIP-4C2.01** C KÄLTEMITTEL R600A **VIP-4C2A.01**	**2.579,00** **2.649,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **616 Liter, 2 Türen, 4 Schubladen, GN 1/1** · 2230 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,56 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 343 · 350 W · 230 V/50 Hz · 3,56 kWh · auto · kg/net 175 · kg/br 195	**VIP-4C4.01** C KÄLTEMITTEL R600A **VIP-4C4A.01**	**3.069,00** **3.129,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **616 Liter, 1 Tür, 6 Schubladen, GN 1/1** · 2230 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,62 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 343 · 350 W · 230 V/50 Hz · 3,62 kWh · auto · kg/net 183 · kg/br 203	**VIP-4C6.01** C KÄLTEMITTEL R600A **VIP-4C6A.01**	**3.549,00** **3.599,00**
  Abbildung ähnlich!	**Kühltisch** **616 Liter, 8 Schubladen, GN 1/1** · 2230 x 700 x 860 mm · GN 1/1 · Temperatur: -2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,7 kW/24h **wie oben, jedoch mit Aufkantung (100 mm)** °C -2/+8 · L/net 366 · 350 W · 230 V/50 Hz · 3,7 kWh · auto · kg/net 196 · kg/br 211	**VIP-4C8.01** C KÄLTEMITTEL R600A **VIP-4C8A.01**	**3.899,00** **3.929,00**

Kühltische - **Mini Kühltische**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **109 Liter, 1 Tür** · 435 x 700 x 870 mm · Innenmaß: 362 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C, automatische Abtauung · statisch Kühlung mit Zwangsumwälzung · 100 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,85 kW/24 h · Rostmaß: 328 x 530 mm · Verpackungsmaß: 510 x 760 x 1060 mm **2 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm °C +2/+8 · L/net 65/88 · 100 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,85 kWh · auto · kg/net 48 · kg/br 55	**S401.01** B KÄLTEMITTEL R600A **KT-1C2.01**	**769,00** **1.029,00**
	**Kühltisch** **257 Liter, 2 Türen** · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 155 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,56 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · inkl. 2 Einlegeböden: 328 x 530 mm **ohne Aufkantung** · 903 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 903 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 201 · 155 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,56 kWh · auto · kg/net 72 · kg/br 83	C KÄLTEMITTEL R600A **S901.01** **KSA-901.01**	 **949,00** **1.189,00**
	**Kühltisch** **257 Liter, 1 Tür, 2 Schubladen** · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 155 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,42 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Temperaturkontrolle · inkl. 1 Einlegeboden: 328 x 530 mm **2 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm **ohne Aufkantung** · 903 x 700 x 850 mm **mit Aufkantung** · 903 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 161 · 155 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,42 kWh · auto · kg/net 81 · kg/br 91	C KÄLTEMITTEL R600A **KT-2C2.01** **KSA-2C2.01**	 **1.289,00** **1.439,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **257 Liter, 4 Schubladen** · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 155 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,25 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · inkl. 2 Einlegeböden: 328 x 530 mm **4 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm **ohne Aufkantung** · 903 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 903 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 130 · 155 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,25 kWh · auto · kg/net 89 · kg/br 99	C KÄLTEMITTEL R600A **KT-2C4.01** **KSA-2C4.01**	**1.579,00** **1.649,00**
	**Kühltisch** **400 Liter, 3 Türen** · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 235 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,15 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · inkl. 3 Einlegeböden: 328 x 530 mm **ohne Aufkantung** · 1365 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 1365 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 308 · 235 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,15 kWh · auto · kg/net 107 · kg/br 122	C KÄLTEMITTEL R600A **K1365.01** **KSA-1365.01**	**1.569,00** **1.629,00**
	**Kühltisch** **400 Liter, 2 Türen, 2 Schubladen** · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 235 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,18 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · inkl. 2 Einlegeböden: 328 x 530 mm **2 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm **ohne Aufkantung** · 1365 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 1365 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 257 · 235 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,18 kWh · auto · kg/net 110 · kg/br 125	C KÄLTEMITTEL R600A **S93C2.01** **KSA-93C2.01**	**1.889,00** **1.949,00**

Kühltische - **Mini Kühltische**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühltisch** **400 Liter, 1 Tür, 4 Schubladen** · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 235 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,2 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · inkl. 2 Einlegeböden: 328 x 530 mm **4 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm **ohne Aufkantung** · 1365 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 1365 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 226 · 235 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,2 kWh · auto · kg/net 120 · kg/br 135	C KÄLTEMITTEL R600A **S93C4.01** **KSA-93C4.01**	 **2.169,00** **2.229,00**
	**Kühltisch** **400 Liter, 6 Schubladen** · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 235 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,04 kW/24h · automatische Abtauung, digitale Steuerung · Schubladenmaß: 428 x 576 x 260 mm **6 Schubladen:** · GN 1/1 · Höhe: 140 mm · max. Einschub: 160 mm **ohne Aufkantung** · 1365 x 700 x 870 mm **mit Aufkantung** · 1365 x 700 x 910 mm °C +2/+8 · L/net 205 · 235 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,04 kWh · auto · kg/net 130 · kg/br 145	C KÄLTEMITTEL R600A **S93C6.01** **KSA-93C6.01**	 **2.609,00** **2.669,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Konditorei Kühltisch** **240 Liter (netto), 2 Türen** · 1470 x 720 x 850 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · statische Kühlung · 230 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,45 kW/24h · Türen mit Automatikverschluss · 7 Paar Schienen je Tür · mit Edelstahl Arbeitsplatte · 2 Türen für Bleche 400 x 600 mm · Verpackungsmaß: 1510 x 760 x 1100 mm B KÄLTEMITTEL R 290 **mit Granit Arbeitsplatte**	**10103201.01** **1010320 1G.01**	**2.699,00** **2.999,00**
	°C 0/+8 · L/net 288 · 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 130 · kg/br 154		
	**Konditorei Kühltisch** **360 Liter (netto), 3 Türen** · 1980 x 720 x 850 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · statische Kühlung · 276 W, 230 V, 50 Hz · Türen mit Automatikverschluss · 7 Paar Schienen je Tür · mit Edelstahl Arbeitsplatte · 3 Türen für Bleche 400 x 600 mm B KÄLTEMITTEL R 290 **mit Granit Arbeitsplatte**	**10103202.01** **1010320 2G.01**	**3.299,00** **3.899,00**
	°C 0/+8 · L/net 276 · 276 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 166 · kg/br 192		
	**Konditorei Kühltisch** **480 Liter (netto), 4 Türen** · 2490 x 720 x 850 mm · Temperatur: 0°C/+8°C · statische Kühlung · 386 W, 230 V, 50 Hz · Türen mit Automatikverschluss · 7 Paar Schienen je Tür · mit Edelstahl Arbeitsplatte · 4 Türen für Bleche 400 x 600 mm B KÄLTEMITTEL R 290 **mit Granit Arbeitsplatte**	**10103203.01** **1010320 3G.01**	**4.199,00** **4.799,00**
	°C 0/+8 · L/net 386 · 386 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 202 · kg/br 237		

Kühltische - **Konditorei**

	Artikel	Code	Euro
	**Edelstahl Bäckereikühlschrank** **852 Liter, 1 Tür** · 740 x 990 x 2010 mm · Innenmaß: 620 x 861 x 1397 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 330 W, 230 V, 50 Hz · Türmaß: 724 x 55 x 1507 mm · Tür abschließbar · 10 Einschübe · Blechmaß: 600 x 400 mm · Verpackungsmaß: 765 x 1015 x 2070 mm BN 600x400 · °C +2/+8 · 330 W · auto · kg/net 143 · kg/br 161	**BKU800.01** C KÄLTEMITTEL R 2 9 0 **Rost:** **600-800**	**2.499,00** **25,99**
	**Edelstahl Bäckereitiefkühlschrank** **852 Liter, 1 Tür** · 740 x 990 x 2010 mm · Innen: 620 x 861 x 1397 mm · Temperatur: -18°C/-22°C · 750 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 8,38 kW/24h · 10 Einschübe · Umgebungstemperatur +30°C · max. Luftfeuchtigkeit: 55°C °C -18/-22 · L/net 619 · 750 W · 230 V/50 Hz · 24h 8,38 kWh · auto · kg/net 152 · kg/br 170	**BTK800.01** E KÄLTEMITTEL R600A **Rost:** **600-800**	**2.609,00** **25,99**



Pizzatische & Saladetten

Speisenzubereitung mit System: Mit unseren Pizzatischen sowie Saladetten den Überblick behalten und mit klarem Kopf zubereiten! Wir liefern Ihnen neben der Arbeitsfläche auch die Aufbewahrungssysteme. So hat der Koch seine Zutaten in Griffweite!

Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzakühltisch** **109 Liter, 1 Tür, 6 Schubladen ungekühlt** · 955 x 700 x 1020 mm · Innenmaß: 365 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 100 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 1,9 kW/24h · Innenmaß und außen aus Edelstahl · runde Innenmaßecken für leichte Reinigung · elektronisches Thermostat mit LED Display · mit Granit-Arbeitsplatte, Rost: 328 x 530 mm · Schubladen á 485 x 604 x 114 mm · Verpackungsmaß: 1000 x 730 x 1200 mm °C +2/+8 · L/net 88 · 100 W · 230 V/ 50 Hz · auto · 24h 1,9 kWh · kg/net 183 · kg/br 195	**PZ4001.01** B KÄLTEMITTEL R600A	**1.989,00**
	**Pizzakühltisch** **257 Liter, 2 Türen, 6 Schubladen ungekühlt** · 1420 x 700 x 1020 mm · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 155 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 2,6 kW/24h · Innenmaß und außen aus Edelstahl · runde Innenmaßecken für leichte Reinigung · elektronisches Thermostat mit LED Display · mit Granit-Arbeitsplatte, Rost: 328 x 530 mm · Schubladen á 485 x 604 x 114 mm · Verpackungsmaß: 1460 x 730 x 1200 mm °C +2/+8 · L/net 201 · 155 W · 230 V/ 50 Hz · auto · 24h 2,6 kWh · kg/net 248 · kg/br 260	**PZ9001.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.159,00**
	**Pizzakühltisch** **400 Liter, 3 Türen, 6 Schubladen ungekühlt** · 1885 x 700 x 1020 mm · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 235 W, 230 V, 50 Hz, Verbrauch: 3,15 kW/24h · Innenmaß und außen aus Edelstahl · runde Innenmaßecken für leichte Reinigung · elektronisches Thermostat mit LED Display · mit Granit-Arbeitsplatte, Rost: 328 x 530 mm · Schubladen á 485 x 604 x 114 mm · Verpackungsmaß: 1930 x 730 x 1200 mm °C +2/+8 · L/net 308 · 235 W · 230 V/ 50 Hz · auto · 24h 3,15 kWh · kg/net 302 · kg/br 318	**PZ9031.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.609,00**

Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Vorbereitungskühltisch** **396 Liter, 6x GN 1/3, 2 Türen, Edelstahl** · 1360 x 700 x 1085 mm · Innenmaß: 795 x 580 x 560 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung, 300 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · inkl. 2 Roste: 328 x 530 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 7303 x 1160 mm GN 1/3 · °C +2/+8 · L/net 297 · 300 W · 230 V/50 Hz · kg/net 125 · kg/br 138	**SH2000-700.01** KÄLTEMITTEL R600A	**2.509,00**
	**Vorbereitungskühltisch** **575 Liter, 8x GN 1/3, 3 Türen, Edelstahl** · 1795 x 700 x 1085 mm · Innenmaß: 1230 x 580 x 560 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung, 300 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · inkl. 3 Roste: 328 x 530 mm · Verpackungsmaß: 1160 x 1825 x 730 mm GN 1/3 · °C +2/+8 · L/net 407 · 300 W · 230 V/50 Hz · kg/net 146 · kg/br 166	**SH3000-700.01** KÄLTEMITTEL R600A	**2.889,00**
	**Pizzakühltisch mit Granitarbeitsplatte** **400 Liter, 6x GN 1/4, 3 Türen, OHNE Kühlaufsatz** · 1370 x 700 x 1020 mm · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 230 W, 230 V, 50 Hz · 3 Türen mit je 7 Schienenpaare (GN 1/1) · Rost: 328 x 530 mm · Verpackungsmaß: 1430 x 730 x 1165 mm GN 1/6 · L/net 308 · °C +2/+8 · 230 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 195 · kg/br 210	**PK1400.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.479,00**
	Pizzakühlaufsatz · 1400 x 335 x 460 mm	**VRX1400.01**	**649,00**
	**Schubladenblock ungekühlt** **6 Schubladen, als Unterbaulösung** · 510 x 720 x 800 mm · für Pizzateigbällchen · Edelstahl CNS 18/10 · mit höhenverstellbaren Füßen · Verpackungsmaß: 510 x 725 x 950 mm kg/net 62 · kg/br 65	**CATP2**	**1.319,00**

Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzakühltisch** **428 Liter, 2 Türen** · 1510 x 800 x 1000 mm · Innenmaß: 945 x 680 x 560 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,32 kWh · 2 Türabteile mit je 7 Schienenpaare (600 x 400 mm) · Digitale Temperaturanzeige · Türen abschließbar · Granit-Arbeitsplatte: 30 mm, Aufkantung 150 mm · Verpackungsmaß: 1540 x 840 x 1010 mm	**PK1510.01** B KÄLTEMITTEL R600A	**2.389,00**
	**Pizzakühlaufsatz, 44,1 Liter** · 1500 x 335 x 460 mm, 6x GN 1/3	**VRX1500/ 380.01**	**719,00**
	L/net 290 · °C +2/+8 · 300 W · 230 V/ 50 Hz · 2,32 kWh · auto · kg/net 242 · kg/br 260		
	**Pizzakühltisch** **221 Liter, 1 Tür, 7 Schubladen ungekühlt** · 1515 x 800 x 1000 mm · Innenmaß: 435 x 680 x 560 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,2 kWh · 1 Türabteil mit je 7 Schienenpaare (600 x 400 mm) · Schubladenmaß: 485 x 630 x 84 mm · Digitale Temperaturanzeige · Türen abschließbar · Granit-Arbeitsplatte: 30 mm, Aufkantung 150 mm · Verpackungsmaß: 1545 x 830 x 1050 mm	**PK1670.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.319,00**
	**Pizzakühlaufsatz, 44,1 Liter** · 1500 x 335 x 460 mm, 6x GN 1/3	**VRX1500/ 380.01**	**719,00**
	L/net 135 · °C +2/+8 · 300 W · 230 V/ 50 Hz · 2,2 kWh · auto · kg/net 278 · kg/br 292		

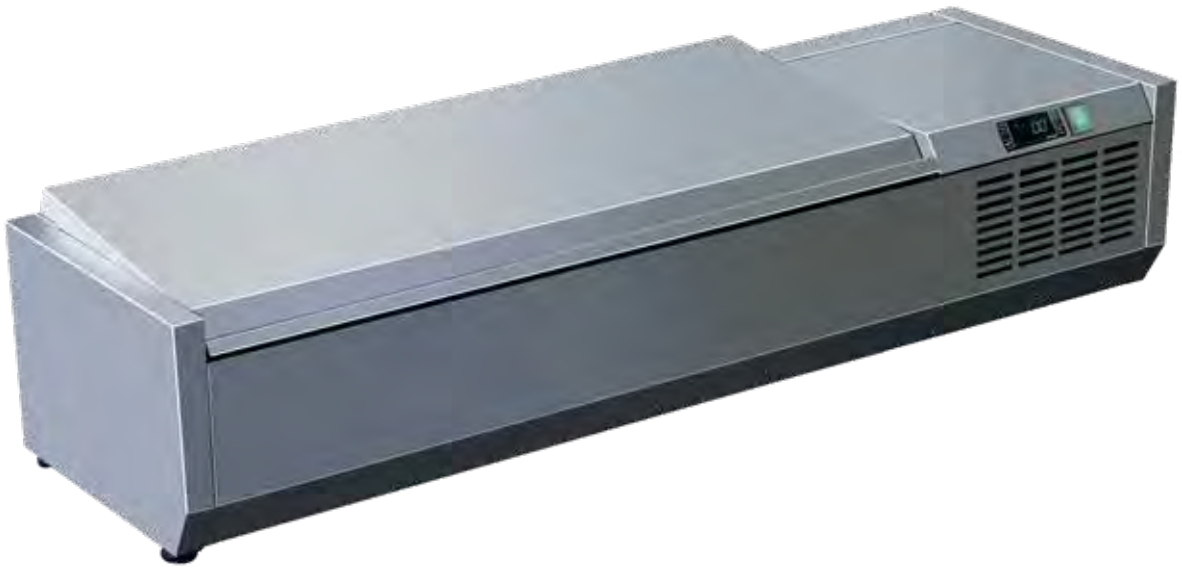
Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzakühltisch** **635 Liter, 3 Türen** · 2020 x 800 x 1000 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · manuelle Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,83 kWh · 3 Türabteile mit je 7 Schienenpaare (600 x 400 mm) · Granit-Arbeitsplatte: 30 mm, Aufkantung 150 mm · Verpackungsmaß: 2055 x 830 x 1050 mm	**PK2020.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.679,00**
	**Pizzakühlaufsatz, 63,3 Liter** · 2000 x 335 x 460 mm 10x GN 1/4	**VRX2000.01**	**759,00**
	L/net 444 · °C +2/+8 · 300 W · 230 V/50 Hz · 2,83 kWh · man · kg/net 311 · kg/br 331		
	**Pizzakühltisch** **428 Liter, 2 Türen, 7 Schubladen ungekühlt** · 2025 x 800 x 1000 mm · Innenmaß: 935 x 680 x 560 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,41 kWh · 2 Türabteile mit je 7 Schienenpaare (600 x 400 mm) · Schubladenmaß: 485 x 630 x 84 mm · Digitale Temperaturanzeige · Türen abschließbar · Granit-Arbeitsplatte: 30 mm, Aufkantung 150 mm · Verpackungsmaß: 2055 x 830 x 1050 mm	**PK2030.01** B KÄLTEMITTEL R600A	**2.939,00**
	**Pizzakühlaufsatz, 63,3 Liter** · 2000 x 335 x 460 mm, 10x GN 1/4	**VRX2000.01**	**759,00**
	L/net 290 · °C +2/+8 · 300 W · 230 V/50 Hz · 2,41 kWh · auto · kg/net 335 · kg/br 355		

Pizzatische & Saladetten

Allgemeine Beschreibung

- qualitativ hochwertiger Edelstahl
- stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + GN 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation
- Außentemperatur geschützt
- reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält & kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Edelstahldeckel
- statische Kühlung und automatische Abtauung
- Temperaturbereich +2°C/+8°C
- Kältemittel: R600a



GN 1/4

Größen	GN	Anschluss	Leistung	Volumen	Code	Euro
1200 x 335 x 300 mm	5x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	32,6 Liter	**VRXSS1200-1/4.01**	**639,00**
1500 x 335 x 300 mm	7x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	44,1 Liter	**VRXSS1500-1/4.01**	**639,00**
1600 x 333 x 300 mm	7x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	47,9 Liter	**VRXSS1600-1/4.01**	**769,00**
1800 x 335 x 300 mm	8x GN 1/4	230 V, 50 Hz	122 W	55,6 Liter	**VRXSS1800-1/4.01**	**799,00**
2000 x 335 x 300 mm	10x GN 1/4	230 V, 50 Hz	122 W	63,3 Liter	**VRXSS2000-1/4.01**	**829,00**

GN 1/3

Größen	GN	Anschluss	Leistung	Volumen	Code	Euro
1200 x 395 x 300 mm	4x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	40,3 Liter	**VRXSS1200-1/3.01**	**699,00**
1500 x 395 x 300 mm	6x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	54,6 Liter	**VRXSS1500-1/3.01**	**779,00**
1600 x 395 x 300 mm	7x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	59,3 Liter	**VRXSS1600-1/3.01**	**829,00**
1800 x 395 x 300 mm	8x GN 1/3	230 V, 50 Hz	122 W	68,9 Liter	**VRXSS1800-1/3.01**	**899,00**
2000 x 395 x 300 mm	9x GN 1/3	230 V, 50 Hz	122 W	78,4 Liter	**VRXSS2000-1/3.01**	**999,00**

Allgemeine Beschreibung

- qualitativ hochwertiger Edelstahl
- stabil und praktisch
- Standard Größendesign für GN 1/3 + GN 1/4 (Tiefe 150 mm)
- PU-Schaum-Isolation
- Außentemperatur geschützt
- reduzierter Energieverbrauch
- Mikro Elektronik Prozessor hält & kontrolliert die Temperatur präzise
- digitale Temperaturanzeige
- Hygiene-Glas-Schutz
- Befestigungsplatten können in der Höhe verstellt werden
- statische Kühlung und automatische Abtauung
- Temperaturbereich +2°C/+8°C
- Kältemittel: R600a



GN 1/4

Größen	GN	Anschluss	Leistung	Volumen	Code	Euro
1200 x 335 x 460 mm	5x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	32,6 Liter	**VRX1200.01**	**619,00**
1400 x 335 x 460 mm	7x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	40,2 Liter	**VRX1400.01**	**649,00**
1500 x 335 x 460 mm	7x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	44,1 Liter	**VRX1500.01**	**669,00**
1600 x 333 x 460 mm	7x GN 1/4	230 V, 50 Hz	110 W	47,9 Liter	**VRX1600.01**	**709,00**
1800 x 335 x 460 mm	8x GN 1/4	230 V, 50 Hz	122 W	55,6 Liter	**VRX1800.01**	**749,00**
2000 x 335 x 460 mm	10x GN 1/4	230 V, 50 Hz	122 W	63,3 Liter	**VRX2000.01**	**759,00**

GN 1/3

Größen	GN	Anschluss	Leistung	Volumen	Code	Euro
1200 x 395 x 460 mm	4x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	40,3 Liter	**VRX1200/380.01**	**679,00**
1400 x 395 x 460 mm	6x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	49,8 Liter	**VRX1400/380.01**	**699,00**
1500 x 395 x 460 mm	6x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	54,6 Liter	**VRX1500/380.01**	**719,00**
1600 x 395 x 460 mm	7x GN 1/3	230 V, 50 Hz	110 W	59,3 Liter	**VRX1600/380.01**	**749,00**
1800 x 395 x 460 mm	8x GN 1/3	230 V, 50 Hz	122 W	68,9 Liter	**VRX1800/380.01**	**769,00**
2000 x 395 x 460 mm	9x GN 1/3	230 V, 50 Hz	122 W	78,4 Liter	**VRX2000/380.01**	**789,00**

Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Saladette mit Kühlaufsatz** **254 Liter, Edelstahl** · 900 x 700 x 945 mm · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 230 W, 230 V, 50 Hz · Kühlaufsatz: 5x GN 1/6 · inkl. digitale Anzeige · Verpackungsmaß: 970 x 760 x 1175 mm GN 5x 1/6 · °C +2/+8 · 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 67 · kg/br 88	**PS200.01** KÄLTEMITTEL R600A	**1.279,00**
	**Saladette** **444 Liter, mit Kühlaufsatz** · 1370 x 700 x 945 mm · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · 8x GN1/6 · Temperatur: +2°C/+8°C · 230 W, 230 V, 50 Hz · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · Türmaß: 428 x 36 x 526 mm · Rostmaß: 328 x 530 mm · Arbeitsfläche: 1368 x 360 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 730 x 1175 mm GN 8x 1/6 · °C +2/+8 · 230 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 110 · kg/br 124	**PS300.01** KÄLTEMITTEL R600A	**1.599,00**



Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Pizzakühltisch mit Granitplatte** · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 230 V, 50 Hz · Elektronisches Thermostat und digitale LED-Temperaturanzeige	KÄLTEMITTEL R600A	
	254 Liter, GN 1/6, 2 Türen · 900 x 700 x 950 mm	**PSSR200**	**1.119,00**
	285 Liter, 5x 1/6 GN, 2 Türen · 900 x 700 x 1070 mm · Innenmaß: 830 x 515 x 595 mm · 155 W	**PS900.01**	**1.059,00**
	GN 1/6 · °C +2/+8 · 230 V/50 Hz · auto		
	**Pizzakühltisch** **400 Liter, GN 8x 1/6, 3 Türen** · 1365 x 700 x 1070 mm · Innenmaß: 1295 x 515 x 500 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 230 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,5 kW/24h · PU-Schaum-Isolierung · Elektronisches Thermostat und digitale LED-Temperaturanzeige · automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung · Boden mit runden Ecken zur leichten Reinigung · Verpackungsmaß: 1390 x 730 x 1264 mm	**PS903**	**1.719,00**
		KÄLTEMITTEL R600A	
	GN 1/6 · °C +2/+8 · 230 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 150 · kg/br 165		



Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Saladette mit Glasaufsatz** **700 Liter, 2 Türen, Edelstahl** · 900 x 700 x 870 mm · 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 · Höhe mit Glasaufbau 1300 mm · Temperatur: +2°/+8°C · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · automatische Abtauung · 155 W, 230 V, 50 Hz · Kunststoffschneidebrett vorne · PU-Schaum-Isolierung · digitale Temperaturanzeige · Verpackungsmaß: 978 x 760 x 1054 mm °C +2/+8 · 155 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 85 · kg/br 98	**S910-GLAS.01**	**1.679,00**
	**Saladette mit Glasaufsatz** **400 Liter, 3 Türen** · 1375 x 700 x 870/1375 mm · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · 235 W, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +2°/+8°C · Kühlfläche für 4x GN 1/1 · Kunststoffschneidebrett vorne · digitale Temperaturanzeige · Rost: 323 x 570 mm · Verpackungsmaß: 1390 x 730 x 1054 mm GN 4x 1/1 · °C +2/+8 · 235 W · 230 V/50 Hz · kg/net 120 · kg/br 149	**S903CG.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.609,00**



Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Sandwich Theke** **465 Liter, Edelstahl** · 1795 x 700 x 860 mm · Innenmaß: 1230 x 580 x 560 mm · Umluftkühlung · automatisch Abtauung · Temperatur: -2°C/+8°C · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,4 kW/24h · Abmessungen Glasaufsatz: 1425 x 760 x 310 mm · inkl. 3 Roste: 328 x 530 mm · Verpackungsmaß: 1825 x 730 x 910 mm °C -2/+8 · 350 W · 24h 2,4 kWh · auto · kg/net 155 · kg/br 180	**Sal179.01**	**2.479,00**
	**Saladette** **2 Türen, 257 Liter, 2x GN 1/1 + 1x GN 1/2** · 900 x 700 x 870 mm · Innenmaß: 830 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 155 W, 230 V, 50 Hz · PU-Schaum-Isolierung · digitale Temperaturanzeige · Isolierung 35 mm · Rostmaß: 323 x 570 mm · Verpackungsmaß: 978 x 760 x 1060 mm GN 1/1 / 1/2 · °C +2/+8 · 155 W · 230 V / 50 Hz · auto · kg/net 70 · kg/br 81	**S900.01** KÄLTEMITTEL R600A	**799,00**



Pizzatische & Saladetten

	Artikel	Code	Euro
	**Saladette** **2 Türen, 302 Liter, 3x GN 1/1, Edelstahl** · 1045 x 700 x 870 mm · Innenmaß: 975 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 175 W, 230 V, 50 Hz · einstellbare Füße, PU-Schaum-Isolierung · digitale Temperaturanzeige · Isolierung 35 mm · Rostmaß: 323 x 570 mm · Führungsschiene: 565 mm, U-Form · Kunststoffschneidbrett vorne · Verpackungsmaß: 1115 x 760 x 978 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 175 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 80 · kg/br 91	**S902.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.269,00**
	**Saladette** **3 Türen, 400 Liter, 4x GN 1/1, Edelstahl** · 1365 x 700 x 870 mm · Innenmaß: 1295 x 595 x 456 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · automatische Abtauung · statische Kühlung mit Zwangsumwälzung · 235 W, 230 V, 50 Hz · einstellbare Füße, PU-Schaum-Isolierung · digitale Temperaturanzeige · Isolierung 35 mm · Rostmaß: 323 x 570 mm · Führungsschiene: 570 mm, U-Form · Kunststoffschneidbrett vorne · Verpackungsmaß: 1390 x 730 x 1054 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 235 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 107 · kg/br 122	**S903.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.329,00**
	**Saladette** **350 Liter, 3 Türen** · 1380 x 700 x 880 mm · Temperatur: +4°C/+10°C · 300 W, 230 V, 50 Hz · Edelstahl-Schiebedeckel · aus Edelstahl · Türen austauschbar · Verpackungsmaß: 1450 x 730 x 1000 mm °C +4/+10 · 300 W · 230 V/50 Hz · kg/net 85 · kg/br 104	**SA903** KÄLTEMITTEL **R452A**	**1.649,00**



Getränke-zubereitung

Der Umsatzbringer Nummer eins in jeder Gastronomie sind Getränke. Um dem Service gerecht zu werden, bieten wir Lösungen. In Kapitel „Getränkezubereitung“ zeigen wir Ihnen Geräte, welche die Zubereitung für den Gastronomen erleichtern – ob am Glühweinstand, an der Kaffeeausgabe oder am Frühstücksbuffet!

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Einkochautomat/ Glühweintopf** · 410 x 410 x 450 mm · 1800 W, 230 V, Volumen 27 Liter · Temperatur: 30°C/100°C · 120 min Zeitmesser · stabile Temperatur · einfache Bedienung · Gewicht: 5,6 kg / 6,8 kg		
	schwarz	**GWB**	**104,00**
	orange	**GWR**	**104,00**
	**Einkochtopf/Glühweintopf** · 2 kW, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +30°C/+100°C · Topf aus Edelstahl, Deckel aus Glas · Unterboden, Ablaufhahn & Griffe aus Kunststoff · inkl. Rost, Hahn und Transportgriffen		
	Ø 370 x 460 mm, 25 Liter, 6,4 kg	**GWES-25L**	**154,00**
	Ø 370 x 520 mm, 30 Liter, 6,8 kg	**GWES-30L**	**174,00**
	°C +30/100 · L 25/30 · 200 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,4/6,8		
	**Wasserboiler** **19 Liter** · 380 x 275 x 570 mm · Brühzeit: ca. 35 min · 230 V, 2,4 kW	**KB06**	**104,00**
	2,4 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 3,6 · kg/br 4,42		
	**Kaffeebereiter** · Gehäuse aus Edelstahl · Deckel und Sockel aus Kunststoff · Füllstandsanzeige, 2 Heizsysteme · Brüh- und Warmhaltefunktion · ohne Permanentpapier		
	Ø 220 x 420 mm · 6 Liter (40 - 48 Tassen) · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · Brühzeit 6 Liter: 45 Min	**FTB40-6L**	**99,00**
	Ø 270 x 460 mm · 15 Liter (100 - 110 Tassen) · 1,55 kW, 230 V, 50 Hz · Brühzeit 15 Liter: 60 Min	**FTB100-15L**	**139,00**
	230 V/ 50 Hz · kg/net 15,4 · kg/br 17,2		

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Kaffeebereiter** · Füllstandsanzeige · 2 Heizsysteme · Brüh- und Warmhaltefunktion · 230 V, 50 Hz · ohne Permanentpapier		
	Ø 220 x 410 mm · 6 Liter (40 - 48 Tassen) · 1,2 kW, Gewicht: 3,8 kg/4,5 kg · Brühzeit 6 Liter: 45 Min	**KB40-6L**	**114,00**
	Ø 220 x 453 mm · 9 Liter (60 - 72 Tassen) · 1,2 kW, Gewicht: 3,9 kg/4,6 kg · Brühzeit 9 Liter: 60 Min	**KB60-9L**	**124,00**
	Ø 270 x 463 mm · 15 Liter (100 - 110 Tassen) · 1,55 kW, Gewicht: 4,6 kg/5,5 kg · Brühzeit 15 Liter: 60 Min	**KB100-15L**	**154,00**
	**Kaffeebereiter** · Füllstandsanzeige, 2 Heizsysteme · Brüh- und Warmhaltefunktion, 230 V, 50 Hz · ohne Permanentpapier		
	· **Ø 220 x 410 mm** · 6 Liter (40 - 48 Tassen) · 1,2 kW, Gewicht: 3,8 kg/4,5 kg · Brühzeit 6 Liter: 45 Min	**KB65**	**134,00**
	· **Ø 220 x 453 mm** · 9 Liter (60 - 72 Tassen) · 1,2 kW, Gewicht: 3,9 kg/4,6 kg · Brühzeit 9 Liter: 60 Min	**KB120**	**174,00**
	· **Ø 270 x 463 mm** · 15 Liter (100 - 110 Tassen) · 1,55 kW, Gewicht: 4,6 kg/5,5 kg · Brühzeit 15 Liter: 60 Min	**KB150**	**194,00**
	230 V / 50 Hz · kg/net 3,8-4,6 · kg/br 4,5-5,5		
	**Wasser Boiler elektrisch** **10 Liter** · 335 x 335 x 415 mm · 2000 W, 230 V, 50 Hz · Ideal zum Warmhalten von Wasser · Tee oder Glühwein · Verpackungsmaß: 290 x 290 x 405 mm	**WB-10**	**94,00**
	2000 W · 230 V / 50 Hz · kg/net 2,99 · kg/br 4		

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Wasserboiler** **19 Liter** · 380 x 275 x 570 mm · Brühzeit: ca. 35 min · 230 V, 2,4 kW 2,4 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4,1 · kg/br 5,5	**WB19**	**124,00**
	**Wasser Boiler elektrisch** **26 Liter** · 465 x 460 x 440 mm · 3000 W, 230 V, 50 Hz · Ideal zum Warmhalten von Wasser · Tee oder Glühwein, Inhalt · Verpackungsmaß: 390 x 390 x 420 mm 3000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 4,25 · kg/br 5,46	**WB-30**	**144,00**
	**Edelstahl-Isolierkanne** · Ausgießtechnik und Deckel aus · schwarzem Kunststoff · Gehäuse aus Edelstahl **1,5 Liter** · 141 x 178 x 225 mm **2,0 Liter** · 141 x 178 x 255 mm	**IK-1500** **IK-2000**	**18,00** **20,00**
	**Glaskanne** · 185 x 170 x 197 mm · 1,8 Liter	**TDB-12**	**16,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Filter-Kaffeemaschine** · 445 x 195 x 365 mm **inkl. 2 Glaskannen, 1 Box mit Filterpapier** · Brühzeit: 1,8 Liter / ca. 5 min · Kapazität: bis zu 100 Tassen / Std. · Filter Papier: 90 / 250mm · 2100 W, 230 V · Verpackungsmaß: 460 x 240 x 475 mm 2100 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,5 · kg/br 7,9	**FKM18**	**259,00**
	**Filter-Kaffeemaschine** · 555 x 195 x 365 mm · Brühzeit: 2,2 Liter / ca. 7 min · Kapazität: bis zu 140 Tassen / Std. · inkl. Thermoskanne · Gehäuse aus Edelstahl · ohne Wärmeplatte · 1900 W, 230 V 1900 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 6,6 · kg/br 8,4	**KB20**	**269,00**
	**Kaffeevollautomat** **2x 2 Liter** · 430 x 410 x 520 mm · 3 kW, 230 V, 50 Hz · 2 Warmhalteplatten · 2 separate Wassertanks · inkl. 2 Isolierkannen · Brühzeit/Kanne: ca. 6 Min. 3 kW · 230 V/ 50 Hz · kg/net 15,4 · kg/br 17,1	**FKM202V**	**449,00**

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Tassenwärmer** · 320 x 320 x 545 mm · Kapazität: ca. 40 Tassen · 140 W, 230 V, 50 Hz · Edelstahl · max. 60°C (Tassen) · 2 getrennt schaltbare Zonen 40 · 230 V/ 50 Hz · kg/net 10,6 · kg/br 12,0	**TW40**	**369,00**
	**Tassenwärmer** **78 Tassen (Ø 60-90 mm)** · 400 x 400 x 590 mm · 330 W, 230 V, 50 Hz · 6 beheizte Reihen · inkl. 3 Löffelhalter · Verpackungsmaß: 440 x 440 x 680 mm 78 · kg/net 12,5 · kg/br 17,1	**WT-A**	**389,00**
	**Doppelte Kaffeestation** · 660 x 345 x 155 mm · geeignet für 2 Isolierpumpkannen · 5 Staufächer (Becher, Zucker, ...) · abnehmbares Abtropf-Tablett · einfache Reinigung · Lieferung ohne Deko **passende Isolierkanne mit Pumpsystem** kg/net 2,3 · kg/br 2,6	**KS2** **IKP-2000**	**74,00** **30,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Mixer** · 232 x 208 x 497 mm · 350 W, 230 V · Kopf und Fuß aus Aluminium · Verbindungsstück und Mixbecher aus Edelstahl · Verpackungsmaß: 280 x 252 x 557 mm 350 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 3,6 · kg /br 4,3	**MS-10**	**155,0**
	**Mixer** **1x 900 ml** · 240 x 215 x 495 mm · 300 W, 230 V · Kunststoffbasis mit schwerem Gusseisen-Fuß · Mixbecher aus Edelstahl · stufenloser Regler · leistungsstarker Motor · Sicherheitssystem · Verpackungsmaß: 250 x 250 x 540 mm 300 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 4,5 · kg /br 5,2	**MIX11**	**165,00**

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Saftmaschine** **12 Liter** · 350 x 410 x 660 mm · Temperatur: 7°C/12°C · 230 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 360 x 480 x 750 mm °C +7/+12 · 230 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 18 · kg /br 22	**SM121**	**599,00**
	**Saftmaschine** **2x 12 Liter** · 410 x 410 x 660 mm · Temperatur: 7°C/12°C · 380 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 470 x 470 x 700 mm °C +7/+12 · 380 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 30 · kg /br 34,7	**SM122**	**749,00**
	**Saftmaschine** **3x 12 Liter** · 600 x 410 x 660 mm · Temperatur: 7°C/12°C · 380 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 640 x 450 x 700 mm °C +7/+12 · 380 W · 230 V / 50 Hz · kg /net 30 · kg /br 35	**SM123**	**859,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Slush-Ice Maschine** **2x 10 Liter** · 420 x 560 x 760 mm · Temperatur: -2°C/-3°C · 400 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 470 x 620 x 840 mm °C -2/-3 · 400 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 42,7 · kg/br 54,7	**SL102.01**	**2169,00**
	**Slush-Ice Maschine** **2x 12 Liter** · 430 x 510 x 770 mm · Temperatur: -2°C/-3°C · 500 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 470 x 550 x 870 mm °C -2/-3 · 500 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 43,3 · kg/br 55,1	**SL122.01**	**2199,00**

Getränkezubereitung

	Artikel	Code	Euro
	**Mixer** **2,5 Liter** · 200 x 230 x 432 mm · 2100 W, 3700 U/min · kontinuierlicher Lauf · stufenloser Drehzahlregler · 8 Programme 2100 W · kg/net 5,5 · kg/br 6,4	**180**	**269,00**
	**Mixer** **2 Liter** · 200 x 290 x 530 mm (ohne Abdeckung) · 2100 W, Ø 30.000 U/min · kontinuierlicher Lauf · konstante Laufgeschwindigkeit · 8 Programme · Gehäuse aus Edelstahl · Bedienblende aus Kunststoff · AN/AUS-Schalter für permanenten Lauf · doppel-Pulse Funktion · Lärmschutzabdeckung · stufenloser Drehzahlregler · Sicherheitssystem-läuft nur mit Becher an seinem Platz · Verpackungsmaß: 280 x 365 x 680 mm 1500 W · kg/net 7 · kg/br 8	**220-PRO**	**319,00**
	**Zitruspresse** · 340 x 240 x 420 mm, · 180 W, 220-240V, 1800 U/min · Aluminium Gehäuse · robuste lebensmittel geeignete Schale aus Kuststoff, wasserdichter Motorblock · inkl. 2 Presskegel aus Kuststoff · Verpackungsmaß: 455 x 252 x 360 mm 180 W · 240 V/ 50 Hz · kg/net 5,43 · kg/br 6,3	**CJ5**	**174,00**



Ausschank

In der Kategorie „Ausschank“ finden Sie alles rund um das Thema Getränkeausschank – vom Bierkühler bis zum Flaschenkühler. Unsere Ausschanktheken vereinen zum Beispiel schlichtes Design, perfekte Getränkekühlung sowie Arbeitsfläche und Spülbecken. Somit werden hier alle Bedürfnisse für den laufenden Barbetrieb kombiniert. Lernen Sie das umfangreiche Sortiment kennen und finden Sie das passende Gerät für Ihren Gastronomen!

Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**Bierkühler** **128 Liter** · 815 x 515 x 665 mm · 95 W, 230 V, 50 Hz · statische Kühlung, Edelstahltür · max. 60 Liter Fass · mit Zapfhahn und Bierschlauch · Verpackungsmaß: 855 x 565 x 710 mm · ohne CO^2-Flascheund KEG-Anschluss 95 W · 230 V/50 Hz · kg/net 33 · kg/br 37	**BK-128** A KÄLTEMITTEL R600A	**699,00**
	**Ausschanktheke** **241 Liter, schwarz - 1 Zapfhahn** · 592 x 810 x 982 mm · Innenmaß: 508 x 660 x 759 mm · Temperatur: +1°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 175 W, 230 V, 50 Hz, Temperatur: +1°C/+8°C · Schankbalken: Ø 77 mm · Höhe des Zapfhahns: 332 mm · mit Schläuche und Durckminderventil · Innen: Edelstahl, Boden S/S 304 · Außen: pulverbeschichteter Stahl, schwarz · ohne CO2-Flasche °C +1/+8 · 175 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 78 · kg/br 88	**BK-29** KÄLTEMITTEL R600A	**1.859,00**
	**Ausschanktheke** **346 Liter, schwarz - 1 Zapfhahn** · 1247 x 620 x 1060 mm · Innenmaß: 915 x 460 x 746 mm · 2 Türen: je 480 x 36 x 812 mm · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 210 W, 230 V, 50 Hz, Temperatur: +1°C/+8°C · Schankbalken: Ø 77 mm · Höhe des Zapfhahns: 332 mm · mit Schläuche und Durckminderventil · Innen: Edelstahl, Boden S/S 304 · Außen: pulverbeschichteter Stahl, schwarz · Verpackungsmaß: 1287 x 680 x 1130 mm · ohne CO2-Flasche °C +1/+8 · 210 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 98 · kg/br 127	**BK-48-1.01** KÄLTEMITTEL R600A	**2.189,00**
	2 Zapfhähne	**BK-48-2.01**	**2.479,00**
	**Ausschanktheke** **462 Liter, schwarz - 1 Zapfhahn** · 1552 x 620 x 1060 mm · Innenmaß: 1219 x 460 x 746 mm · 2 Türen: je 632 x 36 x 812 mm · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 230 W, 230 V, 50 Hz, Temperatur: +1°C/+8°C · Schankbalken: Ø 77 mm · Höhe des Zapfhahns: 332 mm · mit Schläuche und Durckminderventil · Innen: Edelstahl, Boden S/S 304 · Außen: pulverbeschichteter Stahl, schwarz · Verpackungsmaß: 1591 x 680 x 1130 mm · ohne CO2-Flasche °C +1/+8 · 230 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 103 · kg/br 136	**BK-60-1.01** KÄLTEMITTEL R600A	**2.439,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühler** **279 Liter, schwarz, mit Schiebedeckel** · 935 x 687 x 888 mm · Innenmaß: 824 x 583 x 725 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Kältemittel: R600a · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 970 x 730 x 1010 mm °C +2/+8 · 300 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg /net 73 · kg /br 100	**FKB-900**	**879,00**
	**Flaschenkühler** **417 Liter, schwarz, mit Schiebedeckel** · 1255 x 687 x 888 mm · Innenmaß: 1151 x 583 x 725 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Kältemittel: R600a · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 1300 x 740 x 1010 mm °C +2/+8 · 350 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg /net 98 · kg /br 140	**FKB-1650**	**1.189,00**
	**Flaschenkühler** **577 Liter, schwarz, mit Schiebedeckel** · 1634 x 687 x 888 mm · Innenmaß: 1530 x 583 x 725 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Kältemittel: R600a · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 350 W, 230 V, 50 Hz · Verpackungsmaß: 1680 x 740 x 1010 mm °C +2/+8 · 350 W · 230 V/ 50 Hz · auto		

Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**Ausschanktheke** **2 Türen** · 1550 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Türen für Flaschen oder Fässer · 1 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 1660 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 115 / kg/br 127	**F-BL** **F-BR**	**3.889,00** **3.889,00**
	**Ausschanktheke** **1 Tür, 2 Schubladen** · 1550 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Türen für Flaschen oder Fässer · Schubladen für Flaschen · 1 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 1660 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 134 / kg/br 146	**F1-BL** **F1-BR**	**4.049,00** **4.049,00**
	**Ausschanktheke** **4 Schubladen** · 1550 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Schubladen für Flaschen · 1 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 1660 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 148 / kg/br 160	**F2-BL** **F2-BR**	**4.339,00** **4.339,00**
	**Ausschanktheke** **2 Türen** · 1950 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Türen für Flaschen oder Fässer · 2 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 2060 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 155 / kg/br 168	**S-BL** **S-BR**	**4.269,00** **4.269,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Ausschanktheke** **1 Tür, 2 Schubladen** · 1950 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Türen für Flaschen oder Fässer · Schubladen für Flaschen · 2 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 2060 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 156 / kg/br 173	**S1-BL** **S1-BR**	**4.619,00** **4.619,00**
	**Ausschanktheke** **4 Schubladen** · 1950 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 350 W · Schubladen für Flaschen · 2 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 2060 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 165 / kg/br 180	**S2-BL** **S2-BR**	**4.989,00** **4.989,00**
	**Ausschanktheke** **2 Türen, 2 Schubladen** · 2500 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 400 W · Türen für Flaschen oder Fässer · Schubladen für Flaschen · 2 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 2560 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 189 / kg/br 207	**B1-BL** **B1-BR**	**5.409,00** **5.409,00**
	**Ausschanktheke** **1 Tür, 4 Schubladen** · 2500 x 700 x 930 mm · Umluftkühlung · 400 W · Türen für Flaschen oder Fässer · Schubladen für Flaschen · 2 Spülbecken links · Verpackungsmaß: 2560 x 760 x 1020 mm · Lieferung ohne Mischbatterie & Zapfanlage **wie oben, nur mit Spülbecken rechts** 350 W / kg/net 199 / kg/br 217	**B2-BL** **B2-BR**	**5.719,00** **5.719,00**

Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühltisch** **380 Liter, mit Klapptüren** · 1668 x 570 x 860 mm · Innenmaß: 1588 x 480 x 716 mm · 2 Türen: je 515 x 37,5 x 769 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Kältemittel: R290 · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 4,43 kW/24h · elektrischer Regler mit Temperaturanzeige · extra Kühlbereich für 8 Flaschen oberhalb des Aggregats: 410 x 326 x 568 mm · verschließbar · inkl. 4 Einlegeböden: 460 x 430 mm · Verpackungsmaß: 1728 x 630 x 1030 mm · Neuheit: Praktischer Kühlbereich für 8 Flaschen °C 0/+10 · 320 W · 230 V/ 50 Hz · 4,43 kWh · auto · kg/net 95 · kg/br 133	**BCD2100**	**2.389,00**
	**Flaschenkühltisch** **510 Liter, mit Klapptüren** · 2203 x 570 x 860 mm · Innenmaß: 2128 x 480 x 716 mm · 3 Türen: je 515 x 37,5 x 769 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Kältemittel: R290 · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 4,43 kW/24h · elektrischer Regler mit Temperaturanzeige · extra Kühlbereich für 8 Flaschen oberhalb des Aggregats: 410 x 326 x 568 mm · verschließbar · inkl. 6 Einlegeböden: 460 x 430 mm · Verpackungsmaß: 2268 x 630 x 1030 mm · Neuheit: Praktischer Kühlbereich für 8 Flaschen °C 0/+10 · 320 W · 230 V/ 50 Hz · 4,43 kWh · auto · kg/net 110 · kg/br 145	**BCD3100**	**2.709,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühltisch** **2 Glastüren, schwarz** · 1462 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1082 x 415 x 720 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 280 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · Innenbeleuchtung · abschließbar · inkl. 4 höhenverstellbare Böden: 430 x 395 mm · Verpackungsmaß: 1522 x 575 x 1015 mm °C 0/+10 · L/net 350 · 280 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 100 · kg/br 121	**CCB210G.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**1.669,00**
	**Flaschenkühltisch** **3 Glastüren, schwarz** · 2002 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1622 x 415 x 720 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 280 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · Innenbeleuchtung, abschließbar · inkl. 8 höhenverstellbare Böden: 6x 430 x 395 mm, 2x 95 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1015 mm °C 0/+10 · L/net 537 · 280 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 125 · kg/br 154	**CCB310G.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.019,00**
	**Flaschenkühltisch** **4 Glastüren, schwarz** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 720 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 440 W, 230 V, 50 Hz · automatische Abtauung · Innenbeleuchtung, abschließbar · inkl. 12 höhenverstellbare Böden: 8x 430 x 395 mm, 4x 95 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2602 x 575 x 1015 mm °C 0/+10 · L/net 698 · 440 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 150 · kg/br 171	**CCB410G.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.579,00**

Ausschank

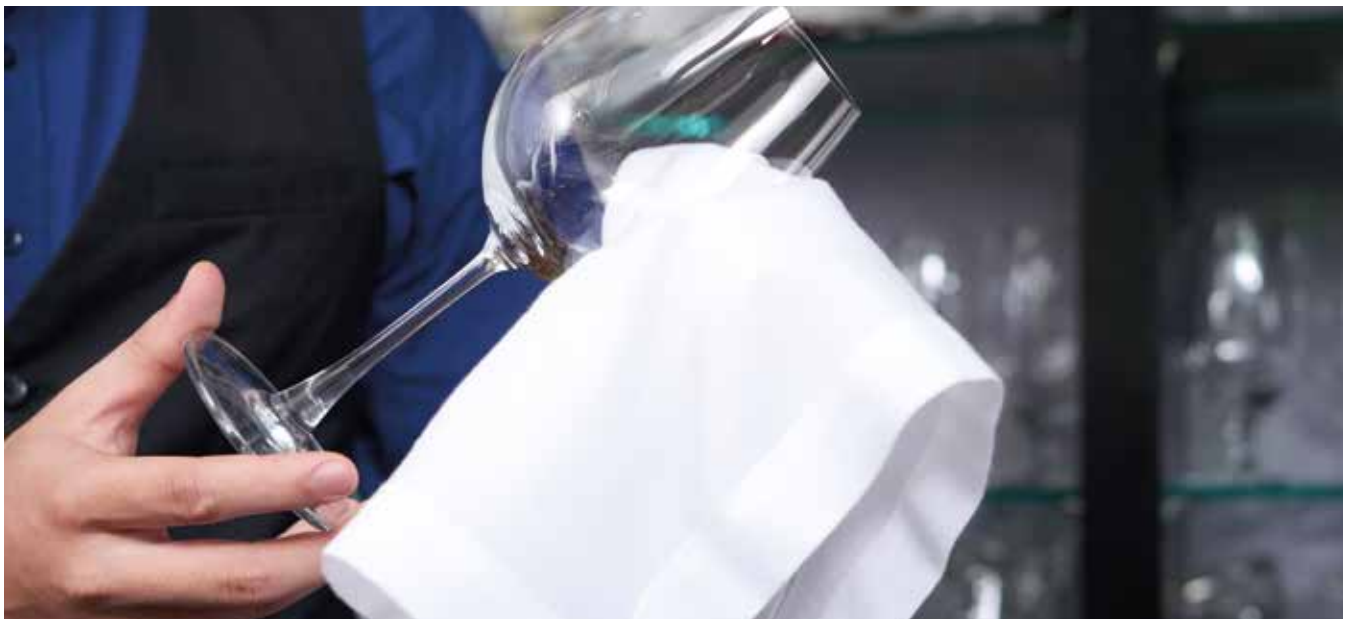
Allgemeine Beschreibung

- Temperatur: 0°C/+10°C
- max. Außentemperatur: 38°C
- Glastür
- LED-Beleuchtung
- Umluftkühlung
- digitale Temperaturregelung mit LED Anzeige
- automatische Abtauung
- Tür schließt automatisch
- Tür ist abschließbar
- Frontglasbelüftung
- Umgebungstemp bis +32°C
- keine Führungsschienen
- Roste werden mit Klips befestigt
- Türanschlag NICHT wechselbar

	Artikel	Code	Euro
	**Back-Bar** **138 Liter, 1 Flügeltür** **schwarz** · 600 x 520 x 900 mm · Innenmaß: 520 x 420 x 750 mm · 180 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,5 kWh/24h · 2 Roste: 500 x 346 mm · Verpackungsmaß: 650 x 570 x 980 mm °C 0/+10 · 180 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,5 kWh · auto · kg/net 48 · kg/br 58	**LG-138** KÄLTEMITTEL R600A	**549,00**
	silber	**LG-138SS**	**549,00**
		Rost: **500-346**	**34,00**
	**Back-Bar** **208 Liter** **2 Flügeltüren - schwarz** · 900 x 520 x 900 mm · Innenmaß: 820 x 420 x 750 mm · 230 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,9 kWh/24h · 4 Roste: 400 x 346 mm · Verpackungsmaß: 960 x 570 x 980 mm °C 0/+10 · 230 W · 230 V/50 Hz · 24h 1,9 kWh · auto · kg/net 62 · kg/br 72	**LG-208H** KÄLTEMITTEL R600A	**759,00**
	2 Schiebetüren - silber	**LG-208S**	**759,00**
		Rost: **400-346L** **400-346R**	**28,00** **29,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Back-Bar** **330 Liter, 3 Flügeltüren** **schwarz** · 1350 x 520 x 900 mm · Innenmaß: 1270 x 420 x 750 mm · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,5 kWh/24h · inkl. 6 höhenverstellbare Roste: 2x 440 x 346 mm (mitte) 4x 400 x 346 mm (links/rechts) · Verpackungsmaß: 1405 x 570 x 980 mm °C 0/+10 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,5 kWh · auto · kg/net 80 · kg/br 90	**LG-330H** KÄLTEMITTEL R600A **Rost:** **440-346LR** **440-346M**	**949,00** **28,00** **29,00**
	**Back-Bar** **330 Liter, 3 Flügeltüren** **silber** · 1350 x 520 x 900 mm · Innenmaß: 1270 x 420 x 750 mm · 300 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,5 kWh/24h · inkl. 6 höhenverstellbare Roste: 2x 440 x 346 mm (mitte) 4x 400 x 346 mm (links/rechts) · Verpackungsmaß: 1405 x 570 x 980 mm °C 0/+10 · 300 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,5 kWh · auto · kg/net 80 · kg/br 90	**LG-330S** KÄLTEMITTEL R600A **Rost:** **440-346LR** **440-346M**	**949,00** **28,00** **29,00**



Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühltisch** **350 Liter, 2 Türen, schwarz** · 1462 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1082 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,35 kWh/24h · automatische Abtauung · abschließbar · inkl. 4 höhenverstellbare Roste: 430 x 395 mm · Verpackungsmaß: 1522 x 575 x 1000 mm °C 0/+10 · L/net 250 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,35 kWh · auto · kg/net 89 · kg/br 111	**BBC210.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.629,00**
	**Flaschenkühltisch** **350 Liter, 1 Tür, 2 Schubladen, schwarz** · 1462 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1082 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,02 kWh/24h · automatische Abtauung · abschließbar · inkl. 4 höhenverstellbare Roste: 430 x 395 mm · Verpackungsmaß: 1522 x 575 x 1000 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 233 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,02 kWh · auto · kg/net 99 · kg/br 120	**BBC220.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.219,00**
	**Flaschenkühltisch** **350 Liter, 4 Schubladen, schwarz** · 1462 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1082 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,9 kWh/24h · automatische Abtauung · abschließbar · Verpackungsmaß: 1522 x 575 x 1000 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 211 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,9 kWh · auto · kg/net 109 · kg/br 130	**BBC240.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.609,00**
	**Flaschenkühltisch** **537 Liter, 3 Türen, schwarz** · 2002 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1622 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,85 kWh/24h · automatische Abtauung, abschließbar · inkl. 8 höhenverstellbare Roste: 6x 430 x 395 mm, 2x 95 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1000 mm °C 0/+10 · L/net 386 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 2,85 kWh · auto · kg/net 106 · kg/br 142	**BBC310.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**1.959,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühltisch** **537 Liter, 2 Türen, 2 Schubladen, schwarz** · 2002 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1622 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,05 kWh/24h · automatische Abtauung · abschließbar · inkl. 6 höhenverstellbare Roste: 4x 430 x 395 mm, 2x 95 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1000 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 372 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,05 kWh · auto · kg/net 116 · kg/br 149	**BBC320.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.459,00**
	**Flaschenkühltisch** **537 Liter, 1 Tür, 4 Schubladen, schwarz** · 2002 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1622 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,24 kWh/24h · automatische Abtauung, abschließbar · inkl. 3 höhenverstellbare Roste: 2x 430 x 395 mm, 1x 95 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1000 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 347 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,24 kWh · auto · kg/net 126 · kg/br 159	**BBC340.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**3.019,00**
	**Flaschenkühltisch** **537 Liter, 6 Schubladen, schwarz** · 2002 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 1622 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,56 kWh/24h · automatische Abtauung · abschließbar · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1000 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 316 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,56 kWh · auto · kg/net 136 · kg/br 169	**BBC360.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**3.589,00**
	**Flaschenkühltisch** **698 Liter, 4 Türen, schwarz** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · Umluftkühlung · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,18 kWh/24h · automatische Abtauung, abschließbar · inkl. 12 höhenverstellbare Roste: 8x 430 x 395 mm, 4x 96 x 335 mm · Verpackungsmaß: 2062 x 575 x 1000 mm °C 0/+10 · L/net 518 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,18 kWh · auto · kg/net 152 · kg/br 172	**BBC410.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.299,00**

Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**Flaschenkühltisch** **698 Liter, schwarz, 3 Türen, 2 Schubladen** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 4,05 kWh/24h · manuelle Abtauung · inkl. 8 höhenverstellbare Böden: 6x 430 x 395 mm 2x 96 x 335 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 495 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 4,05 kWh · man · kg/net 158 · kg/br 178	**BBC420.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**2.989,00**
	**Flaschenkühltisch** **698 Liter, schwarz, 2 Türen, 4 Schubladen** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 4,09 kWh/24h · manuelle Abtauung · inkl. 6 höhenverstellbare Böden: 4x 430 x 395 mm 2x 96 x 335 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 478 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 4,09 kWh · man · kg/net 164 · kg/br 184	**BBC440.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**3.589,00**
	**Flaschenkühltisch** **698 Liter, schwarz, 1 Türen, 6 Schubladen** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,9 kWh/24h · manuelle Abtauung · inkl. 2 höhenverstellbare Böden: 6x 430 x 395 mm · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 432 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,9 kWh · man · kg/net 168 · kg/br 188	**BBC460.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**4.189,00**
	**Flaschenkühltisch** **698 Liter, schwarz, 8 Schubladen** · 2542 x 513 x 860 mm · Innenmaß: 2162 x 415 x 760 mm · Temperatur: 0°C/+10°C · 320 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3,31 kWh/24h · manuelle Abtauung · inkl. 8 höhenverstellbare Böden · Nutzhöhe Schubladen: 315 mm °C 0/+10 · L/net 425 · 320 W · 230 V/50 Hz · 24h 3,31 kWh · man · kg/net 168 · kg/br 188	**BBC480.01** C KÄLTEMITTEL R600A	**4.769,00**

Fasskühler

- für max 50 L Fässer
- verstärkter Edelstahlboden
- Paneele befestigt mit Haken für schnellen Einbau
- höhenverstellbare Füße
- PU-Schaum Isolierung 40 mm
- einfacher Zugang für Reinigung und Wartung



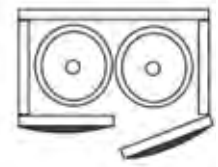
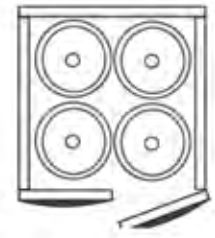
leicht entfernbare magnetische Dichtng



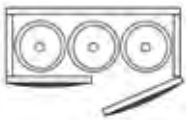
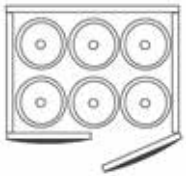
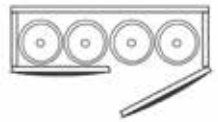
Türen mit ergonomischen Griffen



Edelstahlboden

	Artikel	Code	Euro
	**2x 1 50 L/2x 2 30 L Fässer** · 1060 x 730 x 1060 mm 	**10401201**	**949,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 280 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 62 · kg/br 92 / °C +2/+8 · 280 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402201**	**839,00**
	**2x 2 50 L/2x 4 30 L Fässer** · 1060 x 995 x 1060 mm 	**10401202**	**1.069,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 280 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 75 · kg/br 105 / °C +2/+8 · 280 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402201**	**839,00**

Ausschank

	Artikel	Code	Euro
	**3x 1 50 L/3x 2 30 L Fässer** · 1465 x 730 x 1060 mm 	**10401203**	**1.139,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 280 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 79 · kg/br 110 / °C +2/+8 · 280 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402201**	**839,00**
	**3x 2 50 L/3x 4 30 L Fässer** · 1465 x 995 x 1060 mm 	**10401204**	**1.359,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 360 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 96 · kg/br 126 / °C +2/+8 · 360 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402202**	**889,00**
	**4x 1 50 L/4x 2 30 L Fässer** · 1870 x 730 x 1060 mm 	**10401205**	**1.419,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 360 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 97 · kg/br 136 / °C +2/+8 · 360 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402202**	**889,00**
	**4x 2 50 L/4x 4 30 L Fässer** · 1870 x 995 x 1060 mm 	**10401206**	**1.589,00**
	Monoblock Kühlanlage · 675 x 495 x 305 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · 360 W, 230 V, 50 Hz  kg/net 123 · kg/br 156 / °C +2/+8 · 360 W · 230 V/50 Hz · kg/net 25 · kg/br 29	**10402202**	**889,00**



Eiswürfel-bereiter

Perfektion in Eis: Mit den Eiswürfelbereitern der GGG bieten wir Ihnen hochqualitative Geräte, welche den Anforderungen hinter der Theke gewachsen sind! Sie suchen einen Eiswürfel-bereiter für Scherbeneis, Nuggeteis oder doch für Kegeleis? Entdecken Sie Geräte für mehr als fünf Eiswürfelvarianten!

Eiswürfelbereiter

	Artikel	Code	Euro
	**Eiswürfelbereiter** **3,2 Liter, silber, Fingereis** · 297 x 367 x 378 mm · Kapazität: 15 kg/24 h · Behälterkapazität: 1 kg · Produktionszyklus: 6-15 Minuten (9 Eiswürfel pro Produktionszyklus) · Gewicht eines Eiswürfels 10-12g · Wasser-und Füllstandskontrolle · Manuelle Wasserbefüllung · Verpackungsmaß 343 x 406 x 430 mm · 230 V, 50 Hz, 130 W  L 3,2 · 130 W · 230 V/50 Hz · kg/net 11,2 · kg/br 12,6	**ZB-15A**	**289,00**
	**Eiswürfelbereiter** **3,2 Liter, silber, Fingereis** · 380 x 435 x 432 mm · Kapazität: 20 kg/24 h · Behälterkapazität: 1,2 kg · Produktionszyklus: 7-15 Minuten (12 Eiswürfel pro Produktionszyklus) · Gewicht eines Eiswürfels 10-12g · Wasser-und Füllstandskontrolle# · Manuelle Wasserbefüllung · Verpackungsmaß 420 x 485 x 472 mm · 230 V, 50 Hz, 130 W  L 3,2 · 130 W · 230 V/50 Hz · kg/net 11,2 · kg/br 12,6	**ZB-20A**	**319,00**
	**Eiswürfelbereiter** **Luftgekühlt** · 398 x 510 x 608 mm · Kapazität: 28 kg/24 h · Raumtemp. 25°C und Wassertemp. 10°C · Behälterkapazität: 9 kg (13,5 Liter) · Autom. Lauf mit Wassermangel- und Überladungsschutz · Verpackungsmaß: 470 x 575 x 670 mm · 230 V, 50 Hz  230 V/50 Hz · kg/net 26 · kg/br 29	**IM-25N** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**759,00**

Eiswürfelbereiter

	Artikel	Code	Euro
	**Eiswürfelbereiter** **Luftgekühlt** · 548 x 572 x 670 mm · Kapazität: 52 kg/24 h · Raumtemp. 25°C und Wassertemp. 10°C · Behälterkapazität: 20 kg (30 Liter) · Autom. Lauf mit Wassermangel- und Überladungsschutz · Verpackungsmaß: 620 x 640 x 745 mm · 230 V, 50 Hz  230 V/ 50 Hz · kg/net 38 · kg/br 41	**IM-50N** KÄLTEMITTEL R 290	**989,00**
	**Eiswürfelbereiter** **Luftgekühlt** · 680 x 612 x 1050 mm · Kapazität: 100 kg/24 h · Raumtemp. 25°C und Wassertemp. 10°C · Behälterkapazität: 55 kg (30 Liter) · 230 V, 50 Hz  230 V/ 50 Hz	**IM-100N** KÄLTEMITTEL R 290	**1.959,00**



BREMA® Ice Makers

BREMA macht das Eis!

Eis machen ist unser Handwerk

Alle BREMA Eismaschinen sind TÜV Rheinland und CE zertifiziert. Außerdem haben wir die Zertifizierungen NSF, ETL, Listed Mark, ETL Sanitation Mark, KC, UKR, S- Mark, WRAS und RCM. Wir sind CSQ zertifiziert entsprechend der Norm UNI EN ISO 9001:2008.

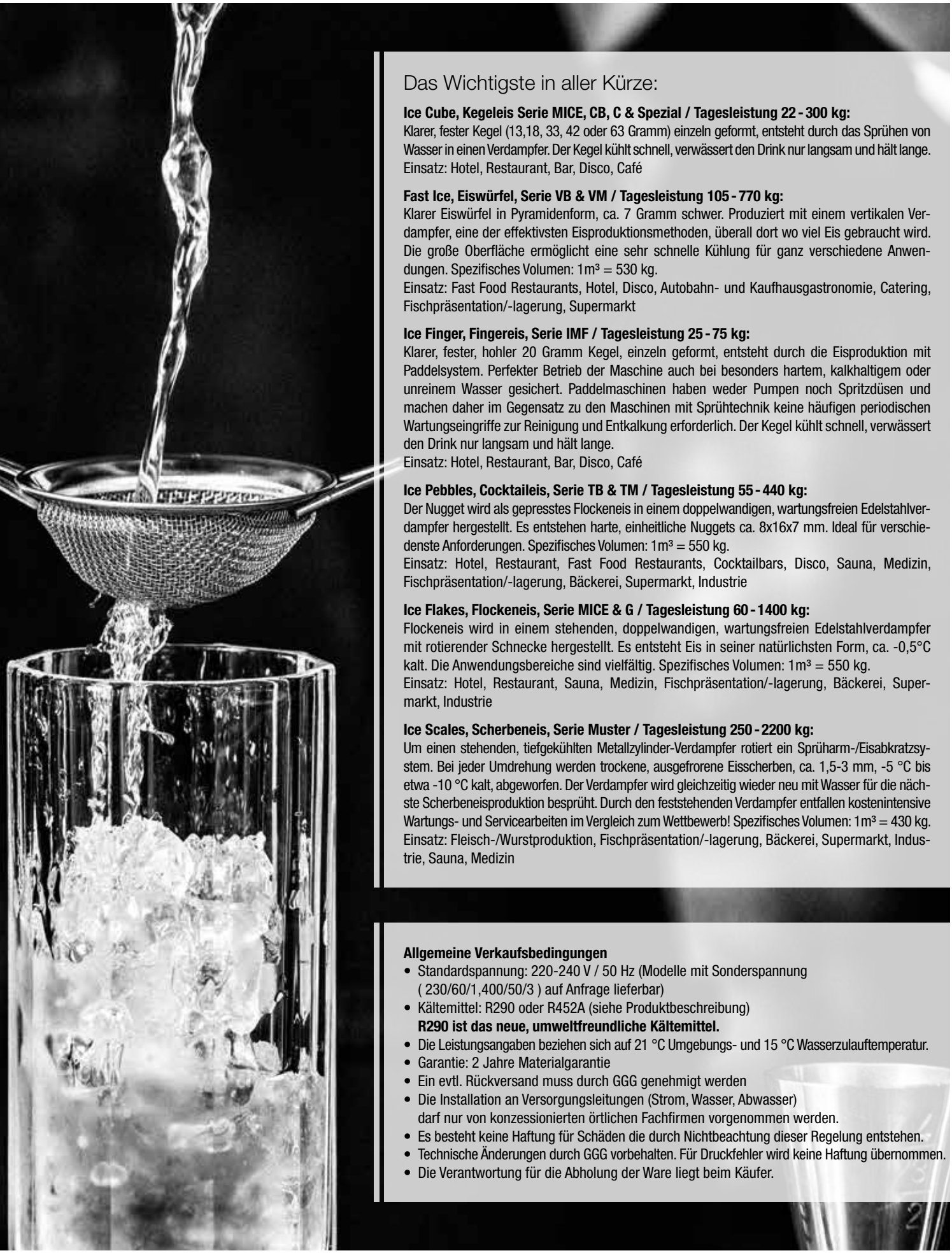
Allen unseren Maschinen liegt bei:

- CE Konformitätserklärung
- Installations- und Bedienungsanleitung in 19 Sprachen
- Anleitung zur Reinigung und Desinfektion der Eismaschine

Zubehör für jede Maschine:

- Wasserzu- und Ablaufschlauch
- Eisschaufel
- Füße

Eiswürfelbereiter



Das Wichtigste in aller Kürze:

Ice Cube, Kegeleis Serie MICE, CB, C & Spezial / Tagesleistung 22 - 300 kg:
Klarer, fester Kegel (13,18, 33, 42 oder 63 Gramm) einzeln geformt, entsteht durch das Sprühen von Wasser in einen Verdampfer. Der Kegel kühlt schnell, verwässert den Drink nur langsam und hält lange.
Einsatz: Hotel, Restaurant, Bar, Disco, Café

Fast Ice, Eiswürfel, Serie VB & VM / Tagesleistung 105 - 770 kg:
Klarer Eiswürfel in Pyramidenform, ca. 7 Gramm schwer. Produziert mit einem vertikalen Verdampfer, eine der effektivsten Eisproduktionsmethoden, überall dort wo viel Eis gebraucht wird. Die große Oberfläche ermöglicht eine sehr schnelle Kühlung für ganz verschiedene Anwendungen. Spezifisches Volumen: 1m³ = 530 kg.
Einsatz: Fast Food Restaurants, Hotel, Disco, Autobahn- und Kaufhausgastronomie, Catering, Fischpräsentation/-lagerung, Supermarkt

Ice Finger, Fingereis, Serie IMF / Tagesleistung 25 - 75 kg:
Klarer, fester, hohler 20 Gramm Kegel, einzeln geformt, entsteht durch die Eisproduktion mit Paddelsystem. Perfekter Betrieb der Maschine auch bei besonders hartem, kalkhaltigem oder unreinem Wasser gesichert. Paddelmaschinen haben weder Pumpen noch Spritzdüsen und machen daher im Gegensatz zu den Maschinen mit Sprühtechnik keine häufigen periodischen Wartungseingriffe zur Reinigung und Entkalkung erforderlich. Der Kegel kühlt schnell, verwässert den Drink nur langsam und hält lange.
Einsatz: Hotel, Restaurant, Bar, Disco, Café

Ice Pebbles, Cocktaileis, Serie TB & TM / Tagesleistung 55 - 440 kg:
Der Nugget wird als gepresstes Flockeneis in einem doppelwandigen, wartungsfreien Edelstahlverdampfer hergestellt. Es entstehen harte, einheitliche Nuggets ca. 8x16x7 mm. Ideal für verschiedenste Anforderungen. Spezifisches Volumen: 1m³ = 550 kg.
Einsatz: Hotel, Restaurant, Fast Food Restaurants, Cocktailbars, Disco, Sauna, Medizin, Fischpräsentation/-lagerung, Bäckerei, Supermarkt, Industrie

Ice Flakes, Flockeneis, Serie MICE & G / Tagesleistung 60 - 1400 kg:
Flockeneis wird in einem stehenden, doppelwandigen, wartungsfreien Edelstahlverdampfer mit rotierender Schnecke hergestellt. Es entsteht Eis in seiner natürlichsten Form, ca. -0,5°C kalt. Die Anwendungsbereiche sind vielfältig. Spezifisches Volumen: 1m³ = 550 kg.
Einsatz: Hotel, Restaurant, Sauna, Medizin, Fischpräsentation/-lagerung, Bäckerei, Supermarkt, Industrie

Ice Scales, Scherbeneis, Serie Muster / Tagesleistung 250 - 2200 kg:
Um einen stehenden, tiefgekühlten Metallzylinder-Verdampfer rotiert ein Sprüharm-/Eisabkratzsystem. Bei jeder Umdrehung werden trockene, ausgefrorene Eisscherben, ca. 1,5-3 mm, -5 °C bis etwa -10 °C kalt, abgeworfen. Der Verdampfer wird gleichzeitig wieder neu mit Wasser für die nächste Scherbeneisproduktion besprüht. Durch den feststehenden Verdampfer entfallen kostenintensive Wartungs- und Servicearbeiten im Vergleich zum Wettbewerb! Spezifisches Volumen: 1m³ = 430 kg.
Einsatz: Fleisch-/Wurstproduktion, Fischpräsentation/-lagerung, Bäckerei, Supermarkt, Industrie, Sauna, Medizin

Allgemeine Verkaufsbedingungen

- Standardspannung: 220-240 V / 50 Hz (Modelle mit Sonderspannung (230/60/1,400/50/3) auf Anfrage lieferbar)
- Kältemittel: R290 oder R452A (siehe Produktbeschreibung)
  R290 ist das neue, umweltfreundliche Kältemittel.
- Die Leistungsangaben beziehen sich auf 21 °C Umgebungs- und 15 °C Wasserzulauftemperatur.
- Garantie: 2 Jahre Materialgarantie
- Ein evtl. Rückversand muss durch GGG genehmigt werden
- Die Installation an Versorgungsleitungen (Strom, Wasser, Abwasser) darf nur von konzessionierten örtlichen Fachfirmen vorgenommen werden.
- Es besteht keine Haftung für Schäden die durch Nichtbeachtung dieser Regelung entstehen.
- Technische Änderungen durch GGG vorbehalten. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.
- Die Verantwortung für die Abholung der Ware liegt beim Käufer.

Eiswürfelbereiter

Kegeleis-erzeuger

· Sicherung: 10 A
· inkl. automatisches Reinigungssystem



KÄLTEMITTEL **R 290**









Eisproduktion/Tag* ca.	22 kg	26 kg	29 kg	35 kg
Behälterkapazität ca.	4 kg ≈ 310 Stück	6 kg ≈ 350 Stück	9 kg ≈ 530 Stück	16 kg ≈ 950 Stück
Eiskegeltyp	D-13g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Anschluss**	320 W	350 W	370 W	370 W
Maße (B/T/H)	355 x 404 x 590 mm•	390 x 460 x 610 mm•	390 x 460 x 690 mm•	500 x 580 x 690 mm••
Gewicht netto	27,5 kg	35 kg	37 kg	48 kg
Ausführung	ABS grau oder blau oder Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Optional	–	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe
Luftkühlung	**MICE18HCA**	**MICE24HCA**	**MICE249HCA**	**MICE30HCA**
Wasserkühlung	**MICE18HCW**	**MICE24HCW**	**MICE249HCW**	**MICE30HCW**
Preis	**1.149,00**	**1.839,00 €**	**1.599,00**	**1.639,00**

Kegeleis-erzeuger

· Sicherung: 10 A
· inkl. automatisches Reinigungssystem



KÄLTEMITTEL **R 290**









Eisproduktion/Tag* ca.	44 kg	47 kg	67 kg	67 kg
Behälterkapazität ca.	16 kg ≈ 950 Stück	25 kg ≈ 1470 Stück	40 kg ≈ 2350 Stück	40 kg ≈ 2350 Stück
Eiskegeltyp	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g
Anschluss**	450 W	500 W	650 W	650 W
Maße (B/T/H)	500 x 580 x 690 mm••	500 x 580 x 800 mm••	738 x 600 x 920 mm••	738 x 600 x 851,5 mm••
Gewicht netto	52 kg	56 kg	77 kg	72 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Optional	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe
Luftkühlung	**CB416HCA**	**MICE45HCA**	**MICE60HCA**	**CB674HCA**
Wasserkühlung	**CB416HCW**	**MICE45HCW**	**MICE60HCW**	**CB674HCW**
Preis	**1.769,00**	**1.879,00**	**2.539,00**	**2.569,00 €**

Eiswürfelbereiter

Kegeleis-erzeuger

· Kältemittel: R290
· inkl. automatisches Reinigungssystem



KÄLTEMITTEL **R 290**









Eisproduktion/Tag* ca.	85 kg	95 kg	130 kg	155 kg
Behälterkapazität ca.	40 kg ≈ 2350 Stück	55 kg ≈ 3240 Stück	65 kg ≈ 3830 Stück	65 kg ≈ 3830 Stück
Eiskegeltyp	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g
Anschluss**	800 W	850 W	1050 W	1400 W
Sicherung	10 A	10 A	16 A	16 A
Maße (B/T/H)	738 x 600 x 920 mm••	738 x 600 x 1020 mm••	840 x 740 x 1075 mm••	840 x 740 x 1075 mm••
Gewicht netto	86 kg	89 kg	113 kg	118 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Optional	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe	Ablaufpumpe
Luftkühlung	**MICE840HCA**	**MICE90HCA**	**MICE130HCA**	**MICE150HCA**
Wasserkühlung	**MICE840HCW**	**MICE90HCW**	**MICE130HCW**	**MICE150HCW**
Preis	**2.649,00**	**2.869,00**	**3.549,00**	**3.819,00**

Kegeleis-erzeuger

· Edelstahl AISI 304, Scotch Brite



KÄLTEMITTEL **R 290**





Eisproduktion/Tag* ca.	155 kg	155 kg
Eiskegeltyp	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g	A-18g, C-33g, D-13g, E-42g, B-60g
Anschluss**	1400 W	2600 W
Sicherung	16 A	32 A
Empf. Behälter	Bin 240PE - Bin 200 - Bin 350	Bin 350
Maße (B/T/H)	862 x 555 x 720 mm••	1250 x 580 x 848 mm••
Gewicht netto	118 kg	152 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**C150A**	**C300A**
Wasserkühlung	**C150W**	**C300W**
Preis	**3.569,00**	**6.579,00**

Eiswürfelbereiter

Kegeleis-erzeuger

· Sicherung: 10 A
· inkl. automatisches Reinigungssystem



KÄLTEMITTEL **R452A**







Eisproduktion/Tag* ca.	22 kg	22 kg	44 kg	22 kg	26 kg
Behälterkapazität ca.	4 kg ≈ 310 Stück	7 kg	12 kg ≈ 930 Stück	4 kg ≈ 310 Stück	6 kg ≈ 350 Stück
Eiskegeltyp	D-13g	D-13g	D-13g	D-13g	A-18g, D-13g
Anschluss**	320 W	250 W	450 W	320 W	350 W
Maße (B/T/H)	540 x 430 x 435 mm•	395 x 530 x 790 mm•	500 x 630 x 920 mm	540 x 430 x 470 mm•	595 x 510 x 502 mm•
Gewicht netto	37,5 kg	41 kg	66 kg	34 kg	41 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Polyethylen	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Dispenser	–	mit Dispenser	mit Dispenser	voll Einbaufähig	voll Einbaufähig
Luftkühlung	–	**HIKU26A**	**DSS42A**	**IC18A**	**IC24A**
Wasserkühlung	**Fresh Maker**	**HIKU26Q**	**DSS42W**	–	–
Preis	**1.649,00**	**2.799,00**	**3.009,00**	**1.399,00**	**1.689,00**

Fingereis-erzeuger

· Eiskegeltyp: A-20g
· Sicherung: 10 A



KÄLTEMITTEL **R 2 9 0**







Eisproduktion/Tag* ca.	25 kg	25 kg	35 kg	50 kg	75 kg
Behälterkapazität ca.	4 kg	8 kg	15 kg	20 kg	30 kg
Anschluss**	310 W	310 W	310 W	420 W	480 W
Maße (B/T/H)	385 x 468 x 607 mm•	385 x 468 x 687 mm•	495 x 580 x 687 mm••	495 x 580 x 797 mm••	735 x 596 x 907 mm••
Gewicht netto	36 kg	38 kg	47 kg	54 kg	75 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**IMF26HCA**	**IMF28HCA**	**IMF35HCA**	**IMF58HCA**	**IMF80HCA**
Wasserkühlung	**IMF26HCW**	**IMF28HCW**	**IMF35HCW**	**IMF58HCW**	**IMF80HCW**
Preis	**1.609,00**	**1.649,00**	**1.939,00**	**2.099,00**	**2.699,00**

Eiswürfelbereiter

Fast Ice

· Eiskegeltyp: 7 g

KÄLTEMITTEL **R452A**













Eisproduktion/Tag* ca.	105 kg	140 kg	200 kg	400 kg	770 kg
Behälterkapazität ca.	35 ≈ 5000	–	–	–	–
Anschluss**	850 W	1400 W	1600 W	3000 W	4300 W
Sicherung	10 A	16 A	20 A	32 A	32 A
Empf. Behälter	–	Bin 110, 200, 240PE	Bin 240PE, 200, 350 - DRB 100	Bin 240PE, 200, 350 - DRB 100	Bin 350
Maße (B/T/H)	738 x 600 x 980 mm••	540 x 544 x 747 mm	770 x 550 x 805 mm	770 x 550 x 805 mm	1250 x 645 x 950 mm
Gewicht netto	75 kg	73 kg	90 kg	113 kg	186 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**VB250A**	**VM350A**	**VM500A**	**VM900A**	**VM1700A**
Wasserkühlung	**VB250W**	**VM350W**	**VM500W**	**VM900W**	**VM1700W**
Preis	**2.759,00**	**2.969,00**	**3.609,00**	**4.949,00**	**10.269,00**

Nuggeteis-erzeuger

· Sicherung: 10 A

KÄLTEMITTEL **R 2 9 0**









Eisproduktion/Tag* ca.	55 kg	85 kg	140 kg
Behälterkapazität ca.	10 kg	20 kg	40 kg
Nuggetmaß ca.	8 x 16 x 7 mm	8 x 16 x 7 mm	8 x 16 x 7 mm
Anschluss**	420 W	550 W	650 W
Maße (B/T/H)	450 x 620 x 680 mm•	500 x 660 x 690 mm••	738 x 690 x 851,5 mm••
Gewicht netto	56 kg	59 kg	90 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**TB551HCA**	**TB852HCA**	**TB1404HCA**
Wasserkühlung	**TB551HCW**	**TB852HCW**	**TB1404HCW**
Preis	**2.969,00**	**3.279,00**	**3.799,00**

Eiswürfelbereiter

Nuggeteis-erzeuger
· Sicherung: 10 A



KÄLTEMITTEL R 290







Eisproduktion/Tag* ca.	96 kg	140 kg	140 kg
Behälterkapazität ca.	30 kg	60 kg	50 kg
Nuggetmaß ca.	8 x 16 x 7 mm	8 x 16 x 7 mm	8 x 16 x 7 mm
Anschluss**	550 W	650 W	650 W
Maße (B/T/H)	505 x 665 x 841,5 mm•	742 x 695 x 898,5 mm••	738 x 690 x 1020 mm••
Gewicht netto	67 kg	90 kg	94 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**TB853HC-L SlideA**	**TB1404HC-L SlideA**	**TB1405HCA**
Wasserkühlung	**TB853HC-L SlideW**	**TB1404HC-L SlideW**	**TB1405HCW**
Preis	**3.659,00**	**4.099,00**	**3.999,00**

Nuggeteis-erzeuger
· Edelstahl AISI 304



KÄLTEMITTEL R 290







Eisproduktion/Tag* ca.	140 kg	250 kg	440 kg
Nuggetmaß ca.	8 x 16 x 7 mm	13 x 18 x 13 mm	16,5 x 18 x 11 mm
Anschluss**	650 W	1050 W	1700 W
Sicherung	10 A	10 A	16 A
Empf. Behälter	Bin 240PE, 110, 200, RB 10	Bin 240PE, 110, 200, 350, RB 100, DRB 100	Bin 240PE, 110, 200, 350, 550V DS RB 100, DRB 100/500/1200
Maße (B/T/H)	560 x 569 x 600 mm	560 x 569 x 695 mm	560 x 569 x 695 mm
Gewicht netto	63 kg	83 kg	102 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**TM140HCA**	**TM250HCA**	**TM450HCA**
Wasserkühlung	**TM140HCW**	**TM250HCW**	**TM450HCW**
Preis	**3.849,00**	**5.499,00**	**6.649,00**

Eiswürfelbereiter

Flocken-eiserzeuger

· Sicherung: 10 A



KÄLTEMITTEL **R 290**







Eisproduktion/Tag* ca.	60 kg	95 kg	95 kg	155 kg	155 kg
Behälterkapazität ca.	9 kg	20 kg	30 kg	40 kg	55 kg
Anschluss**	420 W	550 W	550 W	650 W	650 W
Maße (B/T/H)	450 x 620 x 690 mm•	500 x 660 x 690 mm••	500 x 660 x 800 mm••	738 x 690 x 920 mm••	738 x 690 x 1020 mm••
Gewicht netto	56 kg	59 kg	67 kg	85 kg	94 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**GB601HCA**	**GB902HCA**	**GB903HCA**	**GB1540HCA**	**GB1555HCA**
Wasserkühlung	**GB601HCW**	**GB902HCW**	**GB903HCW**	**GB1540HCW**	**GB1555HCW**
Preis	**3.079,00**	**3.239,00**	**3.299,00**	**3.499,00**	**3.769,00**

Flocken-eiserzeuger

· Sicherung: 10 A








Eisproduktion/Tag* ca.	160 kg	280 kg	510 kg	1000 kg
Anschluss**	650 W	1050 W	1700 W	3200 W
Empf. Behälter	Bin 240PE, 110, 200, RB 100	Bin 240PE, 110, 200, 350, RB 100 - DRB 100	Bin 240PE, 110, 200, 350, 550V DS; RB 100; DRB 100, 500, 1200	Bin 550V DS; DRB 500, 1200
Kältemittel	R290	R290	R290	R404A
Maße (B/T/H)	560 x 569 x 600 mm•	560 x 569 x 695 mm••	560 x 569 x 695 mm••	934 x 684 x 700 mm••
Gewicht netto	63 kg	83 kg	102 kg	167 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**G160HCA**	**G280HCA**	**G510HCA**	**G1000HCA**
Wasserkühlung	**G160HCW**	**G280HCW**	**G510HCW**	**G1000HCW**
Preis	**3.699,00**	**5.199,00**	**6.399,00**	**12.539,00**

Eiswürfelbereiter

Scherben-eiserzeuger

· Sicherung: 16 A



KÄLTEMITTEL **R452A**







Eisproduktion/Tag* ca.	250 kg	400 kg	620 kg
Anschluss**	1700 W	2100 W	3000 W
Empf. Behälter	Bin 200, 350	Bin 350, 550V DS; DRB 100	Bin 350, Bin 550V DS; DRB 100, 500, 1200
Maße (B/T/H)	870 x 550 x 600 mm	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm
Gewicht netto	100 kg	137 kg	151 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**Muster250A**	**Muster350A**	**Muster600A**
Wasserkühlung	**Muster250W**	**Muster350W**	**Muster600W**
Preis	**9.019,00 (A) 9.329,00 (W)**	**9.269,00**	**11.029,00**

Scherben-eiserzeuger

· Edelstahl AISI 304



KÄLTEMITTEL **R452A**







Eisproduktion/Tag* ca.	900 kg	1500 kg	2300 kg
Anschluss	4600 W **	6000 W ***	7000 W ***
Sicherung	16 A	32 A	32 A
Empf. Behälter	Bin 550V DS; DRB 500, 1200	Bin 550V DS; DRB 500, 1200	–
Maße (B/T/H)	1107 x 700 x 880 mm	1107 x 700 x 970 mm	1062 x 832 x 1423 mm
Gewicht netto	241 kg	306 kg	520 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Luftkühlung	**Muster800A**	**Muster1500A**	**M2000A**
Wasserkühlung	**Muster800W**	**Muster1500W**	**–**
Preis	**14.369,00**	**23.239,00**	**31.989,00**

Eiswürfelbereiter

Vorratsbehälter Ice Bin







Eisproduktion/Tag* ca.	18 - 21 kg	180 kg	100 kg
Würfelgröße	7g, 13 x 18 x 13 mm	–	–
Anschluss**	240 W	–	–
Maschinen-Speicher-Kombination	VM 350; TM 250	C 150; VM 350, 500, 900; G 160, 280, 510, 510 Split, 700 Split CO_2; TM 140, 250, 450	VM 350; G 160, 280, 510, 510 Split, 700 Split CO_2; TM 140, 250, 450
Maße (B/T/H)	568 x 799 x 817 mm	942 x 796 x 1053 mm•••	560 x 815 x 1000 mm•••
Gewicht netto	58 kg	61 kg	53 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Polyethylen, lebensmittelsicher	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Code	**ID 70**	**Bin 240 PE**	**Bin 110**
Preis	**3.199,00**	**1.319,00**	**1.369,00**

Vorratsbehälter Ice Bin







Eisproduktion/Tag* ca.	200 kg	350 kg	550 kg
Maschinen-Speicher-Kombination	C 150; VM 350, 500, 900; G 160, 280, 510, 510 split, 700 split CO_2; TM 140, 250, 450; M 250	C 150, 300, 300 Split; VM 500, 900, 1700; G 160, 280, 510, 510 split, 700 split CO_2; TM 140, 250, 450; M 250, 350, 600, 350 Split, 600 Split, 600 Split CO_2	G 510, 510 split, 700 split CO_2, 1000, 1000 Split, 1400 Split CO_2; TM 450; M 350, 600, 800, 1500, 350 Split, 600 Split, 600 Split CO_2, 800 Split, 1000 Split CO_2, 1500 Split, 1500 Split CO_2
Maße (B/T/H)	870 x 790 x 1000 mm•••	1250 x 790 x 1000 mm•••	1110 x 1060 x 1875 mm
Gewicht netto	74 kg	105 kg	163 kg
Ausführung	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite	Edelstahl AISI 304, Scotch Brite
Code	**Bin 200**	**Bin 350**	**Bin 550 V DS**
Preis	**1.699,00**	**2.359,00**	**5.399,00**

Eiswürfelbereiter





Eistransport-system ICE Bin






Kapazität Wagen ca.	108 kg	2x 108 kg	2x 108 kg	2x 108 kg
Speicher bis	17 kg	50 kg	300 kg	1000 kg
Maschinen-Speicher-Kombination	G 160, 280, 510, 510 Split, 700 Split CO2; TM 140, 250, 450	VM 500, 900; G 280, 510, 510 Split, 700 Split CO_2; TM 250, 450; M 350, 600, 350 Split, 600 Split, 600 Split CO_2	G 510, 510 Split, 700 Split CO_2, 1000, 1000 Split, 1400 Split CO_2; TM 450; M 600, 800, 1500, 600 Split, 600 Split CO_2, 800 Split, 1000 Split CO_2, 1500 Split, 1500 Split CO_2	G 510, 510 Split, 700 Split CO_2, 1000, 1000 Split, 1400 Split CO_2; TM 450; M 600, 800, 1500, 600 Split, 600 Split CO_2, 800 Split, 1000 Split CO_2, 1500 Split, 1500 Split CO_2
Maße (B/T/H)	795 x 1060 x 1284 mm	1560 x 1060 x 1484 mm	1560 x 1330 x 1780 mm	1560 x 1330 x 2460 mm
Gewicht netto	64 kg	135 kg	204 kg	251 kg
Code	**RB 100**	**DRB 100**	**DRB 500**	**DRB 1200**
Preis	**2.899,00**	**5.869,00**	**11.309,00**	**15.999,00**

Zubehör





Beschreibung	Eiskorb für Transportwagen Ausführung Kunststoff lebensmittelecht, Kapazität Transportwagen: 6 Körbe.	Eisbrecher Notwendig zum Brechen des Eises im Speicher.	Eistransportwagen Ausführung Kunststoff lebensmittelecht, isoliert. Inkl. 4x Laufräder, davon 2x feststellbar und Abwasserabflußhahn.
Maße (B/T/H)	250 x 250 x 520 mm	–	670 x 1030 x 875 mm
Code	**EIT**	**ESB**	**ETW**
Preis	**59,00**	**89,00**	**1.339,00**



Kühlvitrinen

Viel zu zeigen? Mit unseren Kühlvitrinen können Gastronomen Ihre Waren und Speisen gekonnt in Szene setzen. Diese halten die Ware gleichzeitig frisch und präsentieren sie perfekt auf Augenhöhe der Kunden. Zu den Kühlvitrinen lassen sich auch spezielle Kühlaufsätze zählen, sodass Sie Ihrem Gastronomen die passende Vitrine zu seiner Geschäftsart anbieten können.

Kühlvitrinen

	Artikel	Code	Euro
	**Aufsatzgetränkekühler** **58 Liter, weiß** · 428 x 386 x 846 mm · Innenmaß: 400 x 358 x 460 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung, automatische Abtauung · 160 W, 230 V, 50 Hz · LED-Beleuchtung · belüftetes Kühlfach für eine bessere Luftzirkulation · elektronisches Thermostat · digitale LED-Temperaturanzeige · inkl. 2 verstellbare Roste à 336 x 335 mm °C +3/+8 · 160 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 35 · kg/br 40	**58.01TC** KÄLTEMITTEL **R600A**	**439,00**
	**Aufsatzgetränkekühler** **58 Liter Netto, schwarz** · 428 x 386 x 810 mm, 4 Seiten verglast · Temperatur: 0°C/+12°C, Kältemittel: R600a · Umluftkühlung, automatische Abtauung · Klimaklasse: 4 bzw. N · 180 W, 230 V, 50 Hz · digitale Steuerung · LED Innenbeleuchtung, Doppelverglasung · inkl. 2 verstellbare, kunststoffummantelte Roste · Verpackungsmaß: 475 x 462 x 888 mm °C 0/+12 · L/net 58 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 29 · kg/br 31	**58BB** KÄLTEMITTEL **R600A**	**369,00**
	**Aufsatzgetränkekühler** **68 Liter Netto, weiß** · 428 x 386 x 885 mm, 4 Seiten verglast · Temperatur: 0°C/+12°C, Kältemittel: R600a · Umluftkühlung, automatische Abtauung · Klimaklasse: 4 bzw. N · 180 W, 230 V, 50 Hz · digitale Steuerung · LED Innenbeleuchtung, Doppelverglasung · inkl. 3 verstellbare, kunststoffummantelte Roste · Verpackungsmaß: 475 x 462 x 953 mm °C 0/+12 · L/net 68 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 31,3 · kg/br 33,3	**72L** KÄLTEMITTEL **R600A**	**419,00**
	**Aufsatzgetränkekühler** **68 Liter Netto, schwarz** · 428 x 386 x 885 mm, 4 Seiten verglast · Temperatur: 0°C/+12°C, Kältemittel: R600a · Umluftkühlung, automatische Abtauung · Klimaklasse: 4 bzw. N · 180 W, 230 V, 50 Hz · digitale Steuerung · LED Innenbeleuchtung, Doppelverglasung · inkl. 3 verstellbare, kunststoffummantelte Roste · Verpackungsmaß: 475 x 462 x 953 mm °C 0/+12 · L/net 68 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · auto · kg/net 31,3 · kg/br 33,3	**72BB** KÄLTEMITTEL **R600A**	**419,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Aufsatzgetränkekühler** **98 Liter Netto, schwarz** · 428 x 386 x 1100 mm, 4 Seiten verglast · Temperatur: 0°C/+12°C, Kältemittel: R600a · Umluftkühlung, automatische Abtauung · Klimaklasse: 4 bzw. N · 180 W, 230 V, 50 Hz · digitale Steuerung · LED Innenbeleuchtung, Doppelverglasung · inkl. 4 verstellbare, kunststoffummantelte Roste · Verpackungsmaß: 475 x 462 x 1180 mm °C 0/+12 · L/net 98 · 180 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 38,2 · kg/br 40,5	**98BB** KÄLTEMITTEL R600A	**459,00**
	**Aufsatzgetränkekühler** **98 Liter, weiß** · 428 x 386 x 1150 mm · Innenmaß: 400 x 358 x 760 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 200 W, 230 V, 50 Hz · LED-Beleuchtung · belüftetes Kühlfach für eine bessere Luftzirkulation · elektronisches Thermostat · digitale LED-Temperaturanzeige · inkl. 4 verstellbare Roste à 336 x 335 mm **wie oben, nur in schwarz** °C +3/+8 · 200 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 45 · kg/br 51	**98.01TC** KÄLTEMITTEL R600A	**579,00**
	**Aufsatzgetränkekühler** **98 Liter, schwarz** · 428 x 386 x 1150 mm · Innenmaß: 400 x 358 x 760 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 200 W, 230 V, 50 Hz · LED-Beleuchtung · belüftetes Kühlfach für eine bessere Luftzirkulation · elektronisches Thermostat · digitale LED-Temperaturanzeige · inkl. 4 verstellbare Roste à 336 x 335 mm °C +3/+8 · 200 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 45 · kg/br 51	**98TCBB** KÄLTEMITTEL R600A	**579,00**

Kühlvitrinen

	Artikel	Code	Euro
	**Getränke- & Kuchenvitrine** **220 Liter, schwarz** · 515 x 485 x 1642 mm · Innenmaß: 473 x 408 x 1138 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 240 W, 230 V, 50 Hz · LED-Beleuchtung · inkl. 3 verstellbare Roste à 411 x 404 mm · Verpackungsmaß: 575 x 545 x 1773 mm °C +3/+8 · L/net 184 · 240 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 83 · kg/br 90	**LSC235 black.01**	**1.519,00**
	**Getränke- & Kuchenvitrine** **258 Liter, schwarz** · 515 x 485 x 1842 mm · Innenmaß: 473 x 408 x 1338 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 240 W, 230 V, 50 Hz · LED-Beleuchtung · inkl. 3 verstellbare Roste à 411 x 404 mm · Verpackungsmaß: 575 x 545 x 1973 mm °C +2/+8 · L/net 217 · 240 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 107 · kg/br 120	**LSC280 black.01**	**1.549,00**
	**Kuchenvitrine** **167 Liter** · 706 x 706 x 1300 mm · Innen: 578 x 638 x 632 mm · 220 W, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +2°C bis +10°C · inkl. 2 Böden · Umluftkühlung · automatische Abtauung · LED-Beleuchtung °C +2/+10 · L/net 167 · 220 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 163 · kg/br 173	**KVC260.01**	**1.319,00**
	**Kuchenvitrine** **290 Liter** · 706 x 706 x 1800 mm · Innen: 1180 x 638 x 632 mm · 280 W, 230 V, 50 Hz · Temperatur: +2°C bis +10°C · inkl. 4 Böden · Umluftkühlung · automatische Abtauung · LED-Beleuchtung °C +2/+10 · L/net 290 · 280 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 172 · kg/br 182	**KVC460.01**	**2.189,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühl-Schauvitrine** **101 Liter** · 805 x 410 x 720 mm (B x T x H) · Innenmaß: 775 x 348 x 375 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 165 W, 230 V, 50 Hz · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe in 10 mm Abständen · inkl. 1 Rost à 768 x 319 mm · Verpackungsmaß: 845 x 450 x 750 mm °C +3/+8 · 165 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 57 · kg/br 61	**AKO96.01** KÄLTEMITTEL R600A	**1.519,00**
	**Kühl-Schauvitrine** **160 Liter** · 805 x 410 x 940 mm (B x T x H) · Innenmaß: 775 x 348 x 595 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 165 W, 230 V, 50 Hz · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe in 10 mm Abständen · inkl. 1 Rost à 768 x 319 mm · Verpackungsmaß: 865 x 470 x 1157 mm °C +3/+8 · 165 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 82 · kg/br 87,5	**AKO162.01** KÄLTEMITTEL R600A	**1.649,00**
	**Kühl-Schauvitrine** **201 Liter** · 1005 x 410 x 940 mm (B x T x H) · Innenmaß: 975 x 348 x 595 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · Umluftkühlung · automatische Abtauung · 210 W, 230 V, 50 Hz · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe in 10 mm Abständen · inkl. 1 Rost à 968 x 319 mm · Verpackungsmaß: 1065 x 470 x 1157 mm °C +3/+8 · 210 W · 230 V/50 Hz · auto · kg/net 93 · kg/br 98	**AKO204.01** KÄLTEMITTEL R600A	**1.839,00**

Kühlvitrinen

	Artikel	Code	Euro
	**Kühl-Schauvitrine** **110 Liter** · 910 x 510 x 550 mm · Innenmaß: 574 x 418 x 460 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · 180 W, 230 V, 50 Hz · Umluftkühlung, manuelle Abtauung · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe 10 mm Abstand · Traglast der Roste 25 kg · inkl. 1 Rost à 946 x 390 mm · Verpackungsmaß: 970 x 570 x 640 mm °C +3/+8 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · man · kg/net 56 · kg/br 61	**AKV91.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.299,00**
	**Kühl-Schauvitrine** **150 Liter** · 1110 x 510 x 550 mm · Innenmaß: 774 x 418 x 460 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · 180 W, 230 V, 50 Hz · Umluftkühlung, manuelle Abtauung · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe 10 mm Abstand · Traglast der Roste 25 kg · inkl. 1 Rost à 552 x 390 mm · Verpackungsmaß: 1170 x 570 x 640 mm °C +3/+8 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · man · kg/net 66 · kg/br 72	**AKV111.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.449,00**
	**Kühl-Schauvitrine** **190 Liter** · 1310 x 510 x 550 mm · Innenmaß: 974 x 418 x 460 mm · Temperatur: +3°C/+8°C · 180 W, 230 V, 50 Hz · Umluftkühlung, manuelle Abtauung · Sicherheitsglas · elektrische Temperaturkontrolle · Eck-LED Beleuchtung · Einschübe 10 mm Abstand · Traglast der Roste 25 kg · inkl. 1 Rost à 752 x 390 mm · Verpackungsmaß: 1370 x 570 x 640 mm °C +3/+8 · 180 W · 230 V/ 50 Hz · man · kg/net 72 · kg/br 80	**AKV131.01** KÄLTEMITTEL **R600A**	**1.589,00**

Heiße Theke

95 Liter
2x GN 1/1
beheizbar
Edelstahl

· Temperatur: +40°C/+90°C
· 1800 W, 230 V, 50 Hz
· Ablagegewicht: 3 kg
· rostfrei und säure-beständig
· zusätzliche Ablage
· mit Beleuchtung



Abmessungen	Gewicht	Verpackung	Code	Euro
800 x 770 x 610 (+/- 10) mm	40 kg/70 kg	810 x 532 x 740 mm	**CELINA80**	**1.739,00**

Heiße Theke

155 Liter
3x GN 1/1
beheizbar
Edelstahl

· Temperatur: +40°C/+90°C
· 1800 W, 230 V, 50 Hz
· rostfrei und säure-beständig
· zusätzliche Ablage
· mit Beleuchtung



Abmessungen	Gewicht	Verpackung	Code	Euro
1330 x 770 x 610 (+/- 10) mm	60 kg/100 kg	1500 x 950 x 800 mm	**CELINA130**	**2.289,00**

Kühlvitrinen



Heiße Theke

· Temperatur: +30°C / +90°C
· 230 V, 50 Hz
· manuelles Thermostat
· PTC Heizer mit Umluftheizung
· Glas-Schiebetüren hinten
· Edelstahl Korpus
· LED-Beleuchtung, Wasserschale
· inkl. Chrom-Roste

Abmessungen	Ausstellflächen	Roste	Volumen	Leistung	Gewicht	Verpackung	Code	Euro
695 x 462 x 670 mm	1x 642 x 276 mm 1x 642 x 312 mm	1x 642 x 272 mm 1x 642 x 308 mm 2x 324 x 360 mm	85 Liter	800 W	57 kg/62 kg	810 x 532 x 740 mm	**HTH100**	**639,00**
695 x 580 x 670 mm	1x 642 x 376 mm 1x 642 x 412 mm	1x 642 x 372 mm 1x 642 x 408 mm 2x 324 x 478 mm	115 Liter	800 W	70 kg/75 kg	810 x 650 x 740 mm	**HTH120**	**649,00**
873 x 580 x 670 mm	1x 820 x 372 mm 1x 820 x 408 mm	1x 820 x 372 mm 1x 820 x 408 mm 2x 409 x 478 mm	146 Liter	1500 W	80 kg/85 kg	990 x 650 x 740 mm	**HTH160**	**749,00**



Kalte Theke

· Temperatur: +3°C/+8°C
· digitales Thermostat mit LED Display
· Umluftkühlung
· automatische Abtauung
· Chrom-Roste
· Edelstahl Korpus
· Glas-Schiebetüren hinten
· LED Beleuchtung

KÄLTEMITTEL
R600A

Abmessungen	Ausstellflächen	Leistung	Volumen	Gewicht	Verpackung	Code	Euro
695 x 570 x 670 mm	1x 642 x 372 mm 1x 642 x 408 mm	160 W	115 Liter	70 kg/75 kg	740 x 810 x 650 mm	**HTR120.01**	**829,00**
873 x 570 x 670 mm	1x 820 x 372 mm 1x 820 x 408 mm	160 W	146 Liter	80 kg/85 kg	740 x 990 x 650 mm	**HTR160.01**	**919,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kalte Theke** **2x GN 1/1, Edelstahl** · 940 x 655 x 440 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung, automatische Abtauung · 200 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 1,9 kWh/24h · Verdunstung, mit Beleuchtung · Anti-Beschlag-System für die Frontscheibe · Gebogene Panorama-Frontkippscheibe, gehärtet · Höhenverstellbare Schraubfüße · Digitale Temperaturanzeige, inkl. GN-Behälter · Verpackungsmaß: 1000 x 850 x 700 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 200 W · 230 V/50 Hz · 1,9 kWh · auto · kg/net 40 · kg/br 70	**WIKTORIA 1.0**	**1.799,00**
	**Kalte Theke** **2x GN 1/1, Edelstahl** · 1320 x 655 x 440 mm · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung, automatische Abtauung · 210 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,1 kWh/24h · Verdunstung, mit Beleuchtung · Anti-Beschlag-System für die Frontscheibe · Gebogene Panorama-Frontkippscheibe, gehärtet · Höhenverstellbare Schraubfüße · Digitale Temperaturanzeige, inkl. GN-Behälter · Verpackungsmaß: 1500 x 850 x 700 mm GN 1/1 · °C +2/+8 · 210 W · 230 V/50 Hz · 2,1 kWh · auto · kg/net 60 · kg/br 100	**WIKTORIA 1.3**	**2.039,00**
	**Kalte Theke** **95 Liter, gekühlt, Edelstahl** · 810 x 770 x 610 (+/-10) mm · 2x GN 1/1 · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung, automatische Abtauung · 130 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 2,1 kWh/24h · Verdunstung, mit Beleuchtung · Anti-Beschlag-System für die Frontscheibe · Gebogene Panorama-Frontkippscheibe, gehärtet · inkl. GN-Behälter · Verpackungsmaß: 1000 x 950 x 800 mm GN 2x 1/1 · °C +2/+8 · 130 W · 230 V/50 Hz · 2,1 kWh · auto · kg/net 50 · kg/br 80	**WIKTORIA 2/1.0**	**1.909,00**
	**Kalte Theke** **155 Liter, gekühlt, Edelstahl** · 1320 x 770 x 610 (+/- 10) mm · 3x GN 1/1 · Temperatur: +2°C/+8°C · statische Kühlung, automatische Abtauung · 210 W, 230 V, 50 Hz · Verbrauch: 3 kW · Verdunstung, mit Beleuchtung · Anti-Beschlag-System für Frontscheibe · zusätzliche Ablage gegen Aufpreis · inkl. GN-Behälter · Verpackungsmaß: 1500 x 950 x 800 mm GN 3x 1/1 · °C +2/+8 · 210 W · 230 V/50 Hz · 3 kWh · auto · kg/net 70 · kg/br 110	**WIKTORIA 2/1.3**	**2.189,00**

Buffet - **Warm**

	Artikel	Code	Euro
	**Gastro Buffet HOT** **ohne Behälter, 3x GN 1/1** · 1200 x 900 x 850/1350 mm · 3x GN 1/1 · Temperatur: +30°C/+90°C · 2x 1,2 kW, 230 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · inkl. Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1260 x 980 x 1140 mm GN 3/1 · °C +30/+90 · 2400 W · kg/net 100 · kg/br 130	**SB-H GN120**	**2.129,00**
	**Gastro Buffet HOT** **ohne Behälter, 4x GN 1/1** · 1550 x 900 x 850/1350 mm · 4x GN 1/1 · Temperatur: +30°C/+90°C · 2x 1,25 kW, 230 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · inkl. Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1610 x 980 x 1140 mm GN 4/1 · °C +30/+90 · 2500 W · kg/net 120 · kg/br 155	**SB-H GN155**	**2.249,00**
	**Gastro Buffet HOT** **ohne Behälter, 6x GN 1/1** · 2200 x 900 x 850/1350 mm · 6x GN 1/1 · Temperatur: 0°C/+10°C · 3x 1,25 kW, 230 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · mit Beleuchtung · Verpackungsmaß: 2260 x 980 x 1140 mm GN 6/1 · °C +30/+90 · 3750 W · kg/net 175 · kg/br 215	**SB-H GN220**	**2.889,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Gastro Buffet Salatbar** **ohne Behälter, 3x GN 1/1** · 1200 x 900 x 850/1350 mm · 3x GN 1/1 · Temperatur: 0°C/+10°C · 389 W, 230 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · inkl. Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1260 x 980 x 1140 mm GN 3/1 · °C 0/+10 · 389 W · 230 V/50 Hz · kg/net 135 · kg/br 165	**SB-C GN120.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.249,00**
	**Gastro Buffet Salatbar** **ohne Behälter, 4x GN 1/1** · 1550 x 900 x 850/1350 mm · 4x GN 1/1 · Temperatur: 0°C/+10°C · 507 W, 220 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · inkl. Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1610 x 980 x 1140 mm GN 4/1 · °C 0/+10 · 507 W · 230 V/50 Hz · kg/net 145 · kg/br 180	**SB-C GN155.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**2.369,00**
	**Gastro Buffet Salatbar** **ohne Behälter, 6x GN 1/1** · 2200 x 900 x 850/1350 mm · 6x GN 1/1 · Temperatur: 0°C/+10°C · 790 W, 220 V, 50 Hz · Granit-Arbeitsplatte · inkl. Beleuchtung · Verpackungsmaß: 2250 x 980 x 1140 mm GN 6/1 · °C 0/+10 · 790 W · 230 V/50 Hz · kg/net 195 · kg/br 235	**SB-C GN220.01** KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**3.059,00**

Gastrolinetheke

KAISA GASTRO

KÄLTEMITTEL R 290

· Temperaturbereich +2/+8 °C
· Kühlaggregat innen (Steckerfertig)
· Stille Kühlung, aber trotzdem Kälterschleier über die GN–Behälter (siehe Bild)
· Front aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement
· Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
· Nachtabdeckung aus Kunststoffglas
· Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß)
· Automatische Abtauung
· Automatische Tauwasserverdunstung
· Elektronisches Thermostat mit Digitaldisplay
· Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verflüssigers oder der Blockade des Lüfters· mit Beleuchtung



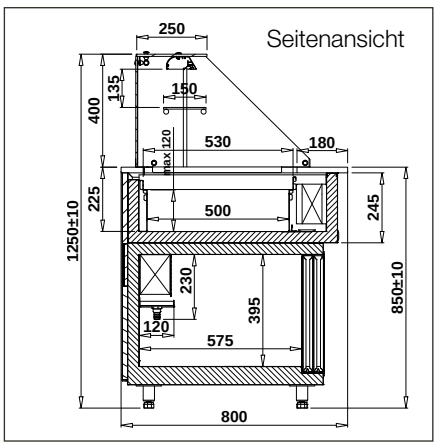
NEU



Maße (BxTxH)	Ausstellungsfläche	Verbrauch	Code	Euro
990 x 800 x 1250 mm (±10)	0,5 m2	2,4 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 1.0**	**3.509,00**
1.300 x 800 x 1250 mm (±11)	0,67 m2	4,5 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 1.3**	**3.809,00**
1.500 x 800 x 1250 mm (±12)	0,77 m2	4,6 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 1.5**	**4.019,00**
1.700 x 800 x 1250 mm (±13)	0,88 m2	4,7 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 1.7**	**4.539,00**
1.950 x 800 x 1250 mm (±14)	1,02 m2	4,6 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 1.9**	**4.839,00**
2.500 x 800 x 1250 mm (±15)	1,27 m2	5,4 kW / 24 h	**KAISA GASTRO 2.5**	**5.869,00**

Rundum coole Produkte, dadurch längere Frischequalität
Kälteschleier über der gekühlten Ware, inkl. Kühlaggregat, Stille Kühlung





Gastrolinetheke

JULIA GASTRO

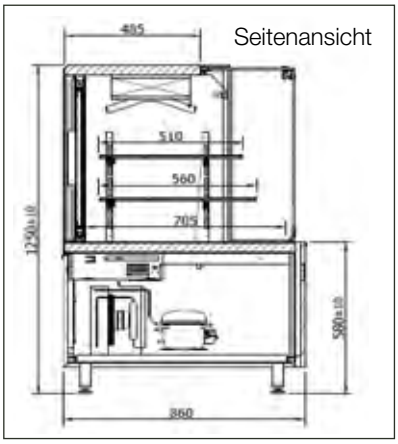
KÄLTEMITTEL R 290

· Temperaturbereich +2/+8 °C
· Kühlaggregat innen (Steckerfertig)
· Stille Kühlung
· gleichmäßige Kälteverteilung (Verdampfer oben)
· Front aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement
· Umweltfreundliche Isolierung aus Polyurethanschaum
· Hintere Schiebetür mit Isolierverglasung
· Innenbeleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhren
· Automatische Abtauung
· Automatische Tauwasserverdunstung
· Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display
· Tonsignal zur Meldung der Verunreinigung des Verflüssigers oder der Blockade des Lüfters



NEU

Ideal geeignet zur Präsentation von z.B. Fleischspießen.



Maße (BxTxH)	Ausstellungsfläche	Verbrauch	Code	Euro
1.290 x 855 x 1.160 mm (±10)	2,15 m2	8 kW / 24 h	**JULIA 1.3 GASTRO**	**5.199,00**
1.900 x 855 x 1.160 mm (±10)	3,25 m2	8,9 kW / 24 h	**JULIA 1.9 GASTRO**	**7.899,00**
2.520 x 855 x 1.160 mm (±10)	4,35 m2	19,8 kW / 24 h	**JULIA 2.5 GASTRO**	**9.999,00**



Kühlvitrinen

GASTROLINE CUBE (W)

· Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech,
Innenmaßgestell sibern- oder goldbeschichtet, untere Ablage aus schwarzem Melamin
· Hintere Schiebetür mit Isolierglasung, gerade Frontverglasung
· Antibeschlagbelüftung, automatisch Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung

GGG PROFI LINE

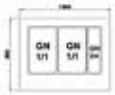
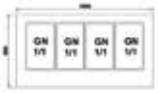
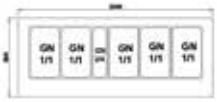
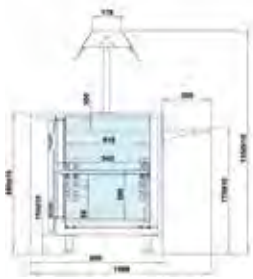
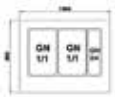
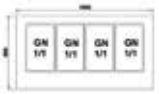
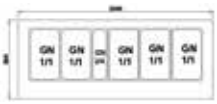
	Artikel	Code	Euro
	**Kuchenvitrine GASTROLINE CUBE (W)** · 610 x 1270 x 835 mm · Temperatur: 5°C/15°C · Kühlaggregat Innenmaß · Dynamische Kühlung · Innenmaßbeleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhren · Glasauslagen höhen- und neigungsverstellbar · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display und mit LED-Beleuchtung		
	610 x 835 (+/-10) x 1270 mm · 4,6 kWh/24h	**GC103**	**3.889,00**
	910 x 835 (+/-10) x 1270 mm · 7,9 kWh/24h	**GC102**	**4.349,00**
	1310 x 835 (+/-10) x 1270 mm · 10,4 kWh/24h	**GC101**	**4.689,00**
	°C +5/+15 · 1800 W · 230 V / 50 Hz		
	**Neutraltheke LADA GASTROLINE** · Außenverkleidung aus schwarzem Melamin · geteilter Frontteil mit Spiegelelement · Ausfahrbare Schublade · Granitarbeitsplatte grau (30 mm) · Höhenverstellbare Füße · Lieferung ohne Tablettrutsche!		
	**500 x 800 (+/-10) x 850 mm**	**LS/GL50**	**539,00**
	600 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL60**	**639,00**
	700 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL70**	**769,00**
	800 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL80**	**859,00**
	900 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL90**	**949,00**
	1000 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL100**	**1.069,00**
	1100 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL110**	**1.169,00**
	1200 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL120**	**1.279,00**
	1300 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL130**	**1.389,00**
	1400 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL140**	**1.489,00**
	1500 x 800 (+/-10) x 850 mm	**LS/GL150**	**1.599,00**
	Optional: **Frontablage pro Meter**	**GL1117**	**229,00**

Beim Kauf einer Theke mit bereits montierter Tablettrutsche: **199 € pro laufender Meter**

GASTROLINE/GASTROLINE OPEN

· Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement o. rostfreiem geschliffenem Blechelement
· Gestell mit Führungsleisten geeigent für GN-Behälter, Unterbau aus weißbeschichtetem Blech und höhenverstellbarer Ablage, hintere Drehflügeltür
· Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 30 mm), Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

GGG PROFI LINE

	Artikel	Code	Euro
	**Heiße Theke GASTRONLINE** · Bainmarie · Temperatur: 30°C/90°C · Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare Füße · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display · Optional: Frontablage für Kunden (300 mm tief) · Lieferung ohne Tablettrutsche!		
	**1000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL103**	**2.829,00**
	**1500 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 4x 1/1 GN	**GL104**	**3.599,00**
	**2000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL105**	**4.589,00**
	Optional: **Frontablage pro Meter**	**GL1117**	**229,00**
	°C +30/+90		
	**Heiße Theke GASTRONLINE OPEN** · Bainmarie · Temperatur: 30°C/90°C · Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare Füße · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display und LED-Beleuchtung · Optional: Frontablage für Kunden (300 mm tief) · mit LED-Beleuchtung		
	**1000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL103/OP**	**2.829,00**
	**1500 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 4x 1/1 GN	**GL104/OP**	**3.509,00**
	**2000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL105/OP**	**4.559,00**
	Optional: **Frontablage pro Meter**	**GL1117**	**229,00**
	°C +30/+90		

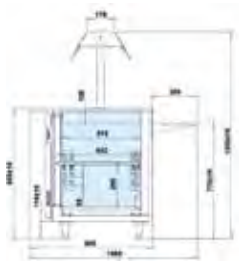
Beim Kauf einer Theke mit bereits montierter Tablettrutsche: **199 € pro laufender Meter**

Kühlvitrinen

GASTROLINE/GASTROLINE OPEN

· Außenverkleidung aus schwarzbeschichtetem Blech, Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement o. rostfreiem geschliffenem Blechelement
· Gestell mit Führungsleisten geeigent für GN-Behälter, Unterbau aus weißbeschichtetem Blech und höhenverstellbarer Ablage, hintere Drehflügeltür
· Granitarbeitsplatte grau (Stärke: 30mm), Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

GGG PROFI LINE

	Artikel	Code	Euro
	**Salattheke GASTRONLINE** · Kühlaggregat Innenmaß · Dynamische Kühlung Temperatur: 2°C/8°C · Glasaufsatz mit gerader Frontverglasung · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare Füße · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display und mit LED-Beleuchtung · Optional: Frontablage für Kunden (300 mm tief) · Lieferung ohne Tablettrutsche!		
	1000 x 800 (+/-10) x 1250 mm 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL107**	**2.869,00**
	1500 x 800 (+/-10) x 1250 mm 4x 1/1 GN	**GL100**	**3.279,00**
	**2000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL101**	**3.909,00**
	2500 x 800 (+/-10) x 1250 mm 7x 1/1 GN	**GL102**	**4.619,00**
	Optional: **Frontablage pro Meter**	**GL1117**	**229,00**
	°C +2/+8		
	**Salattheke GASTRONLINE OPEN** · Kühlaggregat Innenmaß · Dynamische Kühlung, Temperatur: 2°C/8°C · Aufsatz „OPEN“ aus rostfreiem Blech mit Glasplatte · Beleuchtung mit LED-Leuchtstoffröhre (weiß) · Höhenverstellbare Füße · Elektronische Temperaturregelung mit Digital-Display und mit LED-Beleuchtung		
	1000 x 800 (+/-10) x 1250 mm 2x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL107/OP**	**3.019,00**
	1500 x 800 (+/-10) x 1250 mm 4x 1/1 GN	**GL100/OP**	**3.569,00**
	**2000 x 800 (+/-10) x 1250 mm** 5x 1/1 GN, 1x 2/4 GN	**GL101/OP**	**4.329,00**
	2500 x 800 (+/-10) x 1250 mm 7x 1/1 GN	**GL102/OP**	**5.129,00**
	Optional: **Frontablage pro Meter**	**GL1117**	**229,00**
	°C +2/+8		

Beim Kauf einer Theke mit bereits montierter Tablettrutsche: **199 € pro laufender Meter**



Kühltheken

Mit den Kühltheken der GGG können Waren nicht nur fachgerecht gekühlt, sondern auch passend präsentiert werden. Deshalb werden diese oft auch als Verkaufstheken verwendet. Lernen Sie das umfangreiche Sortiment kennen und finden Sie das passende Gerät für Ihren Gastronomen! Denn für jeden Bereich der Gastronomie gibt es die passende Kühltheke.

Kühltheken

	Artikel	Code	Euro
	**Kühlvitrine Sado** **eckige Scheiben** · 1000 x 790 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · Auslagefläche 570 x 900 mm · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentbrett mit Thermostat · Timer, 10 Ampere-Steckdose · Verpackungsmaß: 1100 x 1000 x 1010 mm °C +2/+6 · kg/net 116 · kg/br 160	**PA.SAT.10GP**	**1.749,00**
	**Kühlvitrine Sado** **eckige Scheiben** · 1500 x 790 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · Auslagefläche 570 x 1400 mm · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentenbrett mit Thermostat · Timer, 10-Ampere-Steckdose · Verpackungsmaß: 1600 x 1000 x 1010 mm °C +2/+6 · kg/net 154 · kg/br 210	**PA.SAT.15GP**	**2.039,00**
	**Kühlvitrine Sado** **runde Scheiben** · 1000 x 790 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · Auslagefläche 570 x 900 mm · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentenbrett mit Thermostat · Timer, 10-Ampere-Steckdose · Verpackungsmaß: 1100 x 1000 x 1010 mm °C +2/+6 · kg/net 120 · kg/br 176	**PA.SAT.10GC**	**2.019,00**
	**Kühlvitrine Sado** **runde Scheiben** · 1500 x 790 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · Auslagefläche 570 x 1400 mm · gebogene Scheibe · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentenbrett mit Thermostat · Timer, 10-Ampere-Steckdose · Verpackungsmaß: 1600 x 1000 x 1010 mm °C +2/+6 · kg/net 170 · kg/br 248,2	**PA.SAT.15GC**	**2.299,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Kühlvitrine Sado** **eckige Scheiben** · 1000 x 990 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · 230 V, 50 Hz · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentbrett mit Thermostat · Timer, 10 Ampere-Steckdose °C +2/+6 · 230 V/50 Hz · kg/net 120 · kg/br 176	**PA.SAD.10GP**	**1.719,00**
	**Kühlvitrine Sado** **eckige Scheiben** · 1500 x 990 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · 230 V, 50 Hz · gerade Scheibe · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentbrett mit Thermostat · Timer, 10 Ampere-Steckdose °C +2/+6 · 230 V/50 Hz · kg/net 170 · kg/br 248,2	**PA.SAD.15GP**	**2.019,00**
	**Kühlvitrine Sado** **runde Scheiben** · 1000 x 990 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · 230 V, 50 Hz · gebogene Scheibe · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentbrett mit Thermostat · Timer, 10 Ampere-Steckdose °C +2/+6 · 230 V/50 Hz · kg/net 120 · kg/br 176	**PA.SAD.10.GC**	**1.979,00**
	**Kühlvitrine Sado** **runde Scheiben** · 1500 x 990 x 1233 mm · Temperatur: +2°C/+6°C · stille Kühlung · 230 V, 50 Hz · gebogene Scheibe · Arbeitsplatte aus Marmor · Kippbare Frontscheibe · Instrumentbrett mit Thermostat · Timer, 10 Ampere-Steckdose °C +2/+6 · 230 V/50 Hz · kg/net 170 · kg/br 248,2	**PA.SAD.15.GC**	**2.299,00**

Kühltheken



Standardfarbe **Blau**

Maße	Power	Code	Euro
1000 x 790 x 1220 mm	0,245 kW	**HILL 100.01**	**2.049,00**
1500 x 790 x 1220 mm	0,245 kW	**HILL 150.01**	**2.259,00**
2000 x 790 x 1220 mm	0,323 kW	**HILL 200.01**	**2.549,00**
2500 x 790 x 1220 mm	0,491 kW	**HILL 250.01**	**3.049,00**
3000 x 790 x 1220 mm	0,762 kW	**HILL 300.01**	**3.519,00**

Kühltheke

Hill

statische Kühlung

- Temperatur: +4°C/+6°C
- 230 V, 50 Hz
- Tiefe 790 mm
- Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech
- Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304
- Polyurethan Isolierung
- Seiten aus warmverformtem ABS
- Arbeitsfläche aus Granit
- Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer
- gerades Frontglas
- mit Glaszwischen-ablage
- mit Beleuchtung



KÄLTEMITTEL
R 2 9 0



Kühltheke

CORDOBA

KÄLTEMITTEL R 290

· 230 V, 50 Hz
· Tiefe 895 mm
· Hergestellt aus weißem, kunststoffüberzogenem Stahlblech
· Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304
· Polyurethan Isolierung
· Seiten aus warmverformtem ABS
· Arbeitsfläche aus Granit
· Gekühltes Reservefach mit unabhängigem Verdampfer
· gebogenes Frontglas mit Öffnung von oben
· mit Beleuchtung

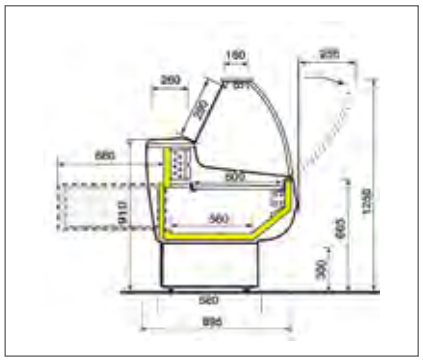


Abbildung ähnlich

Standardfarbe **Orange**

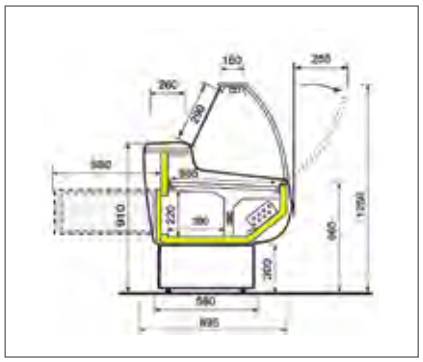






statische Kühlung | +4°C/+6°C

Maße	Power	Code	Euro
1040 x 895 x 1250 mm	0,25 kW	**Cordoba 100.01**	**2.339,00**
1500 x 895 x 1230 mm	0,25 kW	**Cordoba 150.01**	**2.609,00**
2000 x 895 x 1230 mm	0,328 kW	**Cordoba 200.01**	**3.069,00**
2500 x 895 x 1230 mm	0,491 kW	**Cordoba 250.01**	**3.499,00**
3000 x 895 x 1230 mm	0,759 kW	**Cordoba 300.01**	**4.099,00**



Umluftkühlung | 0°C/+2°C

Maße	Power	Code	Euro
1040 x 895 x 1250 mm	0,367 kW	**Cordoba 100U.01**	**2.889,00**
1500 x 895 x 1250 mm	0,491 kW	**Cordoba 150U.01**	**3.479,00**
2000 x 895 x 1250 mm	0,759 kW	**Cordoba 200U.01**	**3.739,00**
2500 x 895 x 1250 mm	0,784 kW	**Cordoba 250U.01**	**4.289,00**
3000 x 895 x 1250 mm	0,977 kW	**Cordoba 300U.01**	**5.089,00**

Kühltheke

MAISTER PLUS & MAISTER LUX

Kühltheke: Standard-Ausstattung
- isolierte und tiefgezogene Seitenwände (50 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- elektronische Schalttafel, automatische Abtauung
- Kühllagerung mit Türen, Neon-Beleuchtung
- Arbeitsplatte aus kratzfest lackiertem Holz
- Display-Oberfläche aus weiß lackiertem Stahlblech (ungiftig, geeignet für Lebensmittel)
- wird ohne Zwischenablage geliefert

oben mit Stahlblech-Ablage







- mit gebogenem Hartglas und lackierter Stahlblech-Ablage
- Standardfarbe: Rot (RAL 3020)
- Temperatur: +3°C/+5°C

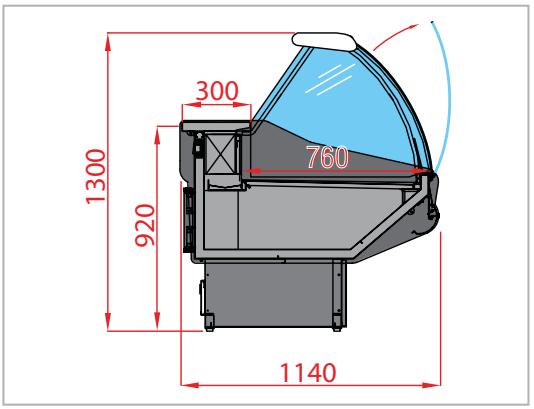
Maße	Power	L	Code	Euro
1540 x 1300 x 1140 mm	581 W, 230 V, 50 Hz	274	**Maister Plus 150**	**3.059,00**
2020 x 1300 x 1140 mm	660 W, 230 V, 50 Hz	365	**Maister Plus 200**	**3.399,00**
2500 x 1300 x 1140 mm	785 W, 230 V, 50 Hz	456	**Maister Plus 250**	**3.879,00**
2500 x 1300 x 1140 mm	785 W, 230 V, 50 Hz	456	**Maister Lux 250**	**4.729,00**

KÄLTEMITTEL
R 290

Standardfarbe **Rot** RAL3020



Andere Farben erhältlich! Jederzeit austauschbar!



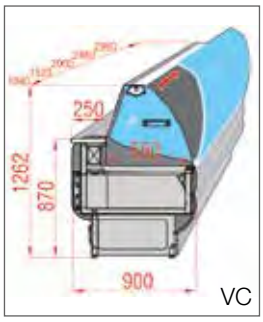
Kühltheke

MAISTER 80

KÄLTEMITTEL R 290

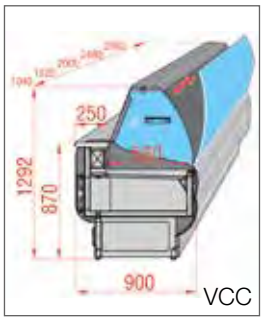
Kühltheke: Standard-Ausstattung
- isolierte und tiefgezogene Seitenwände (50 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- elektronische Schalttafel, automatische Abtauung
- Kühllagerung mit Türen
- Neon-Beleuchtung
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Display-Oberfläche aus weiß lackiertem Stahlblech (ungiftig, geeignet für Lebensmittel)
- wird ohne Zwischenablage geliefert





VC





VCC



Standardfarbe **Blau** RAL5013

Andere Farben erhältlich! Jederzeit austauschbar!

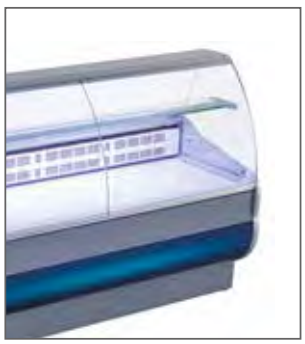




VC

· mit gebogenem Hartglas und Glasscheibe
· Temperatur: +3°C/+5°C

Maße	Power	L	Code	Euro
1040 x 1262 x 900 mm	390 W, 230 V, 50 Hz	120	**Maister 100**	**1.829,00**
1520 x 1262 x 900 mm	390 W, 230 V, 50 Hz	249	**Maister 150**	**1.959,00**
2000 x 1262 x 900 mm	540 W, 230 V, 50 Hz	332	**Maister 200**	**2.269,00**
2480 x 1262 x 900 mm	730 W, 230 V, 50 Hz	415	**Maister 250**	**2.749,00**
2960 x 1262 x 900 mm	850 W, 230 V, 50 Hz	498	**Maister 300**	**3.139,00**



VCC

· mit gebogenem Hartglas und oben mit lackierter Stahlblech-Ablage
· Temperatur: +3°C/+5°C

Maße	Power	L	Code	Euro
1040 x 1262 x 900 mm	390 W, 230 V, 50 Hz	120	**Maister 100 VCC**	**1.829,00**
1520 x 1262 x 900 mm	390 W, 230 V, 50 Hz	249	**Maister 150 VCC**	**1.959,00**
2000 x 1262 x 900 mm	540 W, 230 V, 50 Hz	332	**Maister 200 VCC**	**2.269,00**
2480 x 1262 x 900 mm	730 W, 230 V, 50 Hz	415	**Maister 250 VCC**	**2.749,00**
2960 x 1262 x 900 mm	850 W, 230 V, 50 Hz	498	**Maister 300 VCC**	**3.139,00**

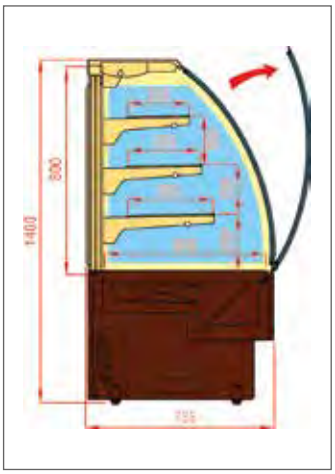
Kühltheke

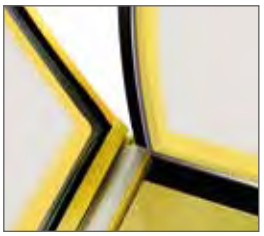
CAKE

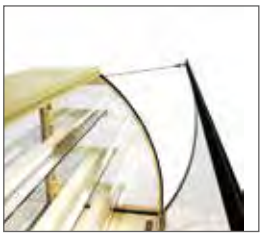
KÄLTEMITTEL
R 290

EVO ist die neue Kuchentheke mit Umluftkühlung nicht nur für Backwaren. Das gut dimensionierte Kühlsystem macht es zur idealen Lösung für vorverpackte Lebensmittel, Sandwiches und kalte Speisen.
Mit seinem eleganten und schlichten Design ist dieses Modell eine ausgezeichnete Lösung für die Anforderungen der unterschiedlichen Kunden. Dies ist möglich, dank der Flexibilität und Modularität (EVO ist erhältlich in folgenden Längen: 600-900-1200-1500-1800-2400 mm). Die gekrümmten Panorama-Gläser und die 3 gekühlten Einlegeböden mit Beleuchtung ausgestattet, zusammen mit der oberen Beleuchtung, geben eine gute Sicht auf die gezeigten Produkte.







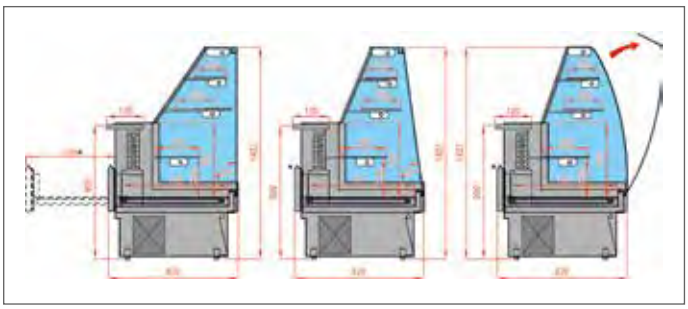






Andere Farben erhältlich!
Jederzeit austauschbar!





Standard-Ausstattung
· isolierte und tiefgezogene Seitenwände (50 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
· 3 Glasböden (der untere gekühlt)
· Frontscheibe aus Hartglas
· Anti-Beschlag-Frontscheibe
· Elektronische Steuerung
· Arbeitsplatte aus kratzfest lackiertem Holz
· Display-Oberfläche aus Edelstahl gekühlt
· zeitgesteuerte Abtauung und abnehmbarer Wassertank

Verfügbare Versionen
· Standard gebogene Scheiben
· gerade Scheiben
· gerade kippbare Scheiben

Lieferzeit beachten!



CAKE - Komplettversion

- mit gebogenem Hartglas
- Standardfarbe: schwarz (RAL 9005)
- Temperatur: 0°C/+2°C

Maße	Power	m²	Code	Euro
600 x 785 x 1400 mm	400 W, 230 V, 50 Hz	0,99	**CAKE 60**	**2.469,00**
900 x 785 x 1400 mm	400 W, 230 V, 50 Hz	1,41	**CAKE 90**	**2.779,00**
1200 x 785 x 1400 mm	687 W, 230 V, 50 Hz	1,88	**CAKE 120**	**3.399,00**
1500 x 785 x 1400 mm	717 W, 230 V, 50 Hz	2,34	**CAKE 150**	**3.699,00**



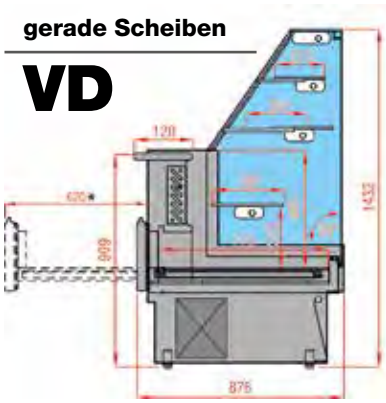
CAKE Self - Komplettversion

- für Selbstbedienung
- komplett aus Edelstahl
- Temperatur: 0°C/+2°C

Maße	Power	Code	Euro
900 x 780 x 1510 mm	1114 W, 230 V, 50 Hz	**CAKE Self 90**	**2.969,00**
1500 x 780 x 1510 mm	1682 W, 230 V, 50 Hz	**CAKE Self 150**	**3.949,00**
1800 x 780 x 1510 mm	1992 W, 230 V, 50 Hz	**CAKE Self 180**	**4.929,00**

gerade Scheiben

VD



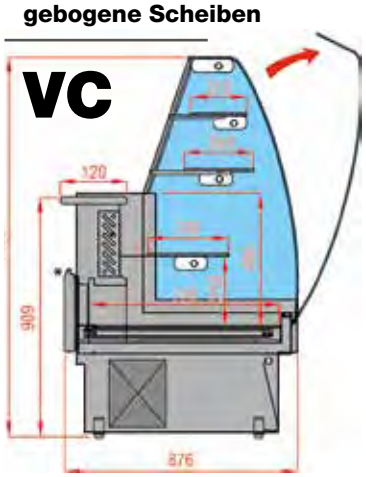
CAKE - Komplettversion

- mit geraden Scheiben
- Standardfarbe: rot (RAL 3020)
- Temperatur: +3°C/+5°C

Maße	Power	m²	Code	Euro
1030 x 876 x 1432 mm	585 W, 230 V, 50 Hz	1,48	**CAKE VD 100**	**2.719,00**
1435 x 876 x 1432 mm	595 W, 230 V, 50 Hz	1,79	**CAKE VD 140**	**3.019,00**

gebogene Scheiben

VC



CAKE - Komplettversion

- mit gebogenem Hartglas
- Standardfarbe: rot (RAL 3020)
- Temperatur: +3°C/+5°C

Maße	Power	m²	Code	Euro
1030 x 876 x 1432 mm	585 W, 230 V, 50 Hz	1,48	**CAKE VC 100**	**2.719,00**
1435 x 876 x 1432 mm	595 W, 230 V, 50 Hz	1,79	**CAKE VC 140**	**3.019,00**

Kühltheken

	Artikel	Code	Euro
	**Fahrbare Fischtheke** · 1074 x 1114 x 1105 mm · Ausstellungsfläche: 0,686 m² · Temperatur: -1°C/+3°C · elektronische Bedienung · digitaler Temperaturanzeige · innen aus Edelstahl · mit Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1080 x 1120 x 1111 mm °C -1/+3 · kg/net 102 · kg/br 140	**PA.RE2.10GP**	**1.959,00**
	**Fahrbare Fischtheke** · 1564 x 1114 x 1105 mm · Ausstellungsfläche: 0,954 m² · Temperatur: -1°C/+3°C · elektronische Bedienung · digitaler Temperaturanzeige · innen aus Edelstahl · mit Beleuchtung · Verpackungsmaß: 1570 x 1120 x 1111 mm °C -1/+3 · kg/net 152 · kg/br 199,17	**PA.RE2.15GP**	**2.419,00**
	**Fahrbare Fischtheke** · 2064 x 1114 x 1105 mm · Ausstellungsfläche: 1,222 m² · Temperatur: -1°C/+3°C · elektronische Bedienung · digitaler Temperaturanzeige · innen aus Edelstahl · mit Beleuchtung · Verpackungsmaß: 2070 x 1120 x 1111 mm °C -1/+3 · kg/net 185 · kg/br 238,4	**PA.RE2.20.GP**	**2.849,00**



Kühlregale

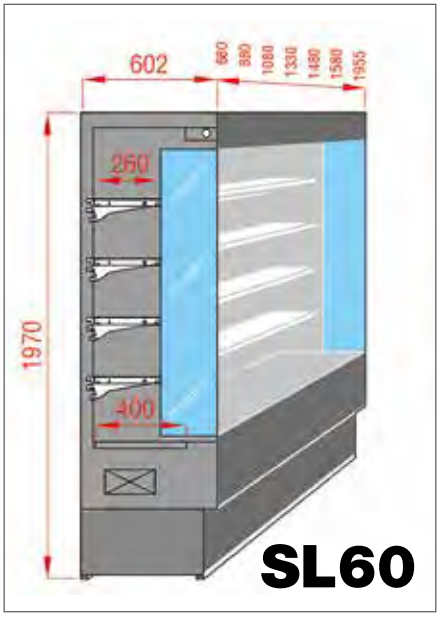
Mit den Kühlregalen der GGG perfekt präsentierte und gleichzeitig gekühlte Ware: Mit unseren Kühlregalen lassen sich eine Vielzahl von Produkten wie Fleisch, Käse, Getränke etc. zum Beispiel im Supermarkt oder in der Tankstelle optimal lagern und in Szene setzen. Entdecken Sie diese Regale in verschiedenen Ausführungen passend für Ihren Gastronomen!

Kühlregale



Kühlregale

ITAL 60











Kühlregale: Standard-Ausstattung

- isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- elektronische Schalttafel
- Zeitgesteuerte Abtauung
- obere innere weiße Neon-Beleuchtung
- manuelles selbstlaufendes Nachtrollo
- 4 Regaleböden aus weiß lackiertem Stahlblech oder aus Edelstahl (für inox-Version), leicht höhenverstellbar, mit Preis-Schienen
- ohne Beleuchtung
- Verdampfungsventil für Einbau- und Remote-Version
- Optional: Kühllagerung mit Türen

KÄLTEMITTEL
R452A



Kühlregale



Kühlregale

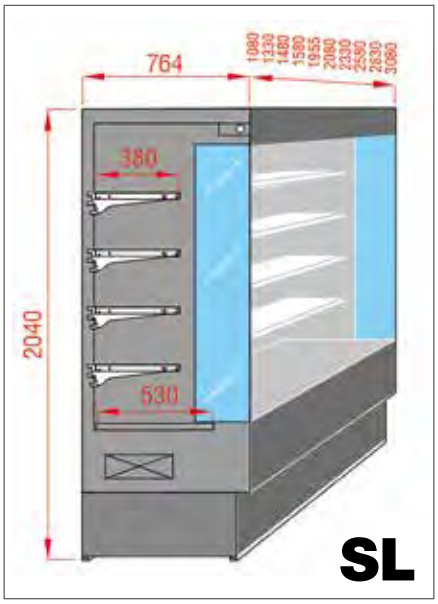
ITAL 80

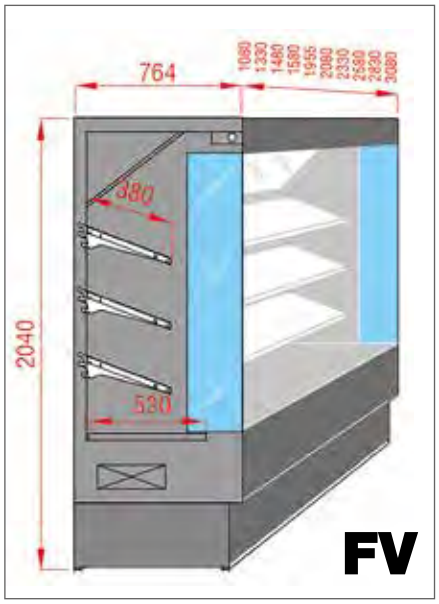


Kühlregale: Standard-Ausstattung

- isolierte und tiefgezogene Seitenwände (40 mm dick) mit Seiten aus Hartglas
- elektronische Schalttafel
- Zeitgesteuerte Abtauung
- obere innere weiße Neon-Beleuchtung
- manuelles selbstlaufendes Nachtrollo
- 4 Regaleböden aus weiß lackiertem Stahlblech oder aus Edelstahl (für inox-Version), leicht höhenverstellbar, mit Preis-Schienen
- ohne Beleuchtung
- Verdampfungsventil für Einbau- und Remote-Version
- Optional: Kühllagerung mit Türen

KÄLTEMITTEL **R452A**





Andere Farben erhältlich!
Jederzeit austauschbar!





Kühlregale



ITAL 60 - Komplettversion

· für Milchprodukte
· Temperatur: +3°C/+5°C
· Standardfarbe: blau

Maße	Power	Code	Euro
680 x 602 x 1970 mm	1467 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/60**	**2.669,00**
880 x 602 x 1970 mm	1485 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/80**	**2.799,00**
1080 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/100**	**2.879,00**
1330 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/125**	**3.129,00**
1480 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/140**	**3.339,00**
1580 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/150**	**3.589,00**
1955 x 602 x 1970 mm	2660 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 60/187**	**4.109,00**



ITAL 60 - Komplettversion

· für Milchprodukte
· Temperatur: +3°C/+5°C
· aus Edelstahl

Maße	Power	Code	Euro
680 x 602 x 1970 mm	1467 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/60**	**3.299,00**
880 x 602 x 1970 mm	1485 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/80**	**3.499,00**
1080 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/100**	**3.599,00**
1330 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/125**	**3.999,00**
1480 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/140**	**3.049,00**
1580 x 602 x 1970 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/150**	**3.269,00**
1955 x 602 x 1970 mm	2660 W, 230 V, 50 Hz	**ITALINOX 60/187**	**3.999,00**



ITAL 80 - Komplettversion

· für Milchprodukte
· Temperatur: +3°C/+5°C
· Standardfarbe: blau

Maße	Power	Code	Euro
1080 x 764 x 2040 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/100**	**3.799,00**
1330 x 764 x 2040 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/125**	**3.339,00**
1480 x 764 x 2040 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/140**	**4.399,00**
1580 x 764 x 2040 mm	1595 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/150**	**4.499,00**
1955 x 764 x 2040 mm	2660 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/187**	**4.259,00**
2080 x 764 x 2040 mm	2660 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/200**	**5.799,00**
2580 x 764 x 2040 mm	2684 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/250**	**5.319,00**
3080 x 764 x 2040 mm	3044 W, 230 V, 50 Hz	**ITAL 80/300**	**6.539,00**



Tiefkühltruhen

Mit den Tiefkühltruhen der GGG einen kühlen Kopf bewahren und Lebensmittel kühl oder sogar bei Minusgraden lagern! Kennen Sie schon unsere Flaschenkühltruhen? Lernen Sie das umfangreiche Sortiment kennen und finden Sie das passende Gerät für Ihren Gastronomen!

Tiefkühltruhen

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **98 Liter, weiß** · 545 x 580 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,465 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 44 db · 1 Korb enthalten · Liter Netto: 98 l · 230 V, 50 Hz, 52 W °C -12/-25 · L/net 98 · 52 W · 230 V/50 Hz · kg/net 28 · kg/br 31	**TKT98** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**299,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **152 Liter, weiß** · 735 x 580 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,541 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 44 db · 1 Korb enthalten · Liter Netto: 152 l · 230 V, 50 Hz, 78 W °C -12/-25 · L/net 152 · 78 W · 230 V/50 Hz · kg/net 34 · kg/br 37	**TKT152** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**379,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **197 Liter, weiß** · 895 x 580 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,604 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 44 db · 1 Korb enthalten · Liter Netto: 197 l · 230 V, 50 Hz, 82 W °C -12/-25 · L/net 197 · 82 W · 230 V/50 Hz · kg/net 38 · kg/br 41	**TKT197** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**399,00**

Tiefkühltruhen

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **252 Liter, weiß** · 1125 x 580 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,681 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 44 db · 1 Korb enthalten · Liter Netto: 252 l · 230 V, 50 Hz, 85 W °C -12/-25 · L/net 252 · 85 W · 230 V/50 Hz · kg/net 46 · kg/br 51	**TKT252** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**449,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **283 Liter, weiß** · 1035 x 750 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,724 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 48 db · 1 Korb enthalten · Liter Netto: 283 l · 230 V, 50 Hz, 98 W °C -12/-25 · L/net 283 · 98 W · 230 V/50 Hz · kg/net 50 · kg/br 56	**TKT283** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**459,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **368 Liter, weiß** · 1275 x 750 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,843 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 2 Körbe enthalten · Liter Netto: 368 l · 230 V, 50 Hz, 110 W °C -12/-25 · L/net 368 · 110 W · 230 V/50 Hz · kg/net 56 · kg/br 63	**TKT368** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**549,00**

Tiefkühltruhen

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **459 Liter, weiß** · 1535 x 750 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 0,970 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 2 Körbe enthalten · Liter Netto: 459 l · 230 V, 50 Hz, 135 W °C -12/-25 · L/net 459 · 135 W · 230 V/50 Hz · kg/net 72 · kg/br 79	**TKT459** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**679,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **560 Liter, weiß** · 1805 x 750 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 1,112 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 2 Körbe enthalten · Liter Netto: 560 l · 230 V, 50 Hz, 135 W °C -12/-25 · L/net 560 · 135 W · 230 V/50 Hz · kg/net 79 · kg/br 86	**TKT560** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**799,00**
	**Tiefkühltruhe mit Klappdeckel** **670 Liter, weiß** · 2075 x 750 x 850 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Verbrauch: 1,156 kW / 24h · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 2 Körbe enthalten · Liter Netto: 670 l · 230 V, 50 Hz, 295 W °C -12/-25 · L/net 670 · 295 W · 230 V/50 Hz · kg/net 85 · kg/br 98	**TKT670** A+ KÄLTEMITTEL R600A	**879,00**

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel** **276 Liter, weiß** · 1035 x 675 x 830 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 230 V, 50 Hz, 212 W °C -12/-25 · 212 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 56 · kg/br 62	**TKT276GSD** A+ KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**619,00**
	**Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel** **359 Liter, weiß** · 1275 x 675 x 830 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 230 V, 50 Hz, 212 W °C -12/-25 · 212 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 60 · kg/br 66	**TKT359GSD** A+ KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**619,00**

Tiefkühltruhen

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel** **448 Liter, weiß** · 1535 x 675 x 830 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 230 V, 50 Hz, 252 W °C -12/-25 · 252 W · 230 V/50 Hz · kg/net 76 · kg/br 89	**TKT448GSD** A+ KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**839,00**
	**Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel** **541 Liter, weiß** · 1805 x 675 x 830 mm · Temperaturbereich -12°C/-25°C · Statische Kühlung · Mechanisches Thermostat · Lautstärke: 50 db · 230 V, 50 Hz, 252 W °C -12/-25 · 252 W · 230 V/50 Hz · kg/net 87 · kg/br 95	**TKT541GSD** A+ KÄLTEMITTEL R 2 9 0	**839,00**



Kühl- & Tiefkühlzellen

Wir schaffen Raum für mehr! Entdecken Sie unser großes Sortiment an Kühl- und Tiefkühlzellen und stellen Sie die passenden Zellen für Ihren Gastronomen zusammen! Wir realisieren für Sie auch sämtliche Sonderbauten – melden Sie sich einfach bei unserem Verkauf!

Minikühlzellen

	Artikel	Code	Euro
	**Minikühlzelle** **Volumen: 0,96 m³** · 935 x 995 x 1850 mm · Innen: 855 x 885 x 1762 mm · 2 Einlegeböden · Verpackungsmaß: 2000 x 1100 x 550 mm · Temperaturbereich: -2/+8 °C	**V4-1850**	**1.829,00**
	Kühlaggregat · 675 x 495 x 390 mm · Verpackungsmaß: 750 x 570 x 400 mm	**10402003**	**1.199,00**
	passendes Einlegerost · 830 x 807 mm	**61404045**	**199,00**
	V 0,96 m³ · kg/net 122 · kg/br 153 / °C +2/+8 · 343 W · 230 V/50 Hz · kg/net 28 · kg/br 33		
	**Minikühlzelle** **Volumen: 1 m³** · 935 x 995 x 2000 mm · Innen: 855 x 885 x 1912 mm · 3 Einlegeböden · Verpackungsmaß: 2000 x 1100 x 550 mm · Temperaturbereich: -2/+8 °C	**V4-2000**	**2.089,00**
	Kühlaggregat · 675 x 495 x 390 mm · Verpackungsmaß: 750 x 570 x 400 mm	**10402003**	**1.199,00**
	passendes Einlegerost · 830 x 807 mm	**61404045**	**199,00**
	V 1 m³ · kg/net 134 · kg/br 165 / °C +2/+8 · 343 W · 230 V/50 Hz · kg/net 28 · kg/br 33		
	**Minikühlzelle** **Volumen: 1 m³** · 935 x 995 x 2000 mm · Innen: 855 x 885 x 1912 mm · 2 Edelstahl-Fleischerhaken, 1 Edelstahl-abtropfbehälter · Verpackungsmaß: 2000 x 1100 x 550 mm · Temperaturbereich: -2/+8 °C	**V4-2000C**	**2.089,00**
	Kühlaggregat · 675 x 495 x 390 mm · Verpackungsmaß: 750 x 570 x 400 mm	**10402003**	**1.199,00**
	passendes Einlegerost · 830 x 807 mm	**61404045**	**199,00**
	V 1 m³ · kg/net 134 · kg/br 165 / °C +2/+8 · 343 W · 230 V/50 Hz · kg/net 28 · kg/br 28		

Konfiskatkühler

Allgemeine Beschreibung

- Zelle für die Konservierung von organischen Abfällen
- Temperatur: +2°C/+8°C
- Wandstärke 40 mm
- Wände aus Edelstahl
- höhenverstellbare Füße
- PUR-Hartschaum-Isolierung
- Fassungsvermögen für Mülltonnen bis 240 Liter
- ohne Motor

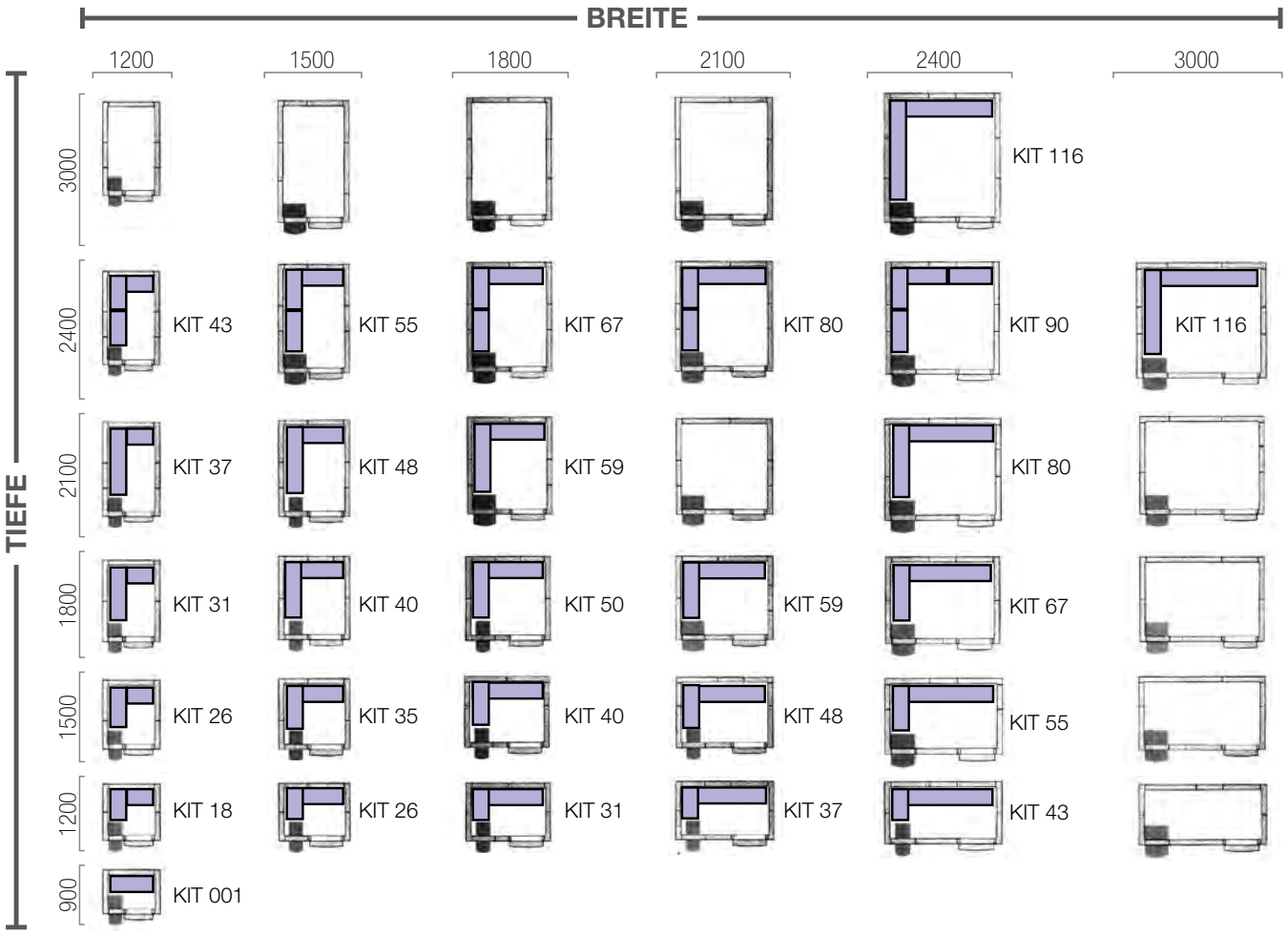
	Artikel	Code	Euro
	**Konfiskatkühler ohne Motor** **Fassungsvermögen für Mülltonnen bis 240 Liter** · 1020 x 870 x 1290 mm · Innen: 655 x 760 x 1130 mm · Wandstärke: 40 mm · Temperatur: +2°C/+8°C, 284 W · Verpackungsmaß: 1200 x 925 x 570 mm · Fassungsvermögen: für 1 Mülltonne bis 240 Liter	**10405001**	**1.759,00**
	Kühlmotor **siehe unten**	**10406001**	**1.029,00**
	°C +2 /+8 · 284 W · kg/net 76 · kg/br 84		
	**Konfiskatkühler ohne Motor** · 1750 x 870 x 1290 mm · Innen: 1385 x 760 x 1130 mm · Wandstärke: 40 mm · Temperatur: +2°C/+8°C, 343 W · Verpackungsmaß: 1515 x 1200 x 570 mm · Fassungsvermögen: für 2 Mülltonnen bis je 240 Liter	**10405002**	**2.919,00**
	Kühlmotor **siehe unten**	**10406002**	**1.089,00**
	°C +2 /+8 · 343 W · kg/net 121 · kg/br 134		
	**Hochleistungs-Monoblock Kühlanlage** · 285 x 545 x 745 mm · Edelstahl-Verkleidung · elektronische Steuerung mit digitalem Bedienfeld · automatische Tauwasserverdunstung & Abtauung · Verpackungsmaß: 625 x 365 x 745 mm		
	für Konfiskatkühler 10405001	**10406001**	**1.029,00**
	für Konfiskatkühler 10405002	**10406002**	**1.089,00**
	°C -10/+32 · 343 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 29 · kg/br 32		

Kühlzellen



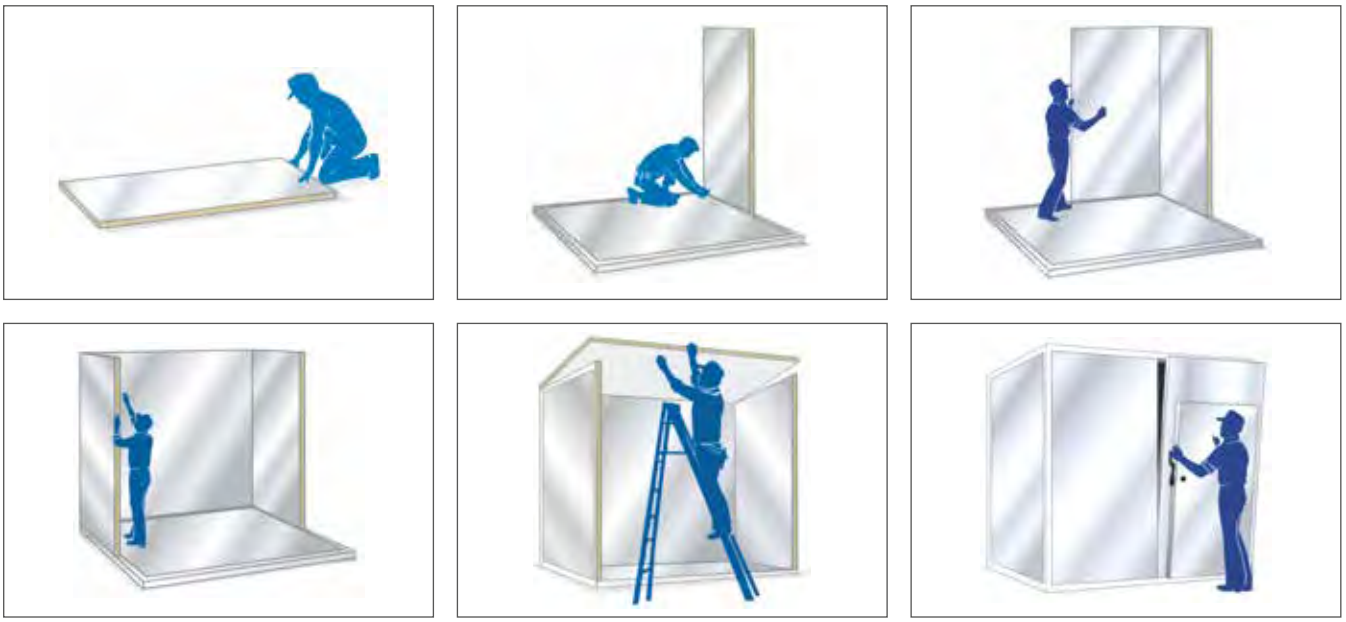
· Isolierung: 80 mm
· Höhe: 2000 mm

*Aggregat **EL06125N, EL07125N** können bei einer Breite von **1200 mm** nicht neben der Tür angebracht werden!



Maße/Tür-Seite	Wandstärke	Regal CODE	Zelle CODE	Zelle EURO	Kühlaggregat CODE	Kühlaggregat EURO	Komplett EURO
1200 x 1200 x 2000 mm	80 mm	KIT18	121220F	**1.869,00**	EL04123N	**1.979,00**	**3.848,00**
1200 x 1500 x 2000 mm	80 mm	KIT26	121520F	**2.129,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.108,00**
1200 x 1800 x 2000 mm	80 mm	KIT31	121820F	**2.349,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.328,00**
1200 x 2100 x 2000 mm	80 mm	KIT37	122120F	**2.559,00**	EL06125N*	**2.229,00**	**4.788,00**
1200 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT43	122420F	**2.829,00**	EL06125N*	**2.229,00**	**5.058,00**
1200 x 3000 x 2000 mm	80 mm		123020F	**3.309,00**	EL07125N*	**2.369,00**	**5.678,00**
1500 x 1200 x 2000 mm	80 mm	KIT26	151220F	**2.139,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.118,00**
1500 x 1500 x 2000 mm	80 mm	KIT35	151520F	**2.489,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.468,00**
1500 x 1800 x 2000 mm	80 mm	KIT40	151820F	**2.709,00**	EL06125N	**2.229,00**	**4.938,00**
1500 x 2100 x 2000 mm	80 mm	KIT48	152120F	**2.949,00**	EL06125N	**2.229,00**	**5.178,00**
1500 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT55	152420F	**3.319,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.688,00**
1500 x 3000 x 2000 mm	80 mm		153020F	**3.719,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.088,00**
1800 x 1200 x 2000 mm	80 mm	KIT31	181220F	**2.389,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.368,00**
1800 x 1500 x 2000 mm	80 mm	KIT40	181520F	**2.739,00**	EL06125N	**2.229,00**	**4.968,00**
1800 x 1800 x 2000 mm	80 mm	KIT50	181820F	**3.019,00**	EL06125N	**2.229,00**	**5.248,00**
1800 x 2100 x 2000 mm	80 mm	KIT59	182120F	**3.279,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.648,00**
1800 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT67	182420F	**3.599,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.968,00**
1800 x 3000 x 2000 mm	80 mm		183020F	**4.129,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.578,00**
2100 x 1200 x 2000 mm	80 mm	KIT 37	211220F	**2.609,00**	EL06125N	**2.229,00**	**4.838,00**
2100 x 1500 x 2000 mm	80 mm	KIT 48	211520F	**2.989,00**	EL06125N	**2.229,00**	**5.218,00**
2100 x 1800 x 2000 mm	80 mm	KIT 59	211820F	**3.289,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.658,00**
2100 x 2100 x 2000 mm	80 mm		212120F	**3.559,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.928,00**
2100 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT80	212420F	**3.899,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.268,00**
2100 x 3000 x 2000 mm	80 mm		213020F	**4.489,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.938,00**
2400 x 1200 x 2000 mm	80 mm	KIT43	241220F	**2.839,00**	EL06125N	**2.229,00**	**5.068,00**
2400 x 1500 x 2000 mm	80 mm	KIT55	241520F	**3.259,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.628,00**
2400 x 1800 x 2000 mm	80 mm	KIT67	241820F	**3.459,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.828,00**
2400 x 2100 x 2000 mm	80 mm	KIT80	242120F	**3.869,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.238,00**
2400 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT90	242420F	**4.239,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.688,00**
2400 x 3000 x 2000 mm	80 mm	KIT116	243020F	**4.879,00**	EL09125N	**2.449,00**	**7.328,00**
3000 x 1200 x 2000 mm	80 mm		301220F	**3.329,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.698,00**
3000 x 1500 x 2000 mm	80 mm		301520F	**3.719,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.088,00**
3000 x 1800 x 2000 mm	80 mm		301820F	**4.099,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.548,00**
3000 x 2100 x 2000 mm	80 mm		302120F	**4.459,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.908,00**
3000 x 2400 x 2000 mm	80 mm	KIT116	302420F	**4.879,00**	EL09125N	**2.449,00**	**7.328,00**

Kühlzellen



BREITE
1400
1700
2000
2300
2600
2900
TIEFE
2900
KIT 054 1480 1060 890 890 2700 700 1500
KIT 059 1300 1300 890 1180 2700 700 1800
KIT 063 770 1300 1600 1300 2700 700 2100
KIT 066 1060 1300 1600 1600 2700 700 2400
2600
KIT 053 1060 1060 940 940 2400 700 1500
KIT 058 1300 1300 650 1180 2400 700 1800
KIT 062 650 1480 1300 1300 2400 700 2100
KIT 065 1180 1180 1480 1480 2400 700 2400
KIT 066 1060 1600 1300 1600 2400 700 2700
2300
KIT 004 1180 1060 1060 2100 600 1200
KIT 052 1060 650 890 1060 2100 700 1500
KIT 057 770 1060 1060 1300 2100 700 1800
KIT 061 1060 1060 1180 1300 2100 700 2100
KIT 062 650 1300 1480 1300 2100 700 2400
KIT 063 770 1600 1300 1300 2100 700 2700
2000
KIT 003 1180 890 890 1800 600 1200
KIT 051 650 890 770 890 1800 700 1500
KIT 056 1300 1180 1300 1800 700 1800
KIT 057 1060 1060 770 1300 1800 700 2100
KIT 058 650 1300 1180 1300 1800 700 2400
KIT 059 890 1300 1180 1300 1800 700 2700
1700
KIT 002 770 890 1500 600 1200
KIT 050 1060 890 650 1500 700 1500
KIT 051 650 770 890 890 1500 700 1800
KIT 052 1060 650 890 1060 1500 700 2100
KIT 053 940 1060 940 1060 1500 700 2400
KIT 054 890 1480 890 1060 1500 700 2700
1400
KIT 001 1180 1200 600 1200
KIT 005 1480 1200 700 1500
KIT 055 1180 650 770 1200 700 1800
KIT 060 1060 1060 770 1200 700 2100
KIT 064 1180 1180 770 1200 700 2400
KIT 067 1300 1300 770 1200 700 2700
1100
KIT 001 1180 900 600 1200
KIT 005 1480 900 700 1500
KIT 011 1180 650 900 700 1800
KIT 016 1480 650 900 700 2100

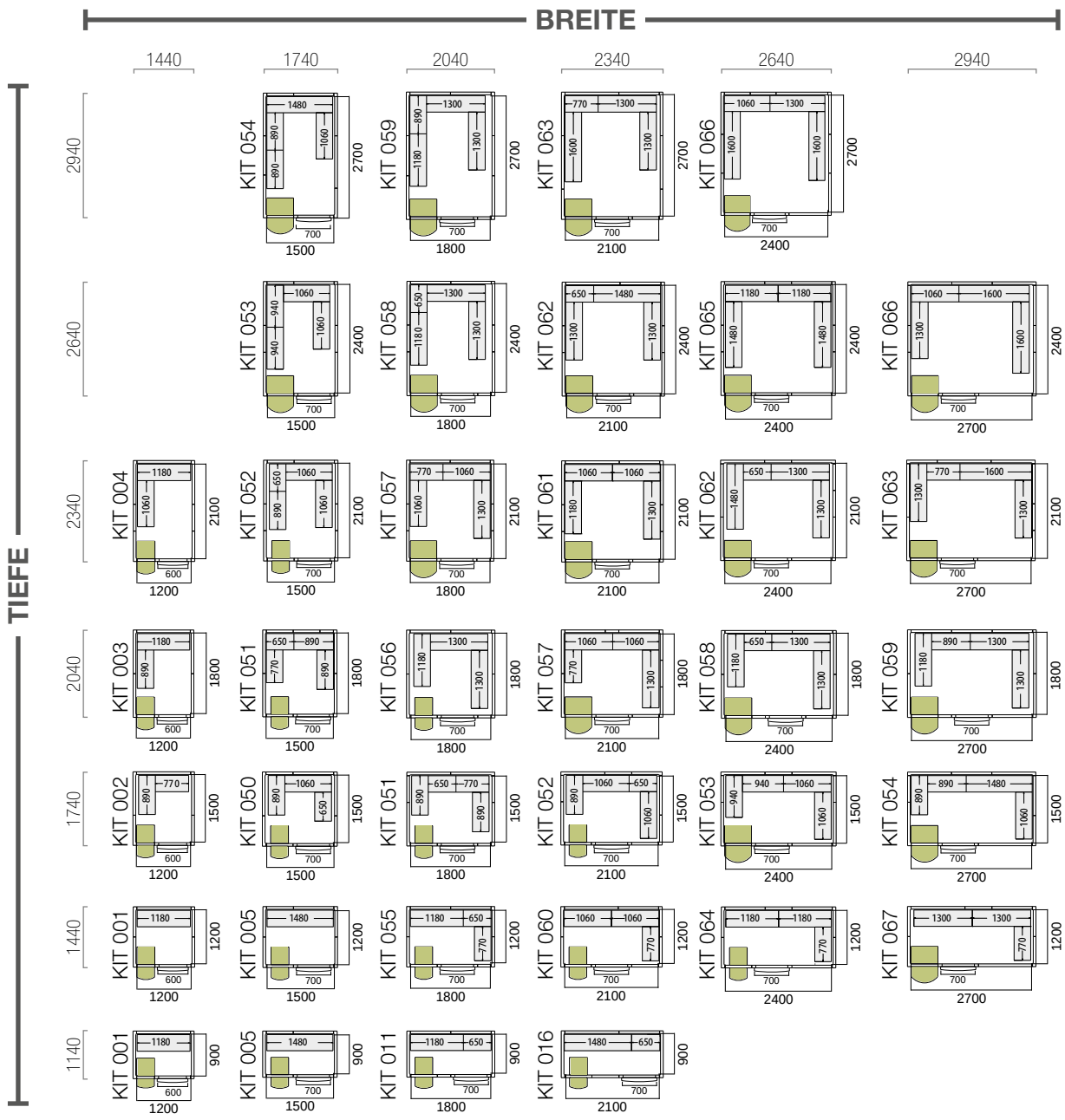
· Isolierung: 80 mm
· Höhe: 2110 mm

Maße/Tür-Seite (mm)	Wandstärke	Regal CODE	Zelle CODE	Zelle EURO	Kühlaggregat CODE	Kühlaggregat EURO	Komplett EURO
1400 x 1100 x 2110	80 mm	KIT 001	141121	**2.109,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.088,00**
1400 x 1400 x 2110	80 mm	KIT 001	141421	**2.449,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.428,00**
1400 x 1700 x 2110	80 mm	KIT 002	141721	**2.769,00**	EL06125N	**1.979,00**	**4.748,00**
1400 x 2000 x 2110	80 mm	KIT 003	142021	**3.009,00**	EL06125N	**2.229,00**	**5.238,00**
1400 x 2300 x 2110	80 mm	KIT 004	142321	**3.339,00**	EL06125N	**1.979,00**	**5.318,00**
1700 x 1100 x 2110	80 mm	KIT 005	171121	**2.449,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.428,00**
1700 x 1400 x 2110	80 mm	KIT 005	171421	**2.809,00**	EL06125N	**1.979,00**	**4.788,00**
1700 x 1700 x 2110	80 mm	KIT 050	171721	**3.079,00**	EL06125N	**1.979,00**	**5.058,00**
1700 x 2000 x 2110	80 mm	KIT 051	172021	**3.399,00**	EL07125N	**2.369,00**	**5.768,00**
1700 x 2300 x 2110	80 mm	KIT 052	172321	**3.759,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.128,00**
1700 x 2600 x 2110	80 mm	KIT 053	172621	**4.029,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.398,00**
1700 x 2900 x 2110	80 mm	KIT 054	172921	**4.379,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.748,00**
2000 x 1100 x 2110	80 mm	KIT 011	201121	**2.769,00**	EL04123N	**1.979,00**	**4.748,00**
2000 x 1400 x 2110	80 mm	KIT 055	201421	**3.069,00**	EL06125N	**1.979,00**	**5.048,00**
2000 x 2000 x 2110	80 mm	KIT 056	202021	**3.719,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.088,00**
2000 x 2300 x 2110	80 mm	KIT 057	202321	**4.169,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.538,00**
2000 x 2600 x 2110	80 mm	KIT 058	202621	**4.429,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.878,00**
2000 x 2900 x 2110	80 mm	KIT 059	202921	**4.679,00**	EL09125N	**2.449,00**	**7.128,00**
2300 x 1100 x 2110	80 mm	KIT 016	231121	**2.939,00**	EL06125N	**1.979,00**	**4.918,00**
2300 x 1400 x 2110	80 mm	KIT 060	231421	**3.379,00**	EL06125N	**1.979,00**	**5.358,00**
2300 x 2300 x 2110	80 mm	KIT 061	232321	**4.489,00**	EL09125N	**2.449,00**	**6.938,00**
2300 x 2600 x 2110	80 mm	KIT 062	232621	**4.809,00**	EL09125N	**2.449,00**	**7.258,00**
2300 x 2900 x 2110	80 mm	KIT 063	232921	**5.339,00**	EL09125N	**2.449,00**	**7.788,00**
2900 x 1400 x 2110	80 mm	KIT 067	291421	**3.929,00**	EL07125N	**2.369,00**	**6.325,00**

Tiefkühlzellen


ohne Aggregate


ohne Aggregate

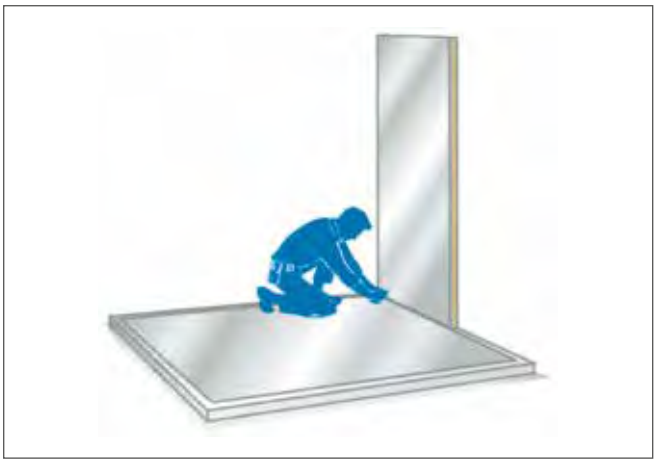


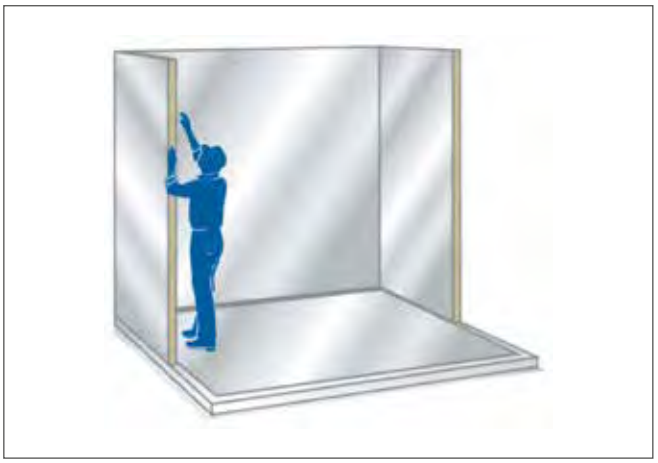
Tiefkühlzellen

· Isolierung: 80 mm
· Höhe: 2150 mm

Maße/Tür-Seite (mm)	Volumen	Regal CODE	Tiefkühlzelle		Tiefkühlaggregat		Komplett EURO
			CODE	EURO	CODE	EURO	
1440 x 1140 x 2150	2,27	KIT 001	10703201	**2.309,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.048,00**
1440 x 1440 x 2150	3,00	KIT 001	10703202	**2.679,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.418,00**
1440 x 1740 x 2150	3,72	KIT 002	10703203	**3.039,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.778,00**
1440 x 2040 x 2150	4,45	KIT 003	10703204	**3.299,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.038,00**
1440 x 2340 x 2150	5,17	KIT 004	10703205	**3.679,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.418,00**
1740 x 1140 x 2150	2,82	KIT 005	10703206	**2.689,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.428,00**
1740 x 1440 x 2150	3,72	KIT 005	10703207	**3.069,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.808,00**
1740 x 1740 x 2150	4,62	KIT 050	10703208	**3.449,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.188,00**
1740 x 2040 x 2150	5,53	KIT 051	10703209	**3.739,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.478,00**
1740 x 2340 x 2150	6,43	KIT 052	10703210	**4.109,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.848,00**
1740 x 2640 x 2150	7,33	KIT 053	10703211	**4.399,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.138,00**
1740 x 2940 x 2150	8,23	KIT 054	10703212	**4.609,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.408,00**
2040 x 1140 x 2150	3,37	KIT 011	10703213	**2.779,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.518,00**
2040 x 1440 x 2150	4,45	KIT 055	10703214	**3.089,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.828,00**
2040 x 1740 x 2150	5,53	KIT 051	10703209	**3.739,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.478,00**
2040 x 2040 x 2150	6,60	KIT 056	10703215	**4.089,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.828,00**
2040 x 2340 x 2150	7,68	KIT 057	10703216	**4.519,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.318,00**
2040 x 2640 x 2150	8,75	KIT 058	10703217	**4.819,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.618,00**
2040 x 2940 x 2150	9,83	KIT 059	10703218	**5.149,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.948,00**
2340 x 1140 x 2150	3,92	KIT 016	10703219	**3.239,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.978,00**
2340 x 1440 x 2150	5,17	KIT 060	10703220	**3.719,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.458,00**
2340 x 1740 x 2150	6,43	KIT 052	10703210	**4.109,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.848,00**
2340 x 2040 x 2150	7,68	KIT 054	10703216	**4.519,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.318,00**
2340 x 2340 x 2150	8,93	KIT 061	10703221	**4.909,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.708,00**
2340 x 2640 x 2150	10,18	KIT 062	10703222	**5.259,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**8.058,00**
2340 x 2940 x 2150	11,43	KIT 063	10703223	**5.799,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**9.698,00**
2640 x 1440 x 2150	5,90	KIT 064	10703224	**4.029,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.768,00**
2640 x 1740 x 2150	7,33	KIT 053	10703211	**4.399,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.198,00**
2640 x 2040 x 2150	8,75	KIT 058	10703217	**4.819,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.618,00**
2640 x 2340 x 2150	10,18	KIT 062	10703222	**5.259,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**8.058,00**
2640 x 2640 x 2150	11,61	KIT 065	10703225	**5.739,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**9.638,00**
2640 x 2940 x 2150	13,04	KIT 066	10703226	**6.189,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**10.088,00**
2940 x 1440 x 2150	6,62	KIT 067	10703227	**4.679,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.478,00**
2940 x 1740 x 2150	8,23	KIT 054	10703212	**4.609,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.408,00**
2940 x 2040 x 2150	9,83	KIT 059	10703218	**5.149,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.948,00**
2940 x 2340 x 2150	11,43	KIT 063	10703223	**5.799,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**9.698,00**
2940 x 2640 x 2150	13,04	KIT 066	10703226	**6.189,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**10.088,00**

Tiefkühlzellen









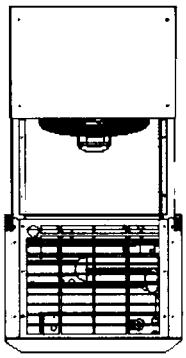
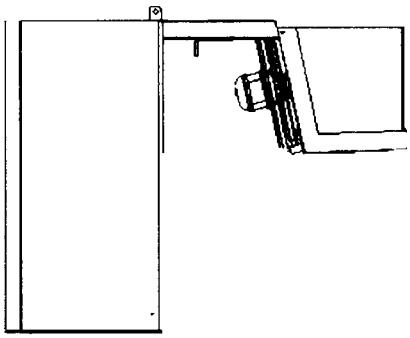
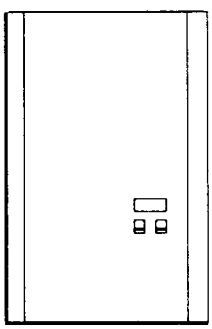


Kühl-Aggregate

· Isolierung: 100 mm
· Höhe: 2500 mm

Maße (mm)	Volumen m³	Regal	Tiefkühlzelle		Tiefkühlaggregat		Komplett EURO
			CODE	EURO	CODE	EURO	
1440 x 1440 x 2500	3,54	**KIT 001**	10706202	**2.909,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.648,00**
1440 x 2040 x 2500	5,25	**KIT 003**	10706204	**3.579,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.318,00**
1440 x 2340 x 2500	6,10	**KIT 004**	10706205	**3.969,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.708,00**
1740 x 2040 x 2500	6,52	**KIT 051**	10706209	**4.029,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**6.828,00**
1740 x 2640 x 2500	8,64	**KIT 053**	10706211	**4.739,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.538,00**
1740 x 2940 x 2500	9,71	**KIT 054**	10706212	**5.119,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.918,00**
2040 x 1140 x 2500	3,98	**KIT 011**	10706213	**3.229,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**5.968,00**
2040 x 1740 x 2500	6,52	**KIT 051**	10706209	**4.029,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**6.828,00**
2040 x 2040 x 2500	7,79	**KIT 056**	10706215	**4.399,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.198,00**
2040 x 2340 x 2500	9,06	**KIT 057**	10706216	**4.849,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.648,00**
2040 x 2940 x 2500	11,60	**KIT 059**	10706218	**5.529,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**9.428,00**
2340 x 1140 x 2500	4,63	**KIT 016**	10706219	**3.499,00**	EL 12125b	**2.739,00**	**6.238,00**
2340 x 2040 x 2500	9,06	**KIT 054**	10706216	**4.849,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.648,00**
2340 x 2940 x 2500	13,49	**KIT 063**	10706223	**6.209,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**10.108,00**
2640 x 1440 x 2500	6,96	**KIT 064**	10706224	**4.339,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.138,00**
2640 x 1740 x 2500	8,64	**KIT 053**	10706211	**4.739,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.538,00**
2640 x 2040 x 2500	10,33	**KIT 058**	10706216	**4.849,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.648,00**
2940 x 1740 x 2500	9,71	**KIT 054**	10706212	**5.119,00**	EL 17125b	**2.799,00**	**7.918,00**
2940 x 2040 x 2500	11,60	**KIT 059**	10706218	**5.529,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**9.428,00**
2940 x 2340 x 2500	13,49	**KIT 063**	10706223	**6.209,00**	EL 19130b	**3.899,00**	**10.108,00**
2940 x 2640 x 2500	15,38	**KIT 066**	10706226	**6.609,00**	EL 24225b	**4.389,00**	**10.998,00**

Kühl-Aggregate

	Artikel			Code	Euro
	**Kühlaggregat** · 321 x 617 x 738 mm · 0,6 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL 04123N**	**1.979,00**
	Volumen	4,63 m³	4,73 m³	5,11 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-2°C	0°C	+5°C	
	600 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 34				
	**Kühlaggregat** · 450 x 700 x 890 mm · 0,7 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL 06125N**	**2.229,00**
	Volumen	6,82 m³	7,10 m³	7,67 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-2°C	0°C	+5°C	
	700 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 59				
	**Kühlaggregat** · 450 x 700 x 890 mm · 0,9 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL 07125N**	**2.369,00**
	Volumen	10,45 m³	10,88 m³	11,76 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-2°C	0°C	+5°C	
	900 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 62				
	Kühlaggregat · 450 x 700 x 890 mm · 1 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL 09125N**	**2.449,00**
	Volumen	13,63 m³	14,19 m³	15,33 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-2°C	0°C	+5°C	
	1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 65				
	**Kühlaggregat** · 1147 x 830 x 886 mm · 219 W, 400 V, 3 P, 50 Hz · Kompressortyp E			**EL 24325N**	**4.829,00**
	Volumen	61,05 m³	66,36 m³	71,67 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-2°C	0°C	+5°C	
	219 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 141 · kg/br 189				

	Artikel	Code	Euro
	**Splitting Aggregat** · 740 x 440 x 410 mm · 1,15 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 800 x 600 x 875 mm · Größe des Verdampfers: 1008 x 513 x 207 mm	**Iceberg 06125N**	**2.769,00**

Volumen	7,18 m³	7,80 m³	8,43 m³
Außen	32°C	32°C	32°C
Innen	-5°C	0°C	+5°C

1150 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 53 | kg/br 73

	**Splitting Aggregat** · 740 x 440 x 410 mm · 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1260 x 600 x 875 mm · Größe des Verdampfers: 1008 x 513 x 207 mm	**Iceberg 07125N**	**3.199,00**

Volumen	9 m³	10 m³	11 m³
Außen	32°C	32°C	32°C
Innen	-5°C	0°C	+5°C

1500 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 62 | kg/br 89

	**Splitting Aggregat** · 740 x 440 x 410 mm · 1,6 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1260 x 600 x 875 mm · Größe des Verdampfers: 1008 x 513 x 207 mm	**Iceberg 09125N**	**3.349,00**

Volumen	12 m³	13 m³	14 m³
Außen	32°C	32°C	32°C
Innen	-5°C	0°C	+5°C

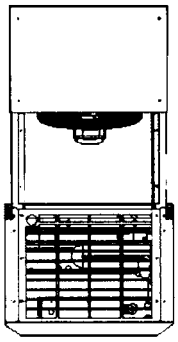
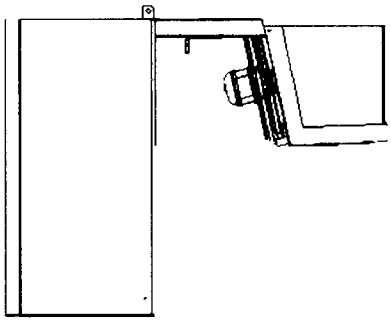
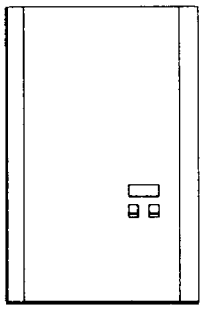
1600 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 64 | kg/br 91

Kühl-Aggregate

	Artikel	Code	Euro
	**Deckenaggregat** · 901 x 436 x 486 mm · 0,6 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 940 x 530 x 550 mm	**KUMA04123N**	**2.389,00**
	Volumen 3,64 m³ | 3,79 m³ | 4,09 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -2°C | 0°C | +5°C 600 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 59 | kg/br 85		
	**Deckenaggregat** · 901 x 436 x 486 mm · 0,7 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 940 x 530 x 550 mm	**KUMA06123N**	**2.489,00**
	Volumen 5,91 m³ | 6,15 m³ | 6,65 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -2°C | 0°C | +5°C 700 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 60 | kg/br 90		
	**Deckenaggregat** · 1054 x 514 x 554 mm · 0,9 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1090 x 600 x 610 mm	**KUMA07125N**	**2.659,00**
	Volumen 9,55 m³ | 9,94 m³ | 10,73 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -2°C | 0°C | +5°C 900 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 67 | kg/br 97		

	Artikel	Code	Euro
	**Deckenaggregat** · 1054 x 514 x 554 mm · 1 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1090 x 600 x 610 mm	**KUMA09125N**	**2.859,00**
	Volumen 12,73 m³ | 13,25 m³ | 14,31 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -2°C | 0°C | +5°C 1000 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 68 | kg/br 98		
	**Tiefkühl-Deckenaggregat** · 1055 x 514 x 560 mm · 230 V, 50 Hz, 1 kW · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1090 x 600 x 610 mm	**KUMA12125B**	**3.019,00**
	Volumen 5,17 m³ | 6,15 m³ | 7,14 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -25°C | -20°C | -15°C 1000 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 63 | kg/br 93		
	**Tiefkühl-Deckenaggregat** · 1055 x 514 x 560 mm · 230 V, 50 Hz, 1,3 kW · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1090 x 600 x 610 mm	**KUMA17125B**	**3.359,00**
	Volumen 8,35 m³ | 9,94 m³ | 11,53 m³ **Außen** 32°C | 32°C | 32°C **Innen** -25°C | -20°C | -15°C 1300 W | 230 V/ 50 Hz | kg/net 70 | kg/br 100		

Tiefkühl-Aggregate

	Artikel			Code	Euro
	**Tiefkühlaggregat** · 450 x 885 x 700 mm · 1,0 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL12125B**	**2.739,00**
	Volumen	5,17 m³	6,15 m³	7,14 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	Volumen	4,39 m³	5,40 m³	6,49 m³	
	Außen	43°C	43°C	43°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	1000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 61				
	**Tiefkühlaggregat** · 450 x 885 x 700 mm · 1,3 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL17125B**	**3.399,00**
	Volumen	8,35 m³	9,94 m³	11,53 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	Volumen	7,09 m³	8,72 m³	10,44 m³	
	Außen	43°C	43°C	43°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	1300 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 62				
	**Tiefkühlaggregat** · 644 x 914 x 830 mm · 2,0 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL19130B**	**3.899,00**
	Volumen	11,93 m³	14,19 m³	16,47 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	Volumen	10,12 m³	12,46 m³	15,03 m³	
	Außen	43°C	43°C	43°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	2000 W · 230 V/ 50 Hz · kg/net 89				
	**Tiefkühlaggregat** · 1147 x 830 x 886 mm · 219 W, 400 V, 3 P, 50 Hz, · Kompressortyp E			**EL35325B**	**6.139,00**
	Volumen	34,09 m³	41,96 m³	50,61 m³	
	Außen	32°C	32°C	32°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	Volumen	29,02 m³	35,72 m³	43,08 m³	
	Außen	43°C	43°C	43°C	
	Innen	-25°C	-20°C	-15°C	
	219 W · 400 V/ 50 Hz · kg/net 156 · kg/br 204				

Tiefkühl-Aggregate

Iceberg

- lackierter Verdampfer mit thermostatischem Ventil
- Fassung für Lichtquelle in der Zelle vorhanden
- Funktionsweise mit Thermostat-Wert
- Kondensationskontrolle
- Heizkabel im Kompressor vorhanden
- Kontakt für Türrahmenheizung
- Kontakt für Türschalter
- Niederdruckpressostat (auf 200°C gebrannt)
- Karosserie verzinkt, pulverbeschichtet
- Hochdruckpressostat
- werden ohne Kälteleitungen geliefert

	Artikel	Code	Euro
	**Tiefkühl-Splitting Aggregat** · 740 x 440 x 410 mm · 1,2 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1260 x 600 x 875 mm · Größe des Verdampfers: 1008 x 513 x 207 mm	**Iceberg 12125B**	**3.289,00**
	**Tiefkühl-Splitting Aggregat** · 740 x 440 x 410 mm · 1,5 kW, 230 V, 50 Hz, · Kompressortyp E · Verpackungsmaß: 1260 x 600 x 875 mm · Größe des Verdampfers: 1008 x 513 x 207 mm	**Iceberg 17125B**	**3.399,00**

Volumen	6,28 m³	6,83 m³	7,37 m³
Außen	32°C	32°C	32°C
Innen	-22°C	-20°C	-18°C
	1200 W / 230 V/ 50 Hz / kg/net 67 / kg/br 94		

Volumen	10 m³	11 m³	12 m³
Außen	32°C	32°C	32°C
Innen	-22°C	-20°C	-18°C
	1500 W / 230 V/ 50 Hz / kg/net 68 / kg/br 95		

Regal-Kit

Maße	Tiefe x Höhe	Böden	Code	kg	Euro
1180	370 x 1670 mm	4	**KIT 001**	16	**369,00**
890 + 770	370 x 1670 mm	4	**KIT 002**	20	**619,00**
1180 + 890	370 x 1670 mm	4	**KIT 003**	24	**669,00**
1180 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 004**	26	**699,00**
1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 005**	19	**419,00**
1180 + 650	370 x 1670 mm	4	**KIT 011**	22	**649,00**
1480 + 650	370 x 1670 mm	4	**KIT 016**	25	**689,00**
650 + 940	370 x 1670 mm	4	**KIT 18**	25	**519,00**
650 + 1180	370 x 1670 mm	4	**KIT 26**	29	**559,00**
650 + 1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 31**	30	**589,00**
940 + 1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 37**	32	**619,00**
940 + 1180	370 x 1670 mm	4	**KIT 35**	30	**589,00**
1300 + 1180	370 x 1670 mm	4	**KIT 40**	32	**619,00**
940 + 890 + 940	370 x 1670 mm	4	**KIT 43**	40	**769,00**
1300 + 1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 48**	40	**669,00**
1600 + 1180	370 x 1670 mm	4	**KIT 50**	42	**639,00**
1060 + 890 + 650	370 x 1670 mm	4	**KIT 050**	29	**969,00**
890 + 770 + 650 + 890	370 x 1670 mm	4	**KIT 051**	34	**1.179,00**
1060 + 890 + 650 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 052**	39	**1.259,00**
1060 + 940 + 1060 + 940	370 x 1670 mm	4	**KIT 053**	42	**1.329,00**
1480 + 890 + 890 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 054**	45	**1.359,00**
1180 + 890 + 940	370 x 1670 mm	4	**KIT 55**	42	**809,00**
1180 + 650 + 770	370 x 1670 mm	4	**KIT 055**	29	**919,00**
1180 + 1300 + 1300	370 x 1670 mm	4	**KIT 056**	40	**1.159,00**
1060 + 1060 + 770 + 1300	370 x 1670 mm	4	**KIT 057**	43	**1.339,00**
1180 + 650 + 1300 + 1300	370 x 1670 mm	4	**KIT 058**	43	**1.369,00**
1600 + 1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 59**	42	**709,00**
1300 + 1180 + 890 + 1300	370 x 1670 mm	4	**KIT 059**	48	**1.399,00**
1060 + 770 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 060**	32	**969,00**
1300 + 1180 + 1060 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 061**	47	**1.399,00**
1300 + 1480 + 1300 + 650	370 x 1670 mm	4	**KIT 062**	48	**1.419,00**
1300 + 1600 + 1300 + 770	370 x 1670 mm	4	**KIT 063**	63	**1.449,00**
1180 + 1180 + 770	370 x 1670 mm	4	**KIT 064**	34	**999,00**
1180 + 1480 + 1180 + 1480	370 x 1670 mm	4	**KIT 065**	54	**1.529,00**
1600 + 1060 + 1300 + 1600	370 x 1670 mm	4	**KIT 066**	56	**1.529,00**
1600 + 890 + 940	370 x 1670 mm	4	**KIT 67**	45	**1.549,00**
1300 + 1300 + 770	370 x 1670 mm	4	**KIT 067**	36	**1.029,00**
1480 + 1060 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 80**	47	**1.029,00**
940 + 940 + 1060 + 1060	370 x 1670 mm	4	**KIT 90**	50	**979,00**
940 + 940 + 1480 + 1300	370 x 1670 mm	4	**KIT 116**	60	**1.019,00**



Regale

Ordnung mit System finden Sie in unserem Sortiment „Regale“. Neben der schnellen Montage brillieren unsere Regalsysteme auch durch Ihr geringes Gewicht, die pflegeleichte Handhabe sowie herausnehmbare Böden. Kombinieren Sie unterschiedliche Höhen und Tiefen miteinander und stellen Sie die passende Kombination für die Anforderungen Ihres Gastronomen zusammen!

Regale

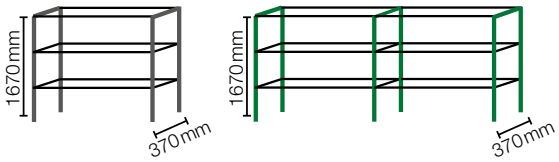


Grundregal

Höhe: 1670 mm
Tiefe: 370 mm

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Grau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)



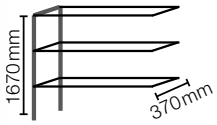
ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

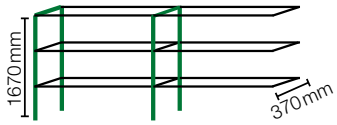
Breite	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
		Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	GR13301	**259,00**	GR13401	**289,00**	GR13501	**329,00**
770	770	GR13302	**269,00**	GR13402	**309,00**	GR13502	**339,00**
890	890	GR13303	**279,00**	GR13403	**309,00**	GR13503	**359,00**
940	940	GR13304	**289,00**	GR13404	**339,00**	GR13504	**389,00**
1060	1060	GR13305	**309,00**	GR13405	**359,00**	GR13505	**419,00**
1180	1180	GR13306	**309,00**	GR13406	**369,00**	GR13506	**439,00**
1300	1300	GR13307	**329,00**	GR13407	**389,00**	GR13507	**449,00**
1480	1480	GR13308	**349,00**	GR13408	**419,00**	GR13508	**489,00**
1600	1600	GR13309	**369,00**	GR13409	**439,00**	GR13509	**509,00**
1660	1632	GR13310	**469,00**	GR13410	**549,00**	GR13510	**619,00**
1710	1682	GR13311	**489,00**	GR13411	**569,00**	GR13511	**649,00**
1780	1752	GR13312	**479,00**	GR13412	**559,00**	GR13512	**639,00**
1830	1802	GR13313	**499,00**	GR13413	**579,00**	GR13513	**669,00**
1880	1852	GR13314	**509,00**	GR13414	**609,00**	GR13514	**699,00**
1950	1922	GR13315	**509,00**	GR13415	**599,00**	GR13515	**689,00**
2000	1972	GR13316	**519,00**	GR13416	**619,00**	GR13516	**719,00**
2070	2042	GR13317	**519,00**	GR13417	**609,00**	GR13517	**709,00**
2120	2092	GR13318	**539,00**	GR13418	**639,00**	GR13518	**749,00**
2190	2162	GR13319	**539,00**	GR13419	**619,00**	GR13519	**719,00**
2240	2212	GR13320	**549,00**	GR13420	**649,00**	GR13520	**759,00**
2360	2332	GR13321	**559,00**	GR13421	**659,00**	GR13521	**779,00**
2420	2392	GR13322	**569,00**	GR13422	**679,00**	GR13522	**799,00**
2480	2452	GR13323	**569,00**	GR13423	**679,00**	GR13523	**799,00**











Anbauregal
Höhe: 1670 mm
Tiefe: 370 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

Breite	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
		Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	AR13301	**209,00**	AR13401	**259,00**	AR13501	**299,00**
770	770	AR13302	**229,00**	AR13402	**279,00**	AR13502	**329,00**
890	890	AR13303	**239,00**	AR13403	**289,00**	AR13503	**339,00**
940	940	AR13304	**249,00**	AR13404	**309,00**	AR13504	**359,00**
1060	1060	AR13305	**259,00**	AR13405	**329,00**	AR13505	**399,00**
1180	1180	AR13306	**269,00**	AR13406	**339,00**	AR13506	**409,00**
1300	1300	AR13307	**289,00**	AR13407	**349,00**	AR13507	**439,00**
1480	1480	AR13308	**309,00**	AR13408	**399,00**	AR13508	**469,00**
1600	1600	AR13309	**329,00**	AR13409	**409,00**	AR13509	**489,00**
1660	1632	AR13310	**439,00**	AR13410	**519,00**	AR13510	**509,00**
1710	1682	AR13311	**449,00**	AR13411	**539,00**	AR13511	**639,00**
1780	1752	AR13312	**439,00**	AR13412	**539,00**	AR13512	**619,00**
1830	1802	AR13313	**459,00**	AR13413	**549,00**	AR13513	**649,00**
1880	1852	AR13314	**469,00**	AR13414	**569,00**	AR13514	**679,00**
1950	1922	AR13315	**469,00**	AR13415	**569,00**	AR13515	**669,00**
2000	1972	AR13316	**489,00**	AR13416	**589,00**	AR13516	**699,00**
2070	2042	AR13317	**479,00**	AR13417	**579,00**	AR13517	**689,00**
2120	2092	AR13318	**499,00**	AR13418	**609,00**	AR13518	**719,00**
2190	2162	AR13319	**489,00**	AR13419	**599,00**	AR13519	**709,00**
2240	2212	AR13320	**509,00**	AR13420	**619,00**	AR13520	**749,00**
2360	2332	AR13321	**519,00**	AR13421	**639,00**	AR13521	**759,00**
2420	2392	AR13322	**539,00**	AR13422	**649,00**	AR13522	**779,00**
2480	2452	AR13323	**519,00**	AR13423	**649,00**	AR13523	**779,00**

Regale

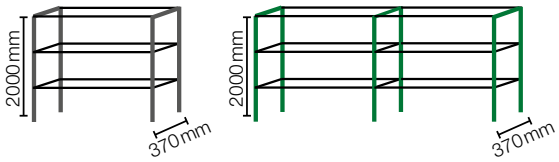


Grundregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 370 mm

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Grau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)



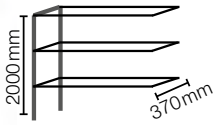
ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

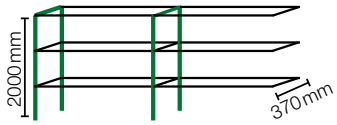
Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	GR23301	**279,00**	GR23401	**309,00**	GR23501	**349,00**
770	770	770	GR23302	**299,00**	GR23402	**329,00**	GR23502	**369,00**
890	890	890	GR23303	**309,00**	GR23403	**349,00**	GR23503	**399,00**
940	940	940	GR23304	**329,00**	GR23404	**369,00**	GR23504	**419,00**
1060	1060	1060	GR23305	**329,00**	GR23405	**389,00**	GR23505	**439,00**
1180	1180	1180	GR23306	**339,00**	GR23406	**409,00**	GR23506	**459,00**
1300	1300	1300	GR23307	**359,00**	GR23407	**419,00**	GR23507	**479,00**
1480	1480	1480	GR23308	**389,00**	GR23408	**449,00**	GR23508	**519,00**
1600	1600	1600	GR23309	**399,00**	GR23409	**469,00**	GR23509	**539,00**
1660	1660	1632	GR23310	**509,00**	GR23410	**589,00**	GR23510	**669,00**
1710	1710	1682	GR23311	**519,00**	GR23411	**609,00**	GR23511	**679,00**
1780	1780	1752	GR23312	**519,00**	GR23412	**599,00**	GR23512	**679,00**
1830	1830	1802	GR23313	**539,00**	GR23413	**619,00**	GR23513	**709,00**
1880	1880	1852	GR23314	**549,00**	GR23414	**649,00**	GR23514	**749,00**
1950	1950	1922	GR23315	**549,00**	GR23415	**639,00**	GR23515	**749,00**
2000	2000	1972	GR23316	**569,00**	GR23416	**659,00**	GR23516	**769,00**
2070	2070	2042	GR23317	**559,00**	GR23417	**649,00**	GR23517	**759,00**
2120	2120	2092	GR23318	**579,00**	GR23418	**679,00**	GR23518	**789,00**
2190	2190	2162	GR23319	**569,00**	GR23419	**669,00**	GR23519	**779,00**
2240	2240	2212	GR23320	**589,00**	GR23420	**689,00**	GR23520	**799,00**
2360	2360	2332	GR23321	**599,00**	GR23421	**699,00**	GR23521	**819,00**
2420	2420	2392	GR23322	**609,00**	GR23422	**719,00**	GR23522	**849,00**
2480	2480	2452	GR23323	**609,00**	GR23423	**719,00**	GR23523	**829,00**











Anbauregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 370 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	AR23301	**229,00**	AR23401	**269,00**	AR23501	**309,00**
770	770	770	AR23302	**239,00**	AR23402	**289,00**	AR23502	**339,00**
890	890	890	AR23303	**249,00**	AR23403	**299,00**	AR23503	**349,00**
940	940	940	AR23304	**269,00**	AR23404	**329,00**	AR23504	**389,00**
1060	1060	1060	AR23305	**279,00**	AR23405	**339,00**	AR23505	**409,00**
1180	1180	1180	AR23306	**289,00**	AR23406	**349,00**	AR23506	**419,00**
1300	1300	1300	AR23307	**299,00**	AR23407	**369,00**	AR23507	**439,00**
1480	1480	1480	AR23308	**329,00**	AR23408	**409,00**	AR23508	**489,00**
1600	1600	1600	AR23309	**339,00**	AR23409	**419,00**	AR23509	**509,00**
1660	1660	1632	AR23310	**459,00**	AR23410	**549,00**	AR23510	**639,00**
1710	1710	1682	AR23311	**469,00**	AR23411	**569,00**	AR23511	**659,00**
1780	1780	1752	AR23312	**469,00**	AR23412	**559,00**	AR23512	**649,00**
1830	1830	1802	AR23313	**479,00**	AR23413	**579,00**	AR23513	**679,00**
1880	1880	1852	AR23314	**499,00**	AR23414	**599,00**	AR23514	**699,00**
1950	1950	1922	AR23315	**499,00**	AR23415	**599,00**	AR23515	**699,00**
2000	2000	1972	AR23316	**509,00**	AR23416	**619,00**	AR23516	**719,00**
2070	2070	2042	AR23317	**509,00**	AR23417	**609,00**	AR23517	**709,00**
2120	2120	2092	AR23318	**519,00**	AR23418	**639,00**	AR23518	**749,00**
2190	2190	2162	AR23319	**519,00**	AR23419	**619,00**	AR23519	**749,00**
2240	2240	2212	AR23320	**539,00**	AR23420	**649,00**	AR23520	**769,00**
2360	2360	2332	AR23321	**539,00**	AR23421	**659,00**	AR23521	**779,00**
2420	2420	2392	AR23322	**559,00**	AR23422	**679,00**	AR23522	**809,00**
2480	2480	2452	AR23323	**559,00**	AR23423	**679,00**	AR23523	**809,00**

Regale

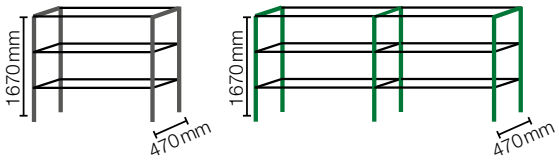


Grundregal

Höhe: 1670 mm
Tiefe: 470 mm

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Grau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)



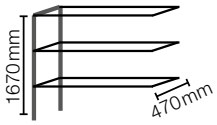
ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

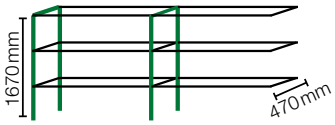
Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	GR14301	**269,00**	GR14401	**309,00**	GR14501	**349,00**
770	770	770	GR14302	**289,00**	GR14402	**329,00**	GR14502	**369,00**
890	890	890	GR14303	**299,00**	GR14403	**339,00**	GR14503	**399,00**
940	940	940	GR14304	**309,00**	GR14404	**369,00**	GR14504	**419,00**
1060	1060	1060	GR14305	**329,00**	GR14405	**389,00**	GR14505	**449,00**
1180	1180	1180	GR14306	**339,00**	GR14406	**409,00**	GR14506	**469,00**
1300	1300	1300	GR14307	**359,00**	GR14407	**439,00**	GR14507	**499,00**
1480	1480	1480	GR14308	**389,00**	GR14408	**459,00**	GR14508	**539,00**
1600	1600	1600	GR14309	**399,00**	GR14409	**479,00**	GR14509	**559,00**
1660	1660	1632	GR14310	**509,00**	GR14410	**589,00**	GR14510	**679,00**
1710	1710	1682	GR14311	**519,00**	GR14411	**619,00**	GR14511	**709,00**
1780	1780	1752	GR14312	**519,00**	GR14412	**609,00**	GR14512	**699,00**
1830	1830	1802	GR14313	**539,00**	GR14413	**639,00**	GR14513	**749,00**
1880	1880	1852	GR14314	**559,00**	GR14414	**659,00**	GR14514	**769,00**
1950	1950	1922	GR14315	**549,00**	GR14415	**649,00**	GR14515	**759,00**
2000	2000	1972	GR14316	**569,00**	GR14416	**679,00**	GR14516	**789,00**
2070	2070	2042	GR14317	**559,00**	GR14417	**669,00**	GR14517	**779,00**
2120	2120	2092	GR14318	**579,00**	GR14418	**689,00**	GR14518	**809,00**
2190	2190	2162	GR14319	**579,00**	GR14419	**689,00**	GR14519	**799,00**
2240	2240	2212	GR14320	**589,00**	GR14420	**709,00**	GR14520	**829,00**
2360	2360	2332	GR14321	**609,00**	GR14421	**719,00**	GR14521	**859,00**
2420	2420	2392	GR14322	**619,00**	GR14422	**759,00**	GR14522	**879,00**
2480	2480	2452	GR14323	**619,00**	GR14423	**759,00**	GR14523	**879,00**











Anbauregal
Höhe: 1670 mm
Tiefe: 470 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	AR14301	**239,00**	AR14401	**289,00**	AR14501	**339,00**
770	770	770	AR14302	**249,00**	AR14402	**299,00**	AR14502	**359,00**
890	890	890	AR14303	**259,00**	AR14403	**309,00**	AR14503	**389,00**
940	940	940	AR14304	**279,00**	AR14404	**339,00**	AR14504	**419,00**
1060	1060	1060	AR14305	**289,00**	AR14405	**359,00**	AR14505	**439,00**
1180	1180	1180	AR14306	**299,00**	AR14406	**389,00**	AR14506	**459,00**
1300	1300	1300	AR14307	**309,00**	AR14407	**409,00**	AR14507	**489,00**
1480	1480	1480	AR14308	**339,00**	AR14408	**439,00**	AR14508	**519,00**
1600	1600	1600	AR14309	**359,00**	AR14409	**459,00**	AR14509	**549,00**
1660	1660	1632	AR14310	**469,00**	AR14410	**569,00**	AR14510	**669,00**
1710	1710	1682	AR14311	**489,00**	AR14411	**589,00**	AR14511	**699,00**
1780	1780	1752	AR14312	**479,00**	AR14412	**589,00**	AR14512	**689,00**
1830	1830	1802	AR14313	**499,00**	AR14413	**609,00**	AR14513	**719,00**
1880	1880	1852	AR14314	**519,00**	AR14414	**639,00**	AR14514	**759,00**
1950	1950	1922	AR14315	**509,00**	AR14415	**619,00**	AR14515	**749,00**
2000	2000	1972	AR14316	**539,00**	AR14416	**649,00**	AR14516	**779,00**
2070	2070	2042	AR14317	**519,00**	AR14417	**639,00**	AR14517	**769,00**
2120	2120	2092	AR14318	**539,00**	AR14418	**669,00**	AR14518	**799,00**
2190	2190	2162	AR14319	**539,00**	AR14419	**659,00**	AR14519	**799,00**
2240	2240	2212	AR14320	**559,00**	AR14420	**689,00**	AR14520	**819,00**
2360	2360	2332	AR14321	**569,00**	AR14421	**699,00**	AR14521	**849,00**
2420	2420	2392	AR14322	**579,00**	AR14422	**719,00**	AR14522	**869,00**
2480	2480	2452	AR14323	**579,00**	AR14423	**719,00**	AR14523	**869,00**

Regale

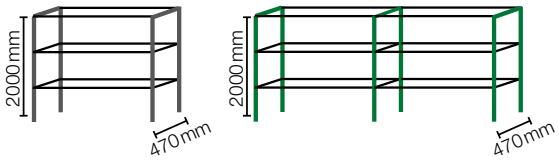


Grundregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 470 mm

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Grau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)

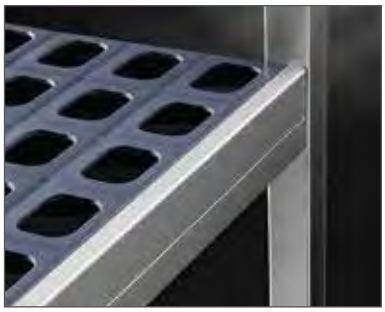


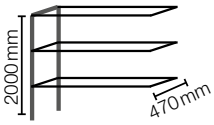
ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

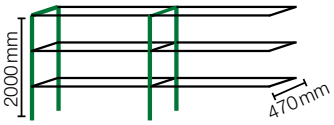
Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	GR24301	**299,00**	GR24401	**339,00**	GR24501	**389,00**
770	770	770	GR24302	**309,00**	GR24402	**359,00**	GR24502	**409,00**
890	890	890	GR24303	**329,00**	GR24403	**369,00**	GR24503	**419,00**
940	940	940	GR24304	**349,00**	GR24404	**409,00**	GR24504	**459,00**
1060	1060	1060	GR24305	**359,00**	GR24405	**419,00**	GR24505	**479,00**
1180	1180	1180	GR24306	**369,00**	GR24406	**439,00**	GR24506	**499,00**
1300	1300	1300	GR24307	**399,00**	GR24407	**459,00**	GR24507	**519,00**
1480	1480	1480	GR24308	**419,00**	GR24408	**499,00**	GR24508	**569,00**
1600	1600	1600	GR24309	**439,00**	GR24409	**509,00**	GR24509	**589,00**
1660	1660	1632	GR24310	**549,00**	GR24410	**639,00**	GR24510	**719,00**
1710	1710	1682	GR24311	**569,00**	GR24411	**669,00**	GR24511	**769,00**
1780	1780	1752	GR24312	**569,00**	GR24412	**659,00**	GR24512	**759,00**
1830	1830	1802	GR24313	**589,00**	GR24413	**679,00**	GR24513	**789,00**
1880	1880	1852	GR24314	**599,00**	GR24414	**709,00**	GR24514	**819,00**
1950	1950	1922	GR24315	**599,00**	GR24415	**699,00**	GR24515	**809,00**
2000	2000	1972	GR24316	**619,00**	GR24416	**719,00**	GR24516	**849,00**
2070	2070	2042	GR24317	**609,00**	GR24417	**719,00**	GR24517	**829,00**
2120	2120	2092	GR24318	**619,00**	GR24418	**749,00**	GR24518	**859,00**
2190	2190	2162	GR24319	**619,00**	GR24419	**749,00**	GR24519	**859,00**
2240	2240	2212	GR24320	**639,00**	GR24420	**769,00**	GR24520	**879,00**
2360	2360	2332	GR24321	**649,00**	GR24421	**779,00**	GR24521	**899,00**
2420	2420	2392	GR24322	**669,00**	GR24422	**799,00**	GR24522	**929,00**
2480	2480	2452	GR24323	**669,00**	GR24423	**799,00**	GR24523	**929,00**











Anbauregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 470 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
650	650	650	AR24301	**249,00**	AR24401	**299,00**	AR24501	**349,00**
770	770	770	AR24302	**259,00**	AR24402	**309,00**	AR24502	**369,00**
890	890	890	AR24303	**279,00**	AR24403	**329,00**	AR24503	**399,00**
940	940	940	AR24304	**289,00**	AR24404	**359,00**	AR24504	**439,00**
1060	1060	1060	AR24305	**309,00**	AR24405	**389,00**	AR24505	**449,00**
1180	1180	1180	AR24306	**309,00**	AR24406	**399,00**	AR24506	**469,00**
1300	1300	1300	AR24307	**329,00**	AR24407	**419,00**	AR24507	**499,00**
1480	1480	1480	AR24308	**359,00**	AR24408	**459,00**	AR24508	**539,00**
1600	1600	1600	AR24309	**369,00**	AR24409	**469,00**	AR24509	**559,00**
1660	1660	1632	AR24310	**499,00**	AR24410	**599,00**	AR24510	**699,00**
1710	1710	1682	AR24311	**519,00**	AR24411	**619,00**	AR24511	**749,00**
1780	1780	1752	AR24312	**509,00**	AR24412	**619,00**	AR24512	**719,00**
1830	1830	1802	AR24313	**539,00**	AR24413	**639,00**	AR24513	**759,00**
1880	1880	1852	AR24314	**549,00**	AR24414	**669,00**	AR24514	**789,00**
1950	1950	1922	AR24315	**539,00**	AR24415	**659,00**	AR24515	**779,00**
2000	2000	1972	AR24316	**559,00**	AR24416	**679,00**	AR24516	**809,00**
2070	2070	2042	AR24317	**559,00**	AR24417	**679,00**	AR24517	**799,00**
2120	2120	2092	AR24318	**579,00**	AR24418	**699,00**	AR24518	**829,00**
2190	2190	2162	AR24319	**569,00**	AR24419	**699,00**	AR24519	**829,00**
2240	2240	2212	AR24320	**589,00**	AR24420	**719,00**	AR24520	**929,00**
2360	2360	2332	AR24321	**599,00**	AR24421	**749,00**	AR24521	**879,00**
2420	2420	2392	AR24322	**619,00**	AR24422	**759,00**	AR24522	**899,00**
2480	2480	2452	AR24323	**619,00**	AR24423	**759,00**	AR24523	**899,00**

Regale



Grundregal

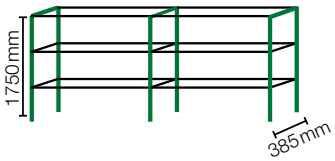
Höhe: 1750 mm
Tiefe: 385 mm

GN
2/3

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Blau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)

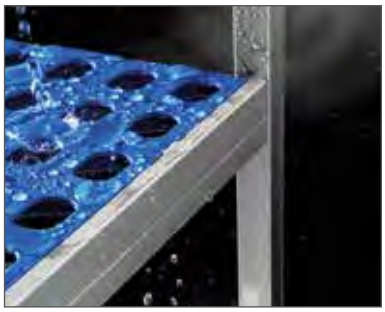




ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

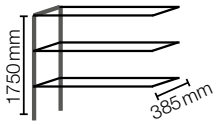
GN p. Boden	Breite	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	GN13301	**269,00**	GN13401	**289,00**	GN13501	**339,00**
2	**820**	820	GN13302	**279,00**	GN13402	**309,00**	GN13502	**359,00**
2	**930**	930	GN13303	**289,00**	GN13403	**329,00**	GN13503	**389,00**
3	**1035**	1035	GN13304	**309,00**	GN13404	**359,00**	GN13504	**419,00**
3	**1145**	1145	GN13305	**329,00**	GN13405	**369,00**	GN13505	**439,00**
3	**1255**	1255	GN13306	**329,00**	GN13406	**399,00**	GN13506	**459,00**
3	**1365**	1365	GN13307	**349,00**	GN13407	**419,00**	GN13507	**479,00**
4	**1470**	1470	GN13308	**369,00**	GN13408	**449,00**	GN13508	**519,00**
4	**1580**	1580	GN13309	**389,00**	GN13409	**459,00**	GN13509	**539,00**
2+2	**1640**	1612	GN13310	**479,00**	GN13410	**559,00**	GN13510	**639,00**
2+2	**1750**	1722	GN13311	**489,00**	GN13411	**579,00**	GN13511	**659,00**
3+2	**1855**	1827	GN13312	**509,00**	GN13412	**599,00**	GN13512	**689,00**
2+3	**1965**	1937	GN13313	**519,00**	GN13413	**619,00**	GN13513	**709,00**
3+3	**2070**	2042	GN13314	**539,00**	GN13414	**639,00**	GN13514	**749,00**
3+3	**2180**	2152	GN13315	**549,00**	GN13415	**659,00**	GN13515	**769,00**
3+3	**2290**	2262	GN13316	**569,00**	GN13416	**669,00**	GN13516	**789,00**
2+4	**2400**	2372	GN13317	**579,00**	GN13417	**689,00**	GN13517	**819,00**
3+4	**2505**	2477	GN13318	**599,00**	GN13418	**719,00**	GN13518	**849,00**
3+4	**2615**	2587	GN13319	**609,00**	GN13419	**749,00**	GN13519	**869,00**
3+4	**2725**	2697	GN13320	**619,00**	GN13420	**759,00**	GN13520	**889,00**
3+4	**2835**	2807	GN13321	**639,00**	GN13421	**779,00**	GN13521	**909,00**
4+4	**2940**	2912	GN13322	**659,00**	GN13422	**809,00**	GN13522	**949,00**
4+4	**3050**	3022	GN13323	**669,00**	GN13423	**819,00**	GN13523	**969,00**

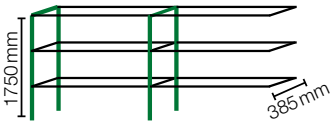






GN
2/3





Anbauregal

Höhe: 1750 mm
Tiefe: 385 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

GN p. Boden	Breite	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
			Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	GA13301	**229,00**	GA13401	**269,00**	GA13501	**309,00**
2	**820**	820	GA13302	**239,00**	GA13402	**289,00**	GA13502	**339,00**
2	**930**	930	GA13303	**249,00**	GA13403	**299,00**	GA13503	**359,00**
3	**1035**	1035	GA13304	**269,00**	GA13404	**329,00**	GA13504	**399,00**
3	**1145**	1145	GA13305	**279,00**	GA13405	**339,00**	GA13505	**419,00**
3	**1255**	1255	GA13306	**289,00**	GA13406	**359,00**	GA13506	**439,00**
3	**1365**	1365	GA13307	**299,00**	GA13407	**389,00**	GA13507	**459,00**
4	**1470**	1470	GA13308	**329,00**	GA13408	**419,00**	GA13508	**499,00**
4	**1580**	1580	GA13309	**339,00**	GA13409	**439,00**	GA13509	**519,00**
2+2	**1640**	1612	GA13310	**439,00**	GA13410	**519,00**	GA13510	**619,00**
2+2	**1750**	1722	GA13311	**449,00**	GA13411	**549,00**	GA13511	**639,00**
3+2	**1855**	1827	GA13312	**469,00**	GA13412	**569,00**	GA13512	**669,00**
2+3	**1965**	1937	GA13313	**479,00**	GA13413	**589,00**	GA13513	**689,00**
3+3	**2070**	2042	GA13314	**499,00**	GA13414	**609,00**	GA13514	**719,00**
3+3	**2180**	2152	GA13315	**509,00**	GA13415	**619,00**	GA13515	**749,00**
3+3	**2290**	2262	GA13316	**519,00**	GA13416	**639,00**	GA13516	**769,00**
2+4	**2400**	2372	GA13317	**539,00**	GA13417	**659,00**	GA13517	**799,00**
3+4	**2505**	2477	GA13318	**559,00**	GA13418	**689,00**	GA13518	**829,00**
3+4	**2615**	2587	GA13319	**569,00**	GA13419	**709,00**	GA13519	**849,00**
3+4	**2725**	2697	GA13320	**579,00**	GA13420	**719,00**	GA13520	**869,00**
3+4	**2835**	2807	GA13321	**599,00**	GA13421	**749,00**	GA13521	**889,00**
4+4	**2940**	2912	GA13322	**619,00**	GA13422	**779,00**	GA13522	**929,00**
4+4	**3050**	3022	GA13323	**639,00**	GA13423	**789,00**	GA13523	**949,00**

Regale



Grundregal

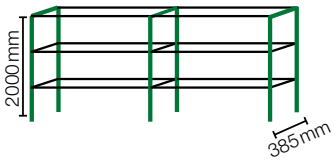
Höhe: 2000 mm
Tiefe: 385 mm

GN
2/3

für Grund- und Anbauregale

- Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
- Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
- Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Blau)
- NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
- 2 Regalträger
- 3 Etagen
- Höhenverstellbare Füße
- Temperaturbeständig -40°C / +80°C
- Schneller und einfacher Aufbau
- Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg (bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)





ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

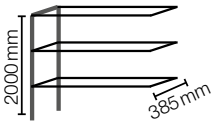
GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GN23301	**289,00**	GN23401	**329,00**	GN23501	**359,00**
2	**820**	820	820	GN23302	**299,00**	GN23402	**339,00**	GN23502	**389,00**
2	**930**	930	930	GN23303	**309,00**	GN23403	**359,00**	GN23503	**409,00**
3	**1035**	1035	1035	GN23304	**339,00**	GN23404	**389,00**	GN23504	**439,00**
3	**1145**	1145	1145	GN23305	**349,00**	GN23405	**409,00**	GN23505	**459,00**
3	**1255**	1255	1255	GN23306	**359,00**	GN23406	**419,00**	GN23506	**489,00**
3	**1365**	1365	1365	GN23307	**369,00**	GN23407	**439,00**	GN23507	**509,00**
4	**1470**	1470	1470	GN23308	**399,00**	GN23408	**469,00**	GN23508	**539,00**
4	**1580**	1580	1580	GN23309	**419,00**	GN23409	**489,00**	GN23509	**559,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GN23310	**519,00**	GN23410	**599,00**	GN23510	**679,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GN23311	**539,00**	GN23411	**619,00**	GN23511	**699,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GN23312	**549,00**	GN23412	**639,00**	GN23512	**719,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GN23313	**559,00**	GN23413	**659,00**	GN23513	**759,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GN23314	**579,00**	GN23414	**679,00**	GN23514	**789,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GN13315	**589,00**	GN23415	**699,00**	GN23515	**809,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GN23316	**609,00**	GN23416	**709,00**	GN23516	**829,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GN23317	**619,00**	GN23417	**749,00**	GN23517	**859,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GN23318	**639,00**	GN23418	**769,00**	GN23518	**889,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GN23319	**649,00**	GN23419	**789,00**	GN23519	**909,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GN23320	**669,00**	GN23420	**799,00**	GN23520	**929,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GN23321	**679,00**	GN23421	**819,00**	GN23521	**949,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GN23322	**699,00**	GN23422	**849,00**	GN23522	**989,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GN23323	**709,00**	GN23423	**859,00**	GN23523	**1.009,00**

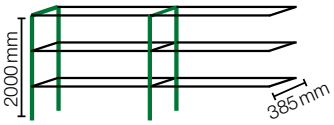
Regale











GN
2/3

Anbauregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 385 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GA23301	**239,00**	GA23401	**279,00**	GA23501	**329,00**
2	**820**	820	820	GA23302	**249,00**	GA23402	**299,00**	GA23502	**349,00**
2	**930**	930	930	GA23303	**259,00**	GA23403	**309,00**	GA23503	**369,00**
3	**1035**	1035	1035	GA23304	**279,00**	GA23404	**339,00**	GA23504	**409,00**
3	**1145**	1145	1145	GA23305	**289,00**	GA23405	**359,00**	GA23505	**439,00**
3	**1255**	1255	1255	GA23306	**309,00**	GA23406	**369,00**	GA23506	**449,00**
3	**1365**	1365	1365	GA23307	**309,00**	GA23407	**399,00**	GA23507	**469,00**
4	**1470**	1470	1470	GA23308	**339,00**	GA23408	**419,00**	GA23508	**509,00**
4	**1580**	1580	1580	GA23309	**349,00**	GA23409	**449,00**	GA23509	**539,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GA23310	**469,00**	GA23410	**559,00**	GA23510	**649,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GA23311	**479,00**	GA23411	**569,00**	GA23511	**669,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GA23312	**499,00**	GA23412	**599,00**	GA23512	**699,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GA23313	**509,00**	GA23413	**609,00**	GA23513	**719,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GA23314	**519,00**	GA23414	**639,00**	GA23514	**759,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GA23315	**539,00**	GA23415	**649,00**	GA23515	**779,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GA23316	**549,00**	GA23416	**669,00**	GA23516	**799,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GA23317	**569,00**	GA23417	**689,00**	GA23517	**829,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GA23318	**589,00**	GA23418	**719,00**	GA23518	**859,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GA23319	**599,00**	GA23419	**749,00**	GA23519	**879,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GA23320	**609,00**	GA23420	**759,00**	GA23520	**899,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GA23321	**619,00**	GA23421	**779,00**	GA23521	**919,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GA23322	**649,00**	GA23422	**799,00**	GA23522	**949,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GA23323	**659,00**	GA23423	**819,00**	GA23523	**969,00**

Regale



Grundregal

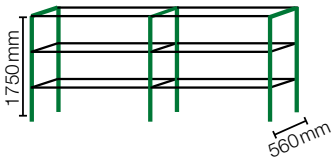
Höhe: 1750 mm
Tiefe: 560 mm

GN
1/1

für Grund- und Anbauregale

· Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
· Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
· Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Blau)
· NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
· 2 Regalträger
· 3 Etagen
· Höhenverstellbare Füße
· Temperaturbeständig -40°C / +80°C
· Schneller und einfacher Aufbau
· Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg
(bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)





ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

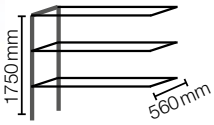
GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GN15301	**289,00**	GN15401	**329,00**	GN15501	**369,00**
2	**820**	820	820	GN15302	**309,00**	GN15402	**349,00**	GN15502	**409,00**
2	**930**	930	930	GN15303	**329,00**	GN15403	**369,00**	GN15503	**439,00**
3	**1035**	1035	1035	GN15304	**339,00**	GN15404	**409,00**	GN15504	**469,00**
3	**1145**	1145	1145	GN15305	**359,00**	GN15405	**419,00**	GN15505	**489,00**
3	**1255**	1255	1255	GN15306	**369,00**	GN15406	**449,00**	GN15506	**509,00**
3	**1365**	1365	1365	GN15307	**389,00**	GN15407	**469,00**	GN15507	**539,00**
4	**1470**	1470	1470	GN15308	**419,00**	GN15408	**499,00**	GN15508	**579,00**
4	**1580**	1580	1580	GN15309	**439,00**	GN15409	**519,00**	GN15509	**609,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GN15310	**539,00**	GN15410	**619,00**	GN15510	**719,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GN15311	**549,00**	GN15411	**649,00**	GN15511	**749,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GN15312	**569,00**	GN15412	**669,00**	GN15512	**789,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GN15313	**579,00**	GN15413	**689,00**	GN15513	**809,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GN15314	**599,00**	GN15414	**719,00**	GN15514	**849,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GN15315	**619,00**	GN15415	**749,00**	GN15515	**869,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GN15316	**639,00**	GN15416	**769,00**	GN15516	**899,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GN15317	**649,00**	GN15417	**789,00**	GN15517	**919,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GN15318	**669,00**	GN15418	**819,00**	GN15518	**959,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GN15319	**689,00**	GN15419	**849,00**	GN15519	**979,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GN15320	**699,00**	GN15420	**859,00**	GN15520	**999,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GN15321	**719,00**	GN15421	**879,00**	GN15521	**1.029,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GN15322	**749,00**	GN15422	**909,00**	GN15522	**1.079,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GN15323	**769,00**	GN15423	**929,00**	GN15523	**1.109,00**

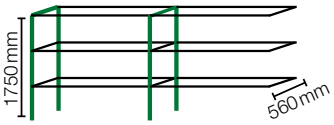






GN
2/3





Anbauregal

Höhe: 1750 mm
Tiefe: 560 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GA15301	**259,00**	GA15401	**309,00**	GA15501	**369,00**
2	**820**	820	820	GA15302	**269,00**	GA15402	**329,00**	GA15502	**399,00**
2	**930**	930	930	GA15303	**279,00**	GA15403	**349,00**	GA15503	**419,00**
3	**1035**	1035	1035	GA15304	**309,00**	GA15404	**389,00**	GA15504	**459,00**
3	**1145**	1145	1145	GA15305	**329,00**	GA15405	**409,00**	GA15505	**489,00**
3	**1255**	1255	1255	GA15306	**329,00**	GA15406	**419,00**	GA15506	**509,00**
3	**1365**	1365	1365	GA15307	**349,00**	GA15407	**449,00**	GA15507	**539,00**
4	**1470**	1470	1470	GA15308	**369,00**	GA15408	**479,00**	GA15508	**569,00**
4	**1580**	1580	1580	GA15309	**399,00**	GA15409	**499,00**	GA15509	**599,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GA15310	**499,00**	GA15410	**599,00**	GA15510	**709,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GA15311	**509,00**	GA15411	**619,00**	GA15511	**749,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GA15312	**539,00**	GA15412	**649,00**	GA15512	**779,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GA15313	**549,00**	GA15413	**669,00**	GA15513	**799,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GA15314	**569,00**	GA15414	**699,00**	GA15514	**829,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GA15315	**579,00**	GA15415	**719,00**	GA15515	**859,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GA15316	**599,00**	GA15416	**749,00**	GA15516	**889,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GA15317	**609,00**	GA15417	**769,00**	GA15517	**909,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GA15318	**639,00**	GA15418	**799,00**	GA15518	**949,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GA15319	**649,00**	GA15419	**819,00**	GA15519	**979,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GA15320	**659,00**	GA15420	**829,00**	GA15520	**999,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GA15321	**679,00**	GA15421	**859,00**	GA15521	**1.029,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GA15322	**699,00**	GA15422	**889,00**	GA15522	**1.059,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GA15323	**719,00**	GA15423	**909,00**	GA15523	**1.109,00**

Regale



Grundregal

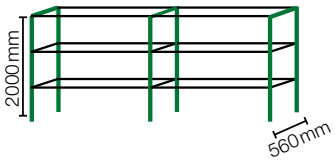
Höhe: 2000 mm
Tiefe: 560 mm

GN
1/1

für Grund- und Anbauregale

- Grundregal Alu / Kunststoff Tiefe 370mm
- Regalträger und Traversen aus 15 Mikron eloxiertes Aluminium
- Regaleinlegeböden aus hochfestem Polyethylen (Farbe Blau)
- NF-Lebensmittelhygienezertifizierung
- 2 Regalträger
- 3 Etagen
- Höhenverstellbare Füße
- Temperaturbeständig -40°C / +80°C
- Schneller und einfacher Aufbau
- Traglast pro Etage < 1 m = 120 kg, > 1 m =100 kg (bei gleichmäßiger Gewichtsverteilung)





ab 1660 mm Breite **Drei** Regalträger

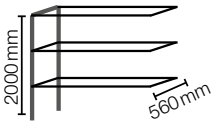
GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GN25301	**329,00**	GN25401	**359,00**	GN25501	**409,00**
2	**820**	820	820	GN25302	**339,00**	GN25402	**389,00**	GN25502	**439,00**
2	**930**	930	930	GN25303	**349,00**	GN25403	**409,00**	GN25503	**459,00**
3	**1035**	1035	1035	GN25304	**369,00**	GN25404	**439,00**	GN25504	**499,00**
3	**1145**	1145	1145	GN25305	**399,00**	GN25405	**459,00**	GN25505	**519,00**
3	**1255**	1255	1255	GN25306	**409,00**	GN25406	**479,00**	GN25506	**539,00**
3	**1365**	1365	1365	GN25307	**419,00**	GN25407	**499,00**	GN25507	**569,00**
4	**1470**	1470	1470	GN25308	**449,00**	GN25408	**519,00**	GN25508	**609,00**
4	**1580**	1580	1580	GN25309	**469,00**	GN25409	**549,00**	GN25509	**639,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GN25310	**579,00**	GN25410	**669,00**	GN25510	**769,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GN25311	**589,00**	GN25411	**689,00**	GN25511	**799,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GN25312	**609,00**	GN25412	**719,00**	GN25512	**829,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GN25313	**619,00**	GN25413	**749,00**	GN25513	**849,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GN25314	**649,00**	GN25414	**769,00**	GN25514	**889,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GN25315	**659,00**	GN25415	**789,00**	GN25515	**909,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GN25316	**679,00**	GN25416	**809,00**	GN25516	**929,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GN25317	**689,00**	GN25417	**829,00**	GN25517	**969,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GN25318	**719,00**	GN25418	**859,00**	GN25518	**999,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GN25319	**749,00**	GN25419	**879,00**	GN25519	**1.029,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GN25320	**749,00**	GN25420	**899,00**	GN25520	**1.049,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GN25321	**769,00**	GN25421	**929,00**	GN25521	**1.089,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GN25322	**789,00**	GN25422	**949,00**	GN25522	**1.119,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GN25323	**809,00**	GN25423	**979,00**	GN25523	**1.159,00**

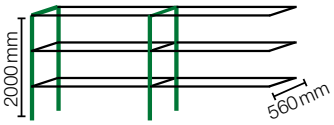






GN 2/3





Anbauregal

Höhe: 2000 mm
Tiefe: 560 mm

ab 1660 mm Breite **Zwei** Regalträger

GN p. Boden	Breite	Außen	Innen	3 Böden		4 Böden		5 Böden	
				Code	Euro	Code	Euro	Code	Euro
2	**710**	710	710	GA25301	**269,00**	GA25401	**329,00**	GA25501	**949,00**
2	**820**	820	820	GA25302	**289,00**	GA25402	**349,00**	GA25502	**949,00**
2	**930**	930	930	GA25303	**299,00**	GA25403	**359,00**	GA25503	**949,00**
3	**1035**	1035	1035	GA25304	**329,00**	GA25404	**399,00**	GA25504	**949,00**
3	**1145**	1145	1145	GA25305	**339,00**	GA25405	**419,00**	GA25505	**949,00**
3	**1255**	1255	1255	GA25306	**349,00**	GA25406	**439,00**	GA25506	**949,00**
3	**1365**	1365	1365	GA25307	**359,00**	GA25407	**459,00**	GA25507	**949,00**
4	**1470**	1470	1470	GA25308	**399,00**	GA25408	**489,00**	GA25508	**949,00**
4	**1580**	1580	1580	GA25309	**419,00**	GA25409	**519,00**	GA25509	**949,00**
2+2	**1640**	1640	1612	GA25310	**519,00**	GA25410	**639,00**	GA25510	**949,00**
2+2	**1750**	1750	1722	GA25311	**539,00**	GA25411	**649,00**	GA25511	**949,00**
3+2	**1855**	1855	1827	GA25312	**559,00**	GA25412	**679,00**	GA25512	**949,00**
2+3	**1965**	1965	1937	GA25313	**579,00**	GA25413	**699,00**	GA25513	**949,00**
3+3	**2070**	2070	2042	GA25314	**599,00**	GA25414	**719,00**	GA25514	**949,00**
3+3	**2180**	2180	2152	GA25315	**609,00**	GA25415	**759,00**	GA25515	**949,00**
3+3	**2290**	2290	2262	GA25316	**619,00**	GA25416	**779,00**	GA25516	**949,00**
2+4	**2400**	2400	2372	GA25317	**639,00**	GA25417	**799,00**	GA25517	**949,00**
3+4	**2505**	2505	2477	GA25318	**659,00**	GA25418	**829,00**	GA25518	**949,00**
3+4	**2615**	2615	2587	GA25319	**679,00**	GA25419	**849,00**	GA25519	**949,00**
3+4	**2725**	2725	2697	GA25320	**689,00**	GA25420	**859,00**	GA25520	**949,00**
3+4	**2835**	2835	2807	GA25321	**709,00**	GA25421	**889,00**	GA25521	**949,00**
4+4	**2940**	2940	2912	GA25322	**749,00**	GA25422	**919,00**	GA25522	**949,00**
4+4	**3050**	3050	3022	GA25323	**759,00**	GA25423	**949,00**	GA25523	**949,00**

Regale

	Artikel	Code	Euro
	**Regal 500 mm tief** · 1200 x 500 x 1550 mm · Edelstahl, 4 Ablageböden · Ablageboden 1200 x 500 mm · Maß zwischen den Böden 420 mm · Traglast ca. 320 kg · AISI 201	**GG1001**	**419,00**
	**Regal 450 mm tief** · Modulsystem mit 4 Ablageböden · selbsttragend · Edelstahl AISI 304 · Böden in 200 mm Schritten höhenverstellbar · Traglast je Boden max 150 kg		
	970 x 450 x 2000 mm	**GG3027**	**619,00**
	1170 x 450 x 2000 mm	**GG3029**	**679,00**
	1370 x 450 x 2000 mm	**GG3031**	**719,00**
	1570 x 450 x 2000 mm	**GG3033**	**789,00**
	1770 x 450 x 2000 mm	**GG3035**	**829,00**
	1970 x 450 x 2000 mm	**GG3037**	**879,00**



	Artikel	Code	Euro
	**Regale 480 mm tief** · 4 Böden · Selbstmontage · Edelstahl · Traglast max. 150 kg je Boden · Abstand zwischen den Böden 565 mm · Abstand vom Boden zum Regalboden 100 mm · Regalständer-Überstand oben 55 mm · Regalböden sind nicht höhenverstellbar · Regalböden		
	1000 x 480 x 2000 mm	**RR3027**	**389,00**
	1200 x 480 x 2000 mm	**RR3029**	**419,00**
	1400 x 480 x 2000 mm	**RR3031**	**439,00**
	1600 x 480 x 2000 mm	**RR3033**	**469,00**
	1800 x 480 x 2000 mm	**RR3035**	**499,00**
	2000 x 480 x 2000 mm	**RR3037**	**519,00**



Produktregister

A

Abfalleimer	300
Abluftbox	ab 214
Ablufthaube	ab 200, ab 209
Abluftreinigungsanlage	217
Abluftrohr	218
Ablufttechnik	ab 199
Arbeitsplatten	299
Arbeitsschränke	ab 271, ab 293
Arbeitstische	ab 268, ab 285
Armaturen	261
Aufsatzbord	280, 297
Aufsatzschrank	284
Aufschnittmaschine	ab 318
Auftischkühlvitrine	ab 436, 440
Ausschanktheke	ab 408

B

Back-Bar	ab 413
Bäckerei-Kühlschrank	384
Bäckerei-Kühltisch	383
Bäckerei-Tiefkühlschrank	384
Bain-Marie elektro	35, 74, 123
Bain-Marie-Station	307
Bain-Marie-Wagen	ab 308
Bankettwagen	ab 304
Barkühltisch	ab 412
Beefer	126
Besteckpoliermaschine	220

C

Chafing-Dish	ab 342
Chinaherd	ab 104
Crepes	134, 135
Curry-Wurstschneider	125
Cutter	197

D

Dachkühlaggregat	486
Deckenaggregat	486
Deckenhaube	ab 209
Dönergerät	ab 160
Drehzahlregler	213
Durchlauftoaster	165
Durchreicheschrank	273
Durchschubspülmaschine	226, 228

E

Edelstahlkühlschrank	Ab 346
Edelstahlregal	ab 508
Einkochautomat	398
Eiswürfelbereiter	ab 421
Elektroherd	ab 16, ab 42, ab 84
Elektroherd mit Backofen	19, ab 54,

F

Fasskühler	ab 419
Fast-Ice-Bereiter	429
Fettabscheider	238
Fingereisbereiter	ab 422, ab 428
Fischkühlschrank	347
Fischtheke	460
Flammschutzfilter	203
Flaschenkühler	ab 411
Flaschenkühlschrank	ab 353
Flaschenkühlschrank mit Display	ab 354
Flaschenkühltisch	ab 412
Fleischwolf	ab 323

Flockeneisbereiter	ab 430
Frittenwanne	33, 115
Fritteuse elektro	ab 29, ab 69, 94, ab 112
Fritteuse Gas	ab 71

G

Gas-Kombi-Bräter	ab 128
Gasherd	ab 18, ab 48, ab 86
Gasherd mit Backofen	20, ab 56, 87
Gastroline CUBE	448
Gastroline JULIA	447
Gastroline KAISA	446
Gastroline OPEN	ab 449
Gemüseschneider	ab 196
Geschirrschrank	278
Geschirrspülmaschine	ab 222
Gewürzbord	276
Gläserspülmaschine	221, 223
Glaskeramikbräter	121
Glastrockner / -polierer	220
Glastürkühlschrank	350
Glühplattenherd	ab 52
Glühweintopf	398
GN-Behälter	ab 338
GN-Kühlschrank	349
GN-Tiefkühlschrank	ab 368
GN-Wagen	ab 315
Grillplatte Elektro	ab 21, ab 58, ab 88, ab 117
Grillplatte Gas	ab 24, ab 62, ab 91, 116, 120, 121
Grillplatte Glaskeramik	121
Gyrosgerät	ab 160

H

Hackklotz	328
Hähnchengrill	ab 157



Produktregister

Hamburger-Maschine	320
Handwasch-Ausgusskombi	ab 236
Handwaschbecken	ab 233
Heiße Theke	441,449
Heißluftofen	ab 145
Heizstrahler	300
Hockerkocher elektro	111
Hot-Dog	125
Huckepack-Kühlaggregat	484
Huckepack-Tiefkühlaggregat	488

I

Induktionsherd	45
Induktionskochfeld	ab 109

K

Kaffeebereiter	ab 398
Kaffeemaschine	401
Kaffeestation	402
Kalte-Theke	ab 442
Kältebuffet	445
Kaltgetränkedispenser	404
Kartoffelschälmaschine	ab 326
Kegeleisbereiter	ab 426
Kippbratpfanne	ab 75, ab 96
Knochensäge	322
Kochkessel	77, ab 101
Kombibräter-Gas	ab 128
Kombidämpfer	ab 150
Konditorei-Kühltisch	383
Konditorei-Kühltschrank	384
Konditorei-Tiefkühlschrank	384
Konfiskatkühler	475
Kontaktgrill	131
Kuchentheke	458
Kuchenvitrine	448
Kuchenvitrine	459
Kühlaggregat	ab 484
Kühlaufsatzvitrine	ab 390
Kühlregal	ab 464
Kühlschrank	ab 346
Kühlschrank mit Glastür	ab 350
Kühlschrank weiß	350
Kühltheke	ab 446, ab 452,
Kühltisch Tiefe 600mm	ab 371
Kühltisch Tiefe 700mm	ab 376
Kühlvitrine	ab 438, ab 446
Kühlzelle	ab 474
Kühlzellenregal	490

L

Lavasteingrill	28, 68, 119, 120
Lift-Salamander	166, 167
Lüftungstechnik	ab 199

M

MAISTER Mikrowelle	ab 138
Mikrowelle	ab 137
Mini-Kühltisch	ab 360
Mini-Kühlzelle	474
Mixer	403, 406
Mülleimer	300
Müllkühler	475
Multibräter	29

N

Neutralelement	36, ab 78, ab 102
Nudelkocher elektro	34, 73, 95
Nudelteigmaschine	180

Nuggeteisbereiter	ab 429

P

PANASONIC Mikrowelle	ab 142
Party-Kühler	364
Pasta-Maschine	180
Pizzaaufsatzvitrine	ab 390
Pizzablech	181
Pizzakühltisch	Ab 385
Pizzaofen	ab 170
Pizzaofen Gas	177
Pizzaofen Vollschamott	179
Pizzaofenbürste	187
Pizzaschaufel	ab 182
Pizzaschneider	183, 186
Pizzateigbehälter	182
Pizzateigpresse	189
Planetenrotationskneter	194

R

Radialventilator	212
Regalsystem	ab 492
Reiskocher	136
Roll-Mach	189, 190

S

Saftmaschine	404
Saladette	ab 392
Saladette mit Glasaufsatz	ab 394
Salamander	ab 165
SAMSUNG Mikrowelle	141
Scherbeneiserzeuger	432
Schlaufpendelbrause	262
Schockfroster	150, 370



Serie RF 600	ab 14
Serie RF 900	ab 82
Serie RM 700	ab 40
Servierwagen	ab 312
SHARP Mikrowelle	144
Slush-Ice-Maschine	405
Soßenspender	ab 332
Spiralkneter	ab 192
Split-Kühlaggregat	485
Split-Tiefkühlaggregat	489
Spülabdeckung	ab 239
Spülmaschine	ab 222
Spülmaschinenkorb	ab 230
Spülmöbel	241-260
Stabmixer	195
Steakgrill	126
Suppenkessel	ab 343
Suppenstation	124
Systemregal	ab 492

T

Tablett-Lifter	306
Tablettwagen	ab 316
Tassenwärmer	402
Teigausrollmaschine	189, 190
Teigkneter	ab 192
Tellerspender	306
Tellerwärmer	283
Thermobox	ab 302
Thermometer	336
Tiefkühlaggregat	488
Tiefkühlschrank Edelstahl	ab 367
Tiefkühlschrank weiß	366
Tiefkühltruhe	ab 468
Tiefkühlzelle	ab 476
Toaster	ab 165
Tomatenschneider	320
Transportwagen	312

U

Unterbaukühltisch	375
Untergestell Geschirrspülmaschine	224
Untergestell offen	37, 122
Unterschrank	38, 79
Unterschränke	ab 266

V

Vakuumgerät	ab 329
Vorbereitungskühltisch	387

W

Waage	335
Waffeleisen	132
Wandbord	ab 276, 298
Wandhängeschrank	279
Wandhaube	ab 200
Wandkühlregal	ab 464
Warme Theke	449
Wärmebrücke	115
Wärmebuffet	444
Wärmeschrank	ab 281
Wasserboiler	ab 398
Wassergrill	29
Weinkühlschrank	ab 357
Wok-Induktion	45,108, 110, 111
Wurstwärmer	124

Z

Zitruspresse	406

GASTRO PROFI
INTERNATIONAL GmbH

Gastro Profi International GmbH
Am Holländerweg 2
06366 Köthen
Deutschland

Tel.: 03496 / 40 21 90

Fax: 03496 / 40 21 92

E-Mail: info@profi-gmbh.com

Webseite: www.profi-gmbh.com