

# Schnellkühler- Schockfroster

**sagi**

### Modell DF-41M

B/T/H 745/700/865 mm  
230 V/1,0 kW



- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Betriebskostensenkung
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit
- Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm)
- Schnellkühlen von +90°C auf +3°C bis ca. 15 kg/90 min
- Schockfrostern von +90°C auf -18°C bis ca. 8 kg/240 min

statt  
€ 3.393,- **2.699,-**

E L E K T R O  
K Ü H L U N G

ELEKTROINSTALLATIONEN  
KLIMAAANLAGEN  
GASTRONOMIE



**duregger** GmbH

SCHWEIZER GASSE 15 • A-9900 LIENZ  
TEL. 04852/65533-0 • FAX 65533-21  
www.duregger.at • e-mail: elektro@duregger.at

# elektrobar

## Gläserspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

**Modell: Wave 40**

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt  
€ 1.421,- **1.049,-**

**Modell: Wave 40.D**

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt  
€ 1.562,- **1.179,-**



## Gläserspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

**Modell: Ocean 41.D**

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt  
€ 1.858,- **1.399,-**

**Modell: Ocean 41.DE**

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt  
€ 1.978,- **1.529,-**

**Modell: Ocean 41.CDE**

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**,  
**ERT** Nachspülpumpe

statt  
€ 2.405,- **1.839,-**



## Gläserspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem und reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

**Modell: River 43.CDE**

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt  
€ 3.188,- **2.299,-**



# elettrobar

## Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungsschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

### Modell Wave 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.241,- **1.599,-**

### Modell Wave 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.395,- **1.759,-**



## Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungsschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

### Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.637,- **1.939,-**

### Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.816,- **2.099,-**

### Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 3.189,- **2.439,-**



## Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fachfilter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungsschemie, verringert Betriebskosten
- **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung – für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem und reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

### Modell: River 63.CDE

B/T/H 600/600/820 mm, 400 V/7,9 kW

statt € 4.152,- **2.999,-**



## Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** - verstärkte Heizungen

**Modell: Wave 381**

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/8,7 kW

statt  
€ 4.295,- **2.799,-**

**Modell: Wave 381.D**

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt  
€ 4.444,- **2.969,-**



## Durchschub-Geschirrspüler CD

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** - konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

**Modell: Wave 82.CD**

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW

statt  
€ 5.243,- **3.899,-**

**Zulauf Tisch PAL-120 SX**

B/T/H 1200/715/850 mm,  
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem  
Armaturbohrung (ohne Armatur),

statt  
€ 1.398,- **1.049,-**

**Ablauf Tisch PA-120 DX**

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt  
€ 870,- **649,-**

**elettrobar**



PAL-120 SX

PA-120 DX

# Topfspüler Niagara

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

## Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm
- Tank 37 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 1,5 kW

## Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

## Modell: Niagara 243.DE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW

statt  
€ 5.900,- **4.999,-**

# elettrobar



# Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

## Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

## Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

## Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW

statt  
€ 3.470,- **2.949,-**



**CNS Ablagegitter** Code 433032 für Mistral 242  
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

statt  
€ 98,- **83,-**



# CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

## Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt  
€ 996,- **847,-**

## Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

## Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt  
€ 1.184,- **1.009,-**

## Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

## Modell: Zulauftisch STZ-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt  
€ 1.426,- **1.207,-**

## Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

## Modell: Zulauftisch STZ-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt  
€ 1.805,- **1.541,-**

## Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX



## Automatischer Enthärter



schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz ( Timer und Kapazitätsteuerung möglich ), vollautomatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

### Modell: Bestsoft 11

B/T/H 270/480/532mm, 230V/0,015KW

statt  
€ 890,- **799,-**

# BWT System Bestmax & Bestclear



inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead

**System BESTMAX** für Kombidämpfer (25% Verschn.) und Espressomaschinen (45%Verschn.)

**Bestmax XL**

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)  
 Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

**!** 323,-

**Bestmax 2XL**

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)  
 Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

**!** 395,-



Filterkopf Besthead

**System BESTCLEAR** für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

**Bestclear 2XL** (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.720 Lt. (bei 10 KH° und 10% Verschnitt)

**!** 352,-

**Bestclear Extra 2XL** (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 GH° und 0% Verschnitt)

**!** 352,-



Aquameter

# Brita System Purity C



für Kombidämpfer und Espressomaschinen, inkl. Kontrollwasserzähler (Flow Meter)

**Purity C150**

B/T/H 117/108/421 mm,  
 Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

**!** 195,-

**Purity C300**

B/T/H 124/123/476 mm,  
 Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

**!** 226,-

**Purity C500**

B/T/H 149/149/554 mm,  
 Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

**!** 280,-

**Purity C1100**

B/T/H 184/184/553 mm,  
 Kapazität 11.500 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

**!** 342,-



# Brita System Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserzähler (Flow Meter).

**Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)**

B/T/H 288/255/550 mm,  
 Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)

**!** 826,-

**Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)**

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,  
 Kapazität 5.000 Liter (bei 10GH° und 0% Verschnitt)

**!** 856,-

## Espressomaschine



**Modell: Club ME**  
 1-gruppig,  
 B/T/H 358/530/560 mm,  
 230 V / 1,7 kW

statt  
 € 2.142,- **1.699,-**

 **PROMAC**  
 Espresso coffee machines

**Modell: Compact ME**  
 1 Heißwasserhahn,  
 2-gruppig, 2 Dampfhähne,  
 Boiler 5 Liter,  
 B/T/H 580/530/560 mm,  
 230 V/400 V / 3 kW

statt  
 € 3.549,- **2.799,-**



## Espressomaschine



Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine,  
 Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische  
 Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveaugler,  
 eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 4 Liter,  
 Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System

**Modell: Classe 5 USB 1 gr**  
 B/T/H 410/538/520 mm,  
 230 V/1,7 kW

statt  
 € 2.783,- **2.399,-**

 **RANCILIO**  
*coffeeing the World*

## Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen,  
elektronische Steuerung für exakte Dosierung,  
Dosierung für 3 Portionen einstellbar,  
einestellbarer Pressdruck mit Pressstempel,  
Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm,  
Bohnenrichterkapazität 3,2 kg,  
Produktivität ca. 4,5-5,5 gr./s.

**Modell: Mythos / 0,8 kW**  
B/T/H 188/429/595 mm

statt € 1.817,- **1.490,-**



## Frischmahlmühle



jede Portion wird frisch gemahlen,  
elektronische Steuerung für exakte Dosierung,  
spezielles Mahlkammerkühlssystem,  
Präzisionsmahlscheiben ø 64 mm,  
Bohnenrichterkapazität 1,3 kg,  
Stundenleistung ca. 7-9 kg/h

**Modell: Kryo 65 OD / 0,45 kW**  
B/T/H 220/385/575 mm

statt € 1.204,- **1.029,-**

## Frischmahlmühle



sehr leiser Motor / Silent Technology,  
jede Portion wird frisch gemahlen,  
Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl,  
Bohnenrichterkapazität: 1,2 kg,  
Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

**Modell: Atom Specialty 65 / 0,51 kW**  
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 938,- **799,-**



## Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über  
Kontaktschalter mit Zählwerk  
Mahlscheiben Ø 60 mm  
Bohnenrichterkapazität 1,2 kg  
Stundenleistung ca. 3,3 kg/h

**Modell: Zenith C / 0,28 kW**  
B/T/H 231/237/558 mm

statt € 522,- **459,-**

**Modell: Zenith C/E**  
„Frischmahlmühle“ ohne Stempel  
jede Portion wird frisch gemahlen  
Produktivität ca. 0,8-1,2 gr./s.

statt € 636,- **569,-**



## Sudladen

B/T/H **400x520x150mm**,  
1 Lade mit Klopfstange

statt € 408,- **339,-**

B/T/H **600x520x150mm**,  
1 Lade mit Klopfstange

statt € 423,- **349,-**

B/T/H **800x520x150mm**,  
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt € 591,- **489,-**



# LIEBHERR



**Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem** für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

## Kühlschrank

**Modell: GKPv 6540**

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt € 2.520,- **1.999,-**

## Tiefkühlschrank

**Modell: GGPv 6540**

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,6 kW, Temperatur -10/-26°C

statt € 2.696,- **2.139,-**

**Energieförderung**  
EUR 350,- \*

## Kühlschrank

**Modell: FKUv 1660**

**Umluftkühlung**, Außen CNS – Innen Kunststoff silber, Brutto-/Nutzinhalt 141/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 255 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt € 930,- **763,-**

**Energieförderung**  
EUR 100,- \*



## Tiefkühlschrank

**Modell: GGu-1550**

**Statisch**, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt € 850,- **697,-**

**Energieförderung**  
EUR 100,- \*

\* Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter [www.umweltfoerderung.at](http://www.umweltfoerderung.at)  
Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 15.6.2019) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2019  
Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. MwSt. betragen.



## Kühlschrank

# LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar, Brutto-/Nutzinhalt 663/499 L, EEKL. D, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 828 kWh/Jahr

### Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm,  
230 V/0,15 kW, Temperatur +1/+15°C

statt  
€ 1.614,- **1.298,-**

## Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm  
Brutto-/Nutzinhalt 547/388 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.351 kWh/Jahr

### Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm,  
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

statt  
€ 2.238,- **1.799,-**

**!** **Energieförderung**  
EUR 350,- \*

## Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauf-  
lagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit  
E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

### Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2,  
Energieverbrauch ca. 655 kWh/Jahr,  
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt  
€ 1.849,- **1.499,-**

### Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. D, Klimakl. 3-M2,  
Energieverbrauch ca. 1.382 kWh/Jahr,  
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt  
€ 2.856,- **2.359,-**



## Tiefkühlschrank

Ausführung wie Kühlschrank, jedoch mit Türinnenheizung, Temperaturbereich -18/-22°C

### Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,  
Energieverbrauch ca. 3.071 kWh/Jahr,  
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt  
€ 2.397,- **1.899,-**

### Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,  
Energieverbrauch ca. 4.629 kWh/Jahr,  
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt  
€ 3.498,- **2.799,-**



# Gastronorm-Kühlpulte



Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelemente für 5 Einschübe GN 1/1,  
Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option),  
Temperaturbereich -2/+8°C, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B

## Modell: TRWN-24NS

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,22 kW,  
steckerfertig, 4 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

statt  
€ 3.672,- **2.999,-**

## Modell: TRWN-24PS

230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 3.448,- **2.899,-**

## Modell: TRWN-32NS

B/T/H 1730/690/810 mm, 230 V/0,33 kW,  
steckerfertig, 2 Türen & 2 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

statt  
€ 3.791,- **3.099,-**

## Modell: TRWN-32PS

230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 3.577,- **2.999,-**

## Modell: TRWN-36NS

B/T/H 1730/690/810 mm, 230 V/0,33 kW,  
steckerfertig, 6 Laden,  
Energieverbrauch/Jahr 730 kWh, Volumen 360 LT

statt  
€ 4.539,- **3.699,-**

## Modell: TRWN-36PS

230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt  
€ 4.326,- **3.599,-**



## Arbeitsplatten

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm  
B/T/H 1735/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm

statt EUR 355,- nur EUR 299,-  
statt EUR 524,- nur EUR 439,-

# Gastronorm-Unterbaukühlpulte

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelement für 3 Einschübe GN 1/1, Ladenstock  
mit 2 Laden für GN 1/1-100, ohne Arbeitsplatte, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E,  
Temperaturbereich ca. -2/+8°C

## Modell: MBR760PC

B/T/H 1200/630/610 mm, 230 V/0,35 kW,  
steckerfertig, 1 Tür & 2 Laden,  
Verbrauch/Jahr 1.610 kWh, Volumen 113 Liter

statt  
€ 4.072,- **3.379,-**



## ADANDE Kühl- / Tiefkühlzellen



- **Cool & Freeze** – Temperaturbereich +15 bis -22°C, jede Lade komplett eigenständig als Kühl- oder Tiefkühlzelle zu betreiben
- Spezielles Adande Kühlsystem - höchste Energieeffizienz - geringe Stromkosten!
- stabile Lagertemperaturen und Luftfeuchtigkeit
- Große Kapazität 2 x GN 1/1 -200mm pro Lade
- Energieverbrauch/Jahr ca. 614kWh (Kühlung), ca. 1522 kWh (Tiefkühlung), Energieeffizienzklasse A (Kühlung), B (Tiefkühlung), Klimaklasse 5, Nutzinhalt 172 Liter
- Standard vorne Füße – hinten Rollen

**Modell: VCS2/SWR**  
B/T/H 1100/700/846mm,  
230V/0,56kW

statt  
€ 6.297,- **5.590,-**

## Einschiebe-Getränkekühlpult

**4 Flaschenladen mit 3-mm-Chromnickelstahlauszügen**, starke Isolation des Korpus und der Frontelemente, Front Chromnickelstahl, Hochleistungsverdampfer, Umluftkühlung, digitale Steuerung, ohne Arbeitsplatte, Flaschenkühlwanne mit Abfluss im Aggregatfach eingebaut - wahlweise rechts oder links.

**Modell: LS/GKP-4L rechts/links**  
B/T/H 1570/680/850 mm,  
230V

statt  
€ 5.293,- **4.290,-**



## Saladette

Statisches Kühlsystem in den Wänden mit Innenraumventilator zur Kaltluftverteilung, 2 Türen im Unterbau mit jeweils 1 beschichteten Rost zum Abstellen von GN-Behältern geeignet, GN 1/1, obere Ausstellungs-ebene mit Klappdeckel zum Einhängen von GN-Behältern, 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6-150 mm (Behälter optional), Temperaturbereich +4/+10°C

**Modell: S900**  
B/T/H 900/700/880 mm,  
230 V/0,3 kW

statt  
€ 1.167,- **959,-**

## Schnellkühler-Schockfroster

- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Verringerung der Betriebskosten
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit

### Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW,  
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min

statt  
€ 7.048,- **5.790,-**



### Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW,  
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt  
€ 4.448,- **3.590,-**

### Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW,  
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
mit Kapillarrohrsystem,  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,  
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt  
€ 3.393,- **2.699,-**



## Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, manuelle Abtaung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe (Option), B/T/H 1255/661/916 mm

### Modell: GTE-4100-41

Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,  
Brutto/Nutzhalt 409/365 L, Verbrauch ca. 584 kWh/a

statt  
€ 890,- **729,-**

### Modell: GTE-4152-41

Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,  
Brutto/Nutzhalt 417/328 L, Verbrauch ca. 730 kWh/a

statt  
€ 950,- **779,-**



## Kühlvitrine Amalia Deluxe

- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar
- Reservekühlraum im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- Sockelblende Edelstahl
- Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

### Modell: 1875 FV-VVE C/R EI

B/T/H 1935/1114/1208 mm,  
230 V/1,0 kW

statt  
€ 6.700,- **5.590,-**

### Modell: 3125 FV-VVE C/R EI

B/T/H 3185/1114/1208 mm,  
230 V/1,2 kW

statt  
€ 8.480,- **6.999,-**



Modell 3125



## Kühlvitrine Euromini LUX

Reservekühlung im Unterbau, LED Beleuchtung,  
Temperatur untere Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C,  
Temperaturklasse M1

- Frontglas nach vorne kippbar, Zwischenglasstage, Schiebegläser
- Seitenpaneel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben lt. Tabelle

### Modell: 1460 FV-VV

B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW

statt  
€ 3.650,- **2.999,-**



## Wandkühlvitrine CRONUS

- Ausführung Chromnickelstahl, Umluftkühlung
- 4 Zwischenglasstagen
- elektrische Nachtrollo (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter
- Innenbeleuchtung oben LED,
- Temperaturbereich ca. +2/+4°C

### Modell: 1310 FV L-C - Inox

B/T/H 1315/665/2112 mm, 230V/1,52/kW

statt  
€ 5.552,- **4.649,-**



## Würfeleiserzeuger CNE

nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung  
für optimale Hygiene, leicht zugänglicher und zu reinigender Luftfilter,  
Türdichtung, luftgekühlt - einbaufähig

### Modell: IM-21 CNE-HC/L

B/T/H 398/451/695 mm, 230 V/0,23 kW,  
Speicher 11,5 kg, Eiswürfel ca. 28x28x32 mm,  
Tagesleistung bis max. ca. 22 kg, ca. 864 Würfel

statt  
€ 1.445,- **1.269,-**



## Eiserezeuger manuell

mechanisches Verdampferthermostat auf Vorderseite mit Abdeckkappe, bewährtes  
Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft  
(A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) - oder Wasserkühlung (W), Speicher 6 kg,  
B/T/H 334/457/597+2 mm FüÙe, 230 V/0,31 kW

### Modell: SDE-24 - Kegeleis

Tagesleistung bis max. 24 kg, ca. 1.100 Stk.



statt  
€ 994,- **829,-**

### Modell: SCN-25 - Würfeleis

Tagesleistung bis max. 19 kg, ca. 900 Stk.



statt  
€ 1.079,- **899,-**

## Kegeleiserezeuger SDE

Verdampferthermostat und Elektronik hinter Frontblende, bewährtes Sprühsystem für klare  
Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich)  
oder Wasserkühlung (W), bei Luftkühlung ausziehbarer Luftfilter, 230V/0,36kW,  
Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm

### Modell: SDE-30 - Kegeleis

Tagesleistung bis max. 30 kg, ca. 1.380 Würfel,  
Speicher 6 kg, B/T/H 334/457/597+2 mm FüÙe

statt  
€ 1.131,- **945,-**

### Modell: SDE-34 - Kegeleis

Tagesleistung bis max. 32 kg, ca. 1.450 Würfel,  
Speicher 12 kg, B/T/H 377/555/637+2 mm FüÙe

statt  
€ 1.302,- **1.089,-**



## Würfeleiserzeuger SCN

Verdampferthermostat und Elektronik hinter Frontblende, bewährtes Sprühsystem  
für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulations-  
bereich erforderlich) - oder Wasserkühlung (W), bei Luftkühlung ausziehbarer Luftfilter,  
230V/0,38 kW, Eiswürfelgröße ca. 30x30x30 mm

### Modell: SCN-35 - Würfeleis

Tagesleistung bis max. 37 kg / ca. 1.750 Würfel,  
Speicher 17 kg, B/T/H 485/575/720+130 mm

statt  
€ 1.585,- **1.325,-**



## Flockeneiszeuger SPR

Direktantrieb mit kontinuierlicher Produktion, ausgereifte Technik, antibakterielle Beschichtung, Reinigungssystem, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) - oder Wasserkühlung (W)

**Modell: SPR-80**

Tagesleistung ca. 70 kg (A) bzw. ca. 73 kg (W), Speicher 25 kg, B/T/H 529/626/791+89 mm Füße, 230 V / 0,33 kW

statt € 3.016,- **2.549,-**



## Würfeleiszeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 26,5x26,5x26 mm, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

**Modell: SVD-203**

B/T/H 760/620/575 mm, 230 V/0,9 kW (W)/1 kW (A)

statt € 3.427,- **2.899,-**

Speicher für Eiszeuger:

**Modell: R-150**

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis ca. 181 kg

statt € 1.430,- **1.219,-**



Detailbild Steuerung



## Flockeneis / Nuggeteiszeuger

Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

**Modell: SPN-405 - Flockeneis**

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße, 230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 320 kg (A) bzw. ca. 330 kg (W)



statt € 5.435,- **4.599,-**

**Modell: SNM-300 - Nuggeteis**

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße, 230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 270 kg



statt € 6.144,- **5.225,-**

Speicher für Eiszeuger:

**Modell: R-150**

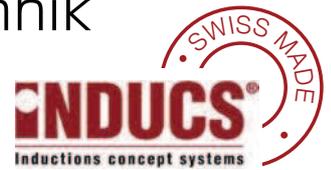
B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

statt € 1.430,- **1.219,-**



# Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S** Technologie

**R·T·C·S**  
realtime temperature control system



## Induktionsgrill

Höchst effizient durch **rekordschnelle Aufheizzeiten**  
20-200°C in ca. 3,5min, temperaturgesteuertes Braten  
50-230°C, spezielle Antihaftbratplatte mit minimaler  
Abstrahlhitze in den Raum und mit **höchster Gleichmäßigkeit**,  
bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

**Modell: Instinct Grill-5**  
Bratfläche 493x352mm,  
B/T/H 531/493/198mm, 400V/5,0kW

statt  
€ 4.319,- **3.499,-**



## Induktionsherd

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.



**Modell: Instinct Top-3,5**  
Ceranglas 372x340mm,  
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt  
€ 1.781,- **1.449,-**



**Modell: Instinct Top-5**  
Ceranglas 372x340mm,  
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt  
€ 2.064,- **1.689,-**

**Modell: Instinct Top-10**  
**2 Kochzonen**,  
Ceranglas 372x609mm,  
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt  
€ 3.663,- **2.999,-**

## Induktionswok

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, Pfannenerkennung auch beim Sautieren, 12 Leistungsstufen, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich, Cerancuvette 300mm.

**Modell: Instinct Wok-3,5**  
B/T/H 380/473/200mm, 230V/3,5kW

statt  
€ 2.140,- **1.759,-**

**Modell: Instinct Wok-5**  
B/T/H 380/473/200mm, 400V/5,0kW

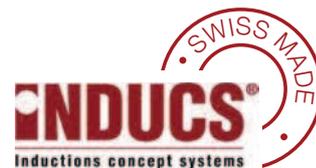
statt  
€ 2.530,- **2.059,-**

**Modell: Instinct Wok-8**  
B/T/H 380/473/200mm, 400V/8,0kW

statt  
€ 2.855,- **2.349,-**



## Leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte



- leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen,
- raumsparendes, kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerrahmen, mit flächenbündig eingesetztem Ceranfeld,
- Herde anschlussfertig mit externem Bedienpaneel mit einem stufenlosen Leistungsregler mit LED Kontrolllampe



### Einbauherd

1 Kochzone, Glas 320x320 mm

**Modell: STI-S.IN-3,5**

B/T/H 384/384/226 mm, 230 V/3,5 kW, 1 Kochzone, mit Rundspule

statt  
€ 2.038,- **1.775,-**

**Modell: STI-S.IN-5**

400 V/5 kW, mit Rundspule

statt  
€ 2.466,- **2.149,-**



### Einbauherd

2 Kochzonen, Glas 320x580 mm

**Modell: STI-S.D.IN-7**

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 3,5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt  
€ 4.102,- **3.575,-**

**Modell: STI-S.D.IN-10**

B/T/H 384/644/164 mm, 400 V/2x 5 kW, 2 Kochzonen, mit Rundspulen

statt  
€ 4.537,- **3.953,-**

## Einbaumultibräter Compactmodul

Bratenwanne 493x352x65 mm, 9,5 Liter, 1 Heizzone, Generator direkt unterhalb angebaut

**Modell: SH/KB/IN/CL-5**

B/T/H 531/390/226 mm, 400 V/5 kW

statt  
€ 4.481,- **3.905,-**



### Einbauwok

Cuvette 300 mm

**Modell: STI-S.WOK.IN-5**

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/5 kW, Wokspule 270 mm

statt  
€ 2.921,- **2.545,-**

**Modell: STI-S.WOK.IN-8**

B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW, Wokspule 270 mm

statt  
€ 3.201,- **2.789,-**

# Induktionsstandherde mit der Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R.T.C.S.<sup>®</sup>** Technologie von

**R.T.C.S.<sup>®</sup>**  
realtime temperature control system

**INDUCS<sup>®</sup>**  
Inductions concept systems



## STI-10.5000-610

B/T/H 450/730/875 mm, 400 V/10 kW,  
2 Hochleistungs-Induktionsspulen  
270 mm á 5kW, Ceranglas 375/650 mm

statt  
€ 6.890,- **5.990,-**



## STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,  
4 Hochleistungs-Induktionsspulen  
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt  
€ 11.290,- **9.590,-**

## STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,  
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,  
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

statt  
€ 16.690,- **13.990,-**



## CONVOTHERM mini



- maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt IHR Wunschergebnis per Knopfdruck
- vorinstallierte Rezepte und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

### Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

**Modell: OES 6.10 Mini**  
B/T/H 515/777/627 mm  
400 V / 7,1 kW

statt  
€ 5.930,- **4.990,-**

**Handbrause für Mini (seitlich montiert)** EUR 249,-  
**ConvoClean System (automatische Reinigung)** EUR 449,-



## CONVOTHERM C-4 easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



### Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

**Modell: C4-easy**  
B/T/H 875/792/786 mm,  
400 V/11 kW

statt  
€ 7.700,- **6.490,-**

# Heißluftdämpfer Professional Compact



PK-DT-107E touch  
Abb.: Linksanschlag

## Heißluftdämpfer Touch

Touch Display, 150 Programme, 2 Lüftergeschwindigkeiten mit Autorevers, Mehrpunkt-KTM, automatisches Vorheizen, Cool-down, USB Anschluss, Delta-T Garen, Direktdampferzeugung im Garraum, Reinigungssystem, **Standardtür mit Rechtsanschlag**

**Modell: PK-DT-104E - 4x 1/1**

B/T/H 523/843/668 mm, 400 V/5,2 kW,  
für 4 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt  
€ 5.751,- **4.779,-**

**Modell: PK-DT-107E - 7x 1/1**

B/T/H 523/843/883 mm, 400 V/8,8 kW,  
für 7 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt  
€ 6.389,- **5.299,-**



## Heißluftdämpfer Analog

Manuelle Steuerung, Timer, Temperaturregler, Moduswahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Direktdampferzeugung im Garraum,  
**Standardtür mit Rechtsanschlag**

**Modell: PK-DA-104E - 4x 1/1**

B/T/H 523/843/668 mm, 400 V/5,2 kW,  
für 4 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt  
€ 4.185,- **3.479,-**

**Modell: PK-DA-107E - 7x 1/1**

B/T/H 523/843/883 mm, 400 V/8,8 kW,  
für 7 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt  
€ 4.725,- **3.899,-**

Zubehör für Heißluftdämpfer:

**Handbrause** EUR 195,-  
**Fettfilter vor Lüfter** EUR 139,-



PK-DA-104E analog  
Abb.: Linksanschlag



## Heißluftdämpfer Analog

Manuell, Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Direktdampferzeugung im Garraum, **Tür nur Linksanschlag**

**Modell: NG-DA-005EW**

B/T/H 930/765/771 mm, 400 V/6,5 kW,

Für 5 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 67 mm

statt  
€ 3.339,- **2.769,-**

## Heißluftofen

Manuell, Timer, Temperaturregler, Beschwadung, Lüfter mit Autorevers, **Tür nur Linksanschlag**

**Modell: NB-UA-004E**

B/T/H 862/681/564 mm, 400 V/6,5 kW,

Für 4 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 75 mm

statt  
€ 2.016,- **1.669,-**



## Heißluftofen

Manuell, Timer, Temperaturregler, Beschwadung, **Klapptüre**

**Modell: SN-UA-004E**

B/T/H 725/664/605 mm, 230 V/3,2 kW,

Für 4 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 70 mm

statt  
€ 1.350,- **1.125,-**



## Heißluftofen

Manuell, Timer, Temperaturregler, Beschwadung, **Klapptüre**

**Modell: SN-UA-304EW**

B/T/H 585/606/570 mm, 230 V/3,2 kW,

Für 4 Einschübe GN-2/3, Abstand 70 mm

statt  
€ 882,- **729,-**





## Die Küche der Zukunft hat keine Bedienknöpfe und heißt I-CHEF



- 11x11 cm großes Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas mit Siebdruck
- Touch-Bedienfunktionen für Anwahl, Anzeige und Einstellung von Zeiten, Garvorgängen, Temperaturen bzw. Leistungsstufen per Fingertipp
- Energieeinsparung & optimale Kochergebnisse durch präzise Steuerung und kontrollierte Garvorgänge

## Elektrokoch- & Grillplatte

Zum direkten Grillen/Braten oder für Töpfe/Pfannen, große Edelstahl Kochplatte 830x660x18 mm unterteilt auf 4 Heizzonen 410x320 mm je 4 kW, hochwertige Oberfläche aus gehärtetem Chrom - perfekte Wärmeverteilung, Temperaturregelung 50 – 400°C

### Modell: ICP9-10E

B/T/H 1000/900/250 mm,  
400V/16 kW

statt  
€ 10.432,- **7.999,-**

### Unterschrank NBV910

B/T/H 1000/765/620 mm

statt  
€ 675,- **559,-**



## Grillplatte

Hartverchromte Grillfläche für fettreduziertes Braten, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, gepanzerte Heizwiderstände, 2 Heizzonen, Temperaturregelung 110 – 280°C, vorbereitet zur Montage auf Mareno Unterschrank NBV98

### Modell: ICFT9-8ELC

B/T/H 800/900/250 mm,  
400V/15 kW

statt  
€ 4.501,- **3.735,-**



## Doppelfritteuse

2 Becken je 22 Liter, tiefgezogene Becken für leichte Reinigung mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, Schmelzprogramm für feste Fette, Standardausstattung 2 Körbe 160x360x120 mm pro Becken, Temperaturregelung 100 – 185°C

**Modell: ICF9-8E22**

B/T/H 800/900/870 mm,  
400 V/36 kW

statt  
€ 5.804,- **4.819,-**



## Kochkessel

Kesselgröße 150 Liter, indirekte Beheizung durch Niedrigdampf der vom Wasser im Doppelmantel erzeugt wird, Kalt- oder Warmwasserfüllung über MV, mit automatischem Kondensablassventil/Entlüftung Doppelmantel, Temperaturregelung über 12 Leistungsstufen

**Modell: ICPI9-8E15V**

B/T/H 800/900/870 mm,  
400 V/21 kW

statt  
€ 8.931,- **7.415,-**

## Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80 Liter, Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

**Modell: ICBR9-8EIM**

B/T/H 800/900/870 mm,  
400 V/9 kW

statt  
€ 9.041,- **7.499,-**

**Option Mehrpunktkerntemperaturfühler XS**

für Grillplatte oder Kippbratpfanne, 1 KTM pro Gerät möglich

statt  
€ 333,- **277,-**



## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

### Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm,  
24 kW Gasleistung,  
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt  
€ 4.103,- **3.399,-**



### Modell: NC7FEV-8G24

E-Backofen GN 1/1 mit  
zusätzlichem Ventilator für  
Umluftbetrieb  
Rost 530 x 470 mm,  
400 V/4,2 kW

statt  
€ 4.342,- **3.609,-**



## Gasherd mit E-Backrohr



### Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm,  
4 Gasbrenner mit Zündflamme,  
2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-  
brenner mit Gussrosten  
und tiefgezogener CNS-Mulde,  
Elektrobackrohr 4,2 kW,  
1 gemeinsames Thermostat für  
Ober- und Unterhitze, Innen-  
maße B/T/H 570/530/295 mm,  
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW

statt  
€ 2.713,- **2.255,-**

### Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem  
Ventilator für Umluftbetrieb

statt  
€ 3.216,- **2.669,-**

## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

### Modell: NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm,  
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,  
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt  
€ 5.403,- **4.486,-**

## Gasherd mit Unterschrank

Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit  
offenem Unterschrank ohne Backrohr.

### Modell: NC7-12G36+NBV7-12

B/T/H 1200/730/870 mm,  
36 kW Gasleistung

statt  
€ 3.222,- **2.675,-**



## Gasherd

4 Gasbrenner mit Zündflamme, 2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleistungs-  
brenner, mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde für einfache  
Reinigung

### Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,  
Gasleistung 19 kW

statt  
€ 1.429,- **1.186,-**





## Elektroherd mit E-Backrohr

Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde  
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,  
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm  
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,  
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,  
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm  
 und 1 Backblech H 37 mm

**Modell: C6FES-7E**  
 B/T/H 700/650/870 mm,  
 400 V / 12,4 kW

statt  
 € 2.671,- **2.217,-**

**Modell: C6FEV-7E**  
 Backrohr mit zusätzlichem  
 Ventilator für Umluftbetrieb

statt  
 € 3.012,- **2.499,-**

## Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:  
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,  
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,  
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,  
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

**Modell: V6FEV-7EP**  
 B/T/H 700/650/870 mm,  
 400 V/14,2 kW

statt  
 € 3.596,- **2.985,-**



## Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,  
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames  
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

**Modell: NV7FE-8E**  
 B/T/H 800/730/870 mm,  
 400 V/16 kW komplett,  
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

statt  
 € 4.755,- **3.949,-**

**Modell: NV7FEV-8E**  
 400 V/14,2 kW komplett,  
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),  
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb,  
 Rost 530 x 470 mm

statt  
 € 4.994,- **4.145,-**





## E-Kippbratpfanne

Tiegelwände aus Chromnickelstahl, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem, robusten Duplex (rostfrei), Tiegelgröße ca. 710x410x200 mm / 60 Liter, Handradklippung, Deckel doppelwandig, Thermostat 100-280°C

**Modell: NBR7-8EI**

B/T/H 800/730/870 mm,  
400 V/10 kW

statt  
€ 5.468,- **4.539,-**



## E-Grill

**Hartverchromte Grillplatte** für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

**Modell: FT6-10ELC**

B/T/H 1000/600/295mm,  
400V/11,7kW

statt  
€ 3.544,- **2.942,-**



## E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

**Modell: F6-6ER**

2 Becken,  
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW  
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt  
€ 2.520,- **2.095,-**

**Modell: F6-4ER**

1 Becken,  
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW  
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt  
€ 1.426,- **1.184,-**



## E-Fritteuse

Becken 280x340 mm/15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

**Modell: NF7-8E15**

2 Becken,  
B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW

statt  
€ 4.612,- **3.828,-**

**Modell: NF7-4E15**

1 Becken,  
B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW

statt  
€ 2.690,- **2.233,-**



## Heißhaltebehälter 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30° -90°C

**Modell: HSH-031E**  
B/T/H 450/635/400 mm, 230 V/0,7 kW

statt  
€ 1.859,- **1.559,-**



moduline

## Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30° -120°C

**Modell: CSC-031E**  
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt  
€ 2.112,- **1.779,-**



## Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30° -90° C

**Modell: HSW-012E**  
B/T/H 660/585/505 mm, 230 V/1 kW

statt  
€ 2.577,- **2.159,-**

## Salamander X-Fast



extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis, 2 Heizzonen (links – rechts)

**Modell: X-Fast QSE-60**  
B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW

statt  
€ 2.713,- **2.099,-**



## Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle,  
tiefgezogenes Becken

**Modell: Frita+ 6 (5-7 l)**  
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt  
€ 953,- **799,-**

**Modell: Frita+ 8 (8-9,5 l)**  
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt  
€ 1.094,- **919,-**

## Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle,  
Fettschmelzyklus, tiefgezogenes Becken

**Modell: Profi+ 6 (5-7 l)**  
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt  
€ 1.453,- **1.225,-**

**Modell: Profi+ 8 (8-9,5 l)**  
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt  
€ 1.591,- **1.339,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

## Tischfritteusen DF

1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit Ablauf nach vorne, 2 Körbe 200x310x100mm



**Modell: DF-49/400V**  
B/T/H 450/600/335mm, 400V/9kW  
Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter

statt  
€ 1.112,- **899,-**



**Modell: DF-4N/Gas**  
B/T/H 450/600/425mm, für Erdgas 20mbar/11,3kW,  
Ölinhalt 8 Liter, (auf Anfrage Flaschengas)

statt  
€ 1.941,- **1.625,-**

## Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten

**Modell: SF/650722**  
B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt  
€ 1.582,- **1.329,-**



## Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

**Modell: Super Easy 622**

B/T/H 593/630/900 mm,  
400 V/2x 11,4 kW (15kW + 3% Aufpreis)

statt  
€ 4.448,- **3.739,-**



## Standfritteuse Basic+

Manueller Regler mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

**Modell: Basic+ 311**

B/T/H 298/630/900 mm,  
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt  
€ 4.191,- **3.529,-**

## Standfritteuse Vision

Computersteuerung 20 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

**Modell: Vision 311 + LiftFRi und xFri**

B/T/H 298/630/900 mm,  
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt  
€ 7.717,- **6.559,-**



Korbhebevorrichtung LiftFri  
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

# Panasonic



## 1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1027**  
230 V/1,49 kW

statt  
€ 865,- **735,-**



## Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1843**  
230 V/2,83 kW  
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt  
€ 1.655,- **1.313,-**



**Modell: NE-2143-2**  
230 V/3,16 kW  
Mikrowellenleistung 2100 Watt  
Mit entnehmbarer Zwischenplatte für 2 Garraumebenen

statt  
€ 1.855,- **1.472,-**

## Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

**Modell: NE-1840**  
230 V/3,2 kW  
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt  
€ 2.745,- **2.181,-**

**Modell: NE-2140**  
400 V/3,65 kW  
Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt  
€ 2.990,- **2.375,-**

**Modell: NE-3240**  
400 V/4,96 kW  
Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt  
€ 3.575,- **2.840,-**





## NEU: Pacojet 2 PLUS

Der neue Pacojet 2 PLUS wurde mit einer programmierbaren automatischen Wiederholfunktion und einem weiterentwickelten Verschlussystem für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ ausgestattet.

- B/T/H 182/360/498 mm / 230V / 0,95 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, schnellere Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher (Beispiel letzte Portion: 1:20 min)
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Touch
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 2 Pacossierbecher + Deckel, 1 Pacossierflügel Pacojet 2 Gold-PLUS, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset, Spatel, Rezeptbuch PJ2 PLUS

! 4.890,-



### Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für ungefrorene Lebensmittel.

- 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
- 1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
- 1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Früchtecremes
- 1 Messerzange - Zum sicheren Montieren

! 298,-



## Pacojet Junior

- B/T/H 182/360/498 mm, 230V / 1,0 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, gleichbleibende Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher konstant 4:30 min
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Tasten
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 1 Pacossierbecher + Deckel weiß, 1 Pacossierflügel Pacojet Standard, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset
- Pacojet Junior nicht geeignet für die Verwendung vom Coupe-Set

! 2.995,-





## Planetenrührmaschine 10 / 20 Liter

Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten, Betrieb über Timer oder manuell, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kesselhub und Kesselschutzgitter, Inox Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer (keine Aufsteckgeräte möglich)

**Modell: ST/FL-10D**  
B/T/H 389/491/620 mm,  
230 V/0,5 kW

statt  
€ 1.109,- **899,-**

**Modell: ST/FL-20D**  
B/T/H 558/555/794 mm,  
230 V/1,1 kW

statt  
€ 1.652,- **1.399,-**



## Planetenrührmaschine 24 Liter

Leistungsstarke Getriebemaschine mit 3 verschiedenen Geschwindigkeiten in massiver Ausführung! Belüftungssystem für Motor, Not-Aus-Taster, Sicherheitsschalter für Kessel und Kesselschutzgitter mit Einfüllöffnung, mit Kessel, Schneebesen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch zum Betreiben für Zusatzgeräte (optional Fleischwolf, Gemüseschneider)

**Modell: ST/SP-22HA**  
B/T/H 570/560/910 mm,  
400 V/0,5 kW

statt  
€ 3.389,- **2.675,-**

## Gemüseschneider Profi



mehr als 70 verschiedene Schnittarten - Schneiden, Schnitzeln, Reiben, ..., leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

**Modell: CA-301 (Grundgerät ohne Scheiben)**  
B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW  
Leistung 150 bis 450 kg/h

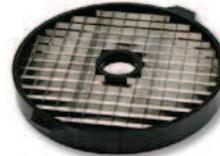
statt  
€ 1.393,- **1.169,-**



Schneidscheiben  
statt EUR 109,-  
**ab EUR 92,-**



Streifenscheider  
statt EUR 142,-  
**ab EUR 121,-**



Würfelgatter  
statt EUR 120,-  
**EUR 99,-**



Reibscheiben  
statt EUR 76,-  
**EUR 64,-**

## Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 6m<sup>3</sup>/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

**Modell: SE-206**

B/T/H 337/431/307 mm (außen),  
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt € 2.296,- **1.899,-**



## Stabmixer

Hergestellt aus hochwertigen Materialien, Chromnickelstahlmesser, fixe Geschwindigkeit in Flüssigkeiten 9000 U/min

**Modell: TR-270**

Gesamtlänge 566 mm, 230 V/0,25 KW, für Töpfe bis max. 15 Liter Fassungsvermögen, fixer Mixstab 290 mm

statt € 346,- **295,-**

**Modell: TR-350 + BN**

Gesamtlänge 732 mm, 230 V/0,35 KW, für Töpfe bis max. 60 Liter Fassungsvermögen, abnehmbarer Mixstab 420 mm mit Kupplung; dadurch sehr reinigungsfreundlich & hygienisch

statt € 486,- **415,-**



## Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

**Modell: SU-310**

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m<sup>3</sup>/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen), B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt € 3.058,- **2.559,-**

**Modell: SU-416**

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m<sup>3</sup>/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,37 kW

statt € 3.895,- **3.269,-**

**Modell: SU-420**

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m<sup>3</sup>/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,75 kW

statt € 4.198,- **3.499,-**

## Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5°-95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C

**Modell: Smart Vide 6**

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW

statt € 1.221,- **1.025,-**



## Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, robuste Ausführung mit Kettenantrieb, Kesselschutzgitter, fahrbar mit Rädern

**Modell: 20KR** (für 20 kg Teig)  
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt  
€ 2.066,- **1.849,-**

**Modell: 30KR** (für 30 kg Teig)  
B/T/H 480/840/810 mm, 400 V/1,1 kW

statt  
€ 2.691,- **2.399,-**



## Pizzaofen Cuppone TZ

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige

**Modell: TZ 435-2M**  
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW,  
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm

statt  
€ 2.662,- **2.145,-**



## Pizzaofen Cuppone DN

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus Schamott, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar

**Modell: DN 635L-2CD**  
B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,  
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt  
€ 6.085,- **5.150,-**



**Haube KDN 635L NT**  
ohne Motor, mit Beleuchtung,  
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt  
€ 1.515,- **1.295,-**

**Untergestell SDN 635L/2**  
B/T/H 1500/960/900 mm

statt  
€ 719,- **599,-**

**Satz Räder RS**  
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt  
€ 337,- **285,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.