

ASM
 ★ ★ ★
 QUALITY
 MADE IN
 EUROPE
GLÄSERSPÜLMASCHINE GLS 145

- **Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- **Eingebautes Reiniger- und Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Thermostopp-Funktion
- **Einschubhöhe 320 mm**
- EWT ermöglicht durch optimierte Wasserführung geringere Energiekosten
- EDS Filtersystem - besseres Spülergebnis und reduzierter Wasser- Reinigerverbrauch
- EHW Heizleistungsverteilung - bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen

Modell	GLS 145
Art.Nr.	149791
Wasserverbrauch	1,6 L
Waschtank	8 L
Anschlusswert	3,5 kW / 230 V
Maße: B x T x H (mm)	436 x 535 x 670

NEU

STATT € 1.727,-

1.437,-

GASTRO

aktuell

ROMEDIUS
 der Tiroler Gastroplaner
 GmbH.
www.romedius.at

Wir setzen Ihre Ideen um!

Geschäftsführer Romed Trebo
 6021 Innsbruck, Etrichgasse 34
 Telefon: +43(0)512/ 34 60 56
 Fax: +43(0)512/ 34 60 56 - 29
 Email: office@romedius.at

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

- **Gehäuse und Innenraum komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- 519 mm Breite: kompakte, platzsparende Aufstellung
- Fugenloser **Hygiene-Garraum** mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Herausnehmbare Auflageschienen
- Hochleistungs-Heizkörper aus Chromnickelstahl INCOLOY 800
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- **Kerntemperaturfühler**
- **5,5" Touch-Screen**
- USB-Schnittstelle

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

- **7" Touch-Screen** für benutzerfreundliche interaktive Steuerung
- **METEO-SYSTEM:** Prozentgenaue Regelung des Garraumklimas mit integrierter Feuchtemessung
- Patentierter **Steamtuner** für präzise Regulierung der Dampffuchtigkeit
- Mikroboiler
- **5 Lüftergeschwindigkeiten**

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

- Heißumluft 50° - 300° C
- Dampfgaren 50° - 120° C / 30° - 120° C
- Kombigaren 50° - 270° C / 30° - 300° C
- Niedertemperaturgaren
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)
- Sous-Vide-Garen

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 6.470,-

4.995,-

KORE KB 061W



STATT € 9.725,-

5.365,- MIT BOILER

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3		519 x 628 x 770	6.470,-	4.995,-
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1		519 x 806 x 770	6.945,-	5.365,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	✓	519 x 803 x 770	9.725,-	6.950,-

KOCHSYSTEME

3

MTE5W R



STATT € 6.480,-

4.535,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

BETRIEBSARTEN

- Heißumluft 50° C - 300° C
- Dampfgaren 50° C - 130° C
- Kombigaren 50° C - 270° C
- Langzeitgaren mit Delta T Funktion
- Smoking (Zubehör erforderlich)



HEISSLUFTDÄMPFER MTE

- Gehäuse u. Innenraum Ausführung komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Fugenloser Hygiene-Garraum mit abgerundeten Ecken zur leichten Reinigung
- 7" Touch-Screen für eine benutzerfreundliche, interaktive Steuerung
- Garraumtür mit Doppelverglasung zur reduzierten Wärmeabstrahlung
- 35 mm starke Garraumisolierung
- Garraum-Beleuchtung
- Aufklappbare Innenscheibe
- Aufklappbares Luftleitblech zur leichten Reinigung des Ventilatorbereiches
- Herausnehmbare Auflageschienen
- 3 Lüftergeschwindigkeiten
- Hochleistungs-Heizkörper aus INCOLOY 800 Chromnickelstahl
- Kerntemperatur-Fühler und USB-Schnittstelle
- Zeitwahl 0 - 599 Minuten/Endlos
- Schienenabstand 74 mm
- Automatisches Reinigungssystem

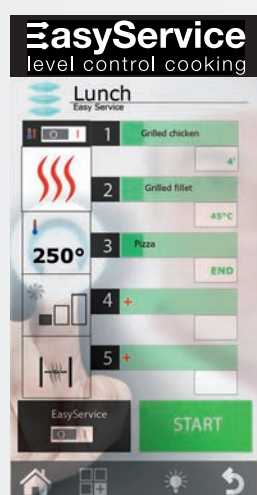
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



Innovative Steuerung zur einfachen Erstellung und Verwaltung von 600 Garprogrammen mit bis zu 9 Garphasen.



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnellwahl von 9 Programmen.



Neue Rack-Control für gleichzeitiges Garen verschiedener Gerichte auf unterschiedlichen Ebenen.



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MTE5W R	141578	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	6.480,-	4.535,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	7.740,-	5.625,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	8.715,-	6.100,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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

CE 74TE



STATT € 4.508,-

2.845,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 74XM



STATT € 6.791,-

5.078,-

CV740E 18



STATT € 5.918,-

4.735,-

CG 740E



STATT € 5.096,-

3.669,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300°C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 400 mm
- Fassung 50 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	4.508,-	2.845,-
CG 740E	122543	24 kW / Gas	50° - 300° C	800 x 700 x 900	5.096,-	3.669,-
CV740E 18	122561	18 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 700 x 900	5.918,-	4.735,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	6.791,-	5.078,-

KOCHSYSTEME

5

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.907,-

2.150,-


FLE72GCRX

FLE741GCRX



STATT € 4.415,-

3.265,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW	Hartverchromt	400 x 700 x 850	2.907,-	2.150,-
FLE741GCRX	142420	12 kW	Hartverchromt	800 x 700 x 850	4.415,-	3.265,-



FE7117

STATT € 3.198,-

2.370,-


FE7215

STATT € 4.883,-

3.615,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 850	3.198,-	2.370,-
FE 7207	122603	14,0 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 850	4.472,-	3.315,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 850	4.883,-	3.615,-

6 KOCHSYSTEME

GASHERD

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



CG940G

STATT € 3.619,-

2.865,-

ELEKTRO-HERD

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



CG960G



STATT € 4.872,-

3.895,-

BE 94XA



STATT € 8.902,-

7.390,-

CV 940 E 22



STATT € 7.972,-

5.979,-

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus wärmeleitfähigem Duplex 2304 rostfrei
- Gepanzerte Heizelemente aus CNS
- Wasserfüllarmatur
- Temperaturregelung 50° - 300°C
- Manuelle Kippung
- Bratfläche 726 x 595 mm
- Fassung 80 Liter

ELEKTRO-CERANHERD

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG940G	122441	32,0 kW / Gas	2 x 6 kW / 2 x 10 kW	800 x 900 x 900	3.619,-	2.865,-
CG960G	122442	48,0 kW / Gas	3 x 6 kW / 3 x 10 kW	1200 x 900 x 900	4.872,-	3.895,-
CV 940 E 22	122459	22 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 900 x 900	7.972,-	5.979,-
BE94XA	139377	15,1 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 900 x 900	8.902,-	7.390,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 3.453,-

2.510,-


FLE92GCRX

FLE941GCRX



STATT € 5.356,-

3.800,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE92GCRX	144200	8,0 kW / 400 V	Hartverchromt	400 x 900 x 900	3.453,-	2.510,-
FLE941GCRX	144202	16,0 kW / 400 V	Hartverchromt	800 x 900 x 900	5.356,-	3.800,-



FE9121

STATT € 3.567,-

2.850,-


FE9221

STATT € 6.401,-

5.120,-

ELEKTRO-FRITTEUSE

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



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE9121	122509	9,5 kW / 400 V	21 L	400 x 900 x 900	3.567,-	2.850,-
FE9221	122514	39,0 kW / 400 V	2 x 21 L	800 x 900 x 900	6.401,-	5.120,-

8 KOCHSYSTEME

INDUKTIONSSHERDE MINI / SYSTEM 45

- Gehäuse komplett **Edelstahl 1.4301**
- **Schott**-Ceranglas
- **Stufenloser Leistungsregler**
- **Digitale Anzeige** unter Glas
- Leicht demontierbarer **Lüfterfilter** (spülmaschinensicher)
- Integrierte **Pfannen-Qualitäts-Anzeige PQC**
- Steckerfertig



BM3,5

STATT € 1.490,-

1.179,-

BWK 3.5



STATT € 4.590,-

3.618,-

BI2K10



STATT € 2.590,-

2.048,-

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BM 3,5	117445	Ø 210 mm	290 x 290 x 4	340 x 405 x 110	3,5 kW / 230 V	1.490,-	1.179,-
BM 5,0	148682	Ø 210 mm	290 x 290 x 4	340 x 405 x 110	5,0 kW / 400 V	1.990,-	1.578,-
BI1KS 5	129541	Ø 230 mm	350 x 350 x 4	400 x 455 x 120	5,0 kW / 400 V	2.390,-	1.888,-
BI2K10	100053	2 x Ø 230 mm	350 x 560 x 6	400 x 665 x 120	10,0 kW / 400 V	4.590,-	3.618,-
BWK 3.5	100097	Ø 300 mm	Ø 300 x 4	400 x 455 x 180	3,5 kW / 230 V	2.590,-	2.048,-

INDUKTIONSSHERD RIB

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



RIB 3520ET

STATT € 335,-

265,-

Modell	Art.Nr.	Spule	Ceranglas (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIB 3535 ET	135509	Ø 220 mm	280 x 280 x 3	330 x 425 x 100	3,5 kW / 230 V	335,-	265,-

KOCHSYSTEME

9

STANDHERDE INDUKTION

- **Leistungsstarke Induktionsherde**, formschöne Standbauweise
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- **Schott-Ceranglas**
- Offener Unterschrank, rückseitige Aufkantung 20 mm
- Kompakte Leistungselektronik
- **Stufenloser Leistungsregler**, elektr. Überwachung der Energiezufuhr
- Betriebskontrollleuchte
- Integrierte **Pfannen-Qualitäts-Anzeige PQC**
- Leicht demontierbarer **Lüfterfilter** (spülmaschinensicher)
- Steckerfertig

Alle Modelle ausgestattet mit Punktstar
- Topferkennung in der Mitte der Kochfläche

BIH4KTD20



STATT € 11.539,-

8.658,-


BIH6KTD30



STATT € 16.789,-

12.598,-

Modell	Art.Nr.	Spule (mm)	Ceranglas (mm)	Kochstellen	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
BIH4KTD20	120480	Ø 260	650 x 605 x 6	4	700 x 700 x 850	20,0 kW / 400 V	11.539,-	8.658,-
BIH6KTD30	148696	Ø 260	950 x 605 x 6	6	1000 x 700 x 850	30,0 kW / 400 V	16.789,-	12.598,-
BI4SH20	148868	270 x 270	700 x 720 x 6	4	800 x 900 x 850	20,0 kW / 400 V	12.890,-	10.148,-
BI6SH30	148869	270 x 270	1050 x 720 x 6	6	1200 x 900 x 850	30,0 kW / 400 V	17.990,-	14.178,-

10 KOCHSYSTEME

HEISSLUFT- UND BACKÖFEN HO

- Gehäuse u. Garraum aus **Edelstahl 1.4301**
- **Hygiene-Garraum** mit runden Ecken
- Garraumbür mit **Doppelverglasung**
- Einschubschielenabstand 75 mm
- **Temperatursteuerung von 0 - 280° C**
- Manueller Timer von 0 - 120 min
- Manueller Luftbefeuchter, Wasseranschluss: 3/4"
- Lüftermotor mit **Autoreverse-Funktion**
- Halogen-Beleuchtung
- Modelle E mit digitaler Steuerung 2,4" Display sowie 1/2 Lüftergeschwindigkeiten, Speicher für 99 Backprogramme (bis zu 2/4 Phasen)
- **Zubehör:**
Mod. HO434 / 3 Stück Bleche;
Mod. HO464 / ohne Bleche

Auf Anfrage: Wassertank
(wenn kein Wasseranschluss vorhanden)



HO434



STATT € 1.100,-

825,-



STATT € 2.110,-

1.679,-

HO464E



Modell	Art.Nr.	Steuerung	Einschübe (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
HO434	148714	Mechanisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.100,-	825,-
HO464	148715	Mechanisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	1.698,-	1.440,-
HO434E	148502	Elektronisch	4 x 460 x 340	560 x 632 x 530	2,9 kW / 230 V	1.585,-	1.172,-
HO464E	148501	Elektronisch	4 x GN 1/1 (EN60/40)	750 x 755 x 553	6,7 kW / 400 V	2.110,-	1.679,-

PIZZAÖFEN

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



TZ435-2M



STATT € 3.265,-

2.695,-

DN635 2CD



STATT € 6.728,-

5.650,-

Modell	Art.Nr.	Pizzen	Backkammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ435-2M	124780	8 Ø 35 cm	2 x 720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	10,4 kW / 400 V	3.265,-	2.695,-
DN635 2CD	130135	12 Ø 35 cm	2 x 720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	16,8 kW / 400 V	6.728,-	5.650,-
DN635L2CD	130136	12 Ø 35 cm	2 x 1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	17,2 kW / 400 V	7.473,-	6.299,-

TEIGNETMASCHINEN

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



IF

AB €

1.190,-



IR

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	400 x 690 x 630	1.998,-	1.190,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	440 x 830 x 720	2.298,-	1.390,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg / 22 L	420 x 720 x 640	2.598,-	1.635,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg / 33 L	460 x 840 x 730	3.149,-	1.990,-

12 KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

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



65%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.549,-

1.842,-



SH 20

STATT € 3.249,-

2.354,-



SH 31



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.549,-	1.842,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.249,-	2.354,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.829,-	2.865,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	3.598,-	2.599,-

GM 0311 E



STATT € 2.256,-

1.810,-

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

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

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.256,-	1.810,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.562,-	2.050,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.825,-	2.260,-

KOCHSYSTEME

13

MIKROWELLENHERD

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

STATT € 2.910,-

2.329,-



NE 1840

STATT € 1.755,-

1.404,-



NE 1843 EYG



STATT € 1.967,-

1.574,-

NE 2143-2 EYG



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EYG	148198	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.643,-	1.315,-
NE 1843 EYG	148195	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.755,-	1.404,-
NE 2143-2 EYG	148196	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.967,-	1.574,-
NE 1840	100503	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.910,-	2.329,-
NE 2140	100504	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.170,-	2.537,-
NE 3240	100505	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.790,-	3.033,-

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse und Garraum komplett aus rostfreiem Edelstahl 1.4301
- Garraumvolumen 35 Liter
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 359 x 413 x 226 mm
- 2 Magnetrone
- 5 Leistungsstufen
- 100 Programme
- 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display

STATT € 1.497,-

999,-



RFS518 TS

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Magnetrons	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RFS518 TS	145497	2700 W / 230 V	2	1800 W	551 x 533 x 365	1.497,-	999,-

14 IMBISS

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Verchromter Stahlnetz-Fritierkorb mit Isoliergriff und Einhängenvorrichtung
- Einfache Reinigung: Behälter und Heizelement entnehmbar
- Thermostatische Temperaturregelung: 60° - 200° C
- Kaltölzone für wirtschaftliches Frittieren
- Arbeits- und Sicherheitsthermostat
- Ölablaufhahn (Ausnahme PEF8 + PEF8+8)
- Modell PEF 16 geeignet zum Frittieren von Backwaren



STATT € 669,-

399,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEF 8	127807	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 120	275 x 460 x 340	217,-	189,-
PEF 8+8	127809	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 210 x 130	550 x 460 x 340	409,-	349,-
PEF 10SA	148912	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	669,-	399,-
PEF 10+10SA	148915	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.229,-	769,-
PEF 16	148916	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	879,-	499,-

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Tiefe Kaltölzone (höhere Fetthaltbarkeit)**
- Friteusenkörbe (verchromter Stahldraht)
- Hochwertige, robuste u. **doppelwandige Ausführung**, geringe Wärmeabstrahlung
- Thermostatische Regelung: 55° - 180° C
- Arbeits- und Sicherheits-Thermostat
- **Herausnehmbare Heizkörper**
- **Ölablaufhahn**
- Modelle EF 20BP und BF 21 geeignet zum Frittieren von Backwaren

EF 20BP

STATT € 1.680,-

1.059,-

EF 12+12B

STATT € 2.115,-

1.390,-

BF 21

STATT € 2.545,-

1.995,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 10	290 x 550 x 435	1.055,-	670,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.680,-	1.059,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	2.115,-	1.390,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.545,-	1.995,-

IMBISS

15

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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



EGP 400

STATT € 550,-

399,-


EGP 600

STATT € 865,-

599,-

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	550,-	399,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	865,-	599,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	1.095,-	799,-



PSR 400EI

STATT € 810,-

607,-

ELEKTRO GRILLPLATTE PSR

- Elektrogrillplatte mit glatter Grillfläche aus Edelstahl
- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4301
- 1 - 3 Heizonen
- Fettauffangschublade
- Thermostatische Temperaturregelung von 50° - 300°C

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PSR 400 EI	148308	1	3,0 kW / 230 V	400 x 400	400 x 475 x 230	810,-	607,-
PSR 600 EI	146038	2	6,0 kW / 400 V	600 x 400	600 x 475 x 230	1.136,-	852,-
PSR 900 EI	148309	3	9,0 kW / 400 V	900 x 400	900 x 475 x 230	1.497,-	1.122,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

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

CG 60 DUPLEX

STATT € 1.045,-

780,-


Symbolfoto

Modell	Art.-Nr.	Heizonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	147365	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	1.045,-	780,-

16 VORBEREITUNG

Symbolfoto

AS 250 PRO



AB €
479,-

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS PRO

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

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE GSB

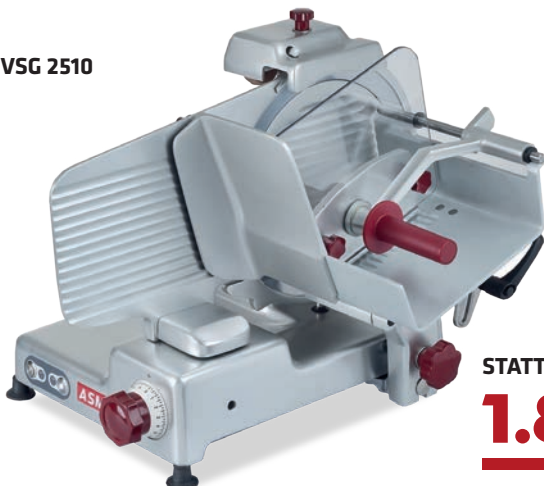
- **Premium Schrägschneidemaschine für Küche und Verkaufstheke**
- Hygiene-Design mit kippbarem Schlitten für einfache Reinigung
- **Sehr leistungsstarker Antrieb** für leisen, energieeffizienten Dauerbetrieb
- Hartverchromtes Hochleistungsmesser
- Resthalter mit abnehmbarer Platte für leichte Reinigung
- Integrierter Schleifapparat
- Wasserdichter Piezo-Schalter Schutzart IP 69
- Schnittstärken-Einstellung 0 bis 15 mm

GSB300



STATT € 2.165,-
1.690,-

VSG 2510



STATT € 2.540,-
1.860,-

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Luftgekühlter wartungsfreier Getriebemotor für Dauerbetrieb**
- Schlitten mit großer Schneidgutauflagefläche
- Hartverchromtes Messer aus Spezialstahl für ein sauberes Schnittbild
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Abnehmbarer Schlitten für mühelose Reinigung
- **Version VSG 2510 KS mit Kippschlitten**
- Geeignet für Wurst, Fleisch, Käse

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 S	100071	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	599,-	479,-
AS 250 PRO	115195	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	930,-	725,-
AS 300 PRO	115196	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.440,-	1.100,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.540,-	1.860,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.800,-	1.990,-
GSB300	145988	220 / 200 mm	Ø 300	535 x 612 x 416	270 W / 230 V	2.165,-	1.690,-
GSB350	145991	260 / 220 mm	Ø 350	610 x 797 x 514	370 W / 230 V	2.935,-	2.230,-

VORBEREITUNG

17

SCHWUNGRADMASCHINE TRIBUTE

EIN TRIBUT AN DIE TRADITIONEN VON EINST

Die Schwungrad-Aufschnittmaschine BERKEL TRIBUTE ist eine Neuauflage des historischen Modells B von Berkel („Indianina“) aus den 1920er Jahren und eine Hommage an Tradition und Eleganz: Die perfekte Wahl für alle Anwender, die sich eine Maschine zur intensiven Nutzung von höchster Qualität und außergewöhnlichem Design wünschen.



auf Anfrage

PED 315



STATT € 3.610,-

3.160,-

GETRIEBE VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE PED

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

GETRIEBE SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE PEG

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

PEG 315



STATT € 3.810,-

3.335,-

Modell	Art-Nr.	Messer	Schnitt-Länge/Höhe	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
PED 315	136411	315 mm	250 / 230 mm	465 x 575 x 560 mm	350 W / 230 V	3.610,-	3.160,-
PED 350	133640	350 mm	270 / 250 mm	490 x 600 x 560 mm	350 W / 230 V	4.058,-	3.552,-
PEG 315	136408	315 mm	255 / 160 mm	525 x 420 x 500 mm	390 W / 230 V	3.810,-	3.335,-
PEG 350	136409	350 mm	300 / 195 mm	615 x 490 x 540 mm	390 W / 230 V	4.058,-	3.552,-

18 VORBEREITUNG

NEU

FWU 12 CNS



STATT € 1.475,-

969,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse zur leichten und hygienischen Reinigung abnehmbar
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke und Einfülltasche aus **rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Vor- und Rücklauf
- Überlastungsschutz
- **Schneidsatz: System Unger S3 mit Vorschneider und Lochscheibe**



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12 CNS	146901	Unger 70	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	440 x 270 x 450	1.475,-	969,-
FWU 22 CNS	146902	Unger 82	ca. 250 Kg	1100 W / 400 V	470 x 270 x 450	1.885,-	1.190,-
FWU 32 CNS	146903	Unger 98	ca. 500 Kg	2200 W / 400 V	520 x 320 x 550	3.025,-	2.190,-

FLEISCHWOLF

- **Gewerbefleischwolf mit Getriebemotor**
- Hohe Produktivität und schonende Rohstoffbehandlung
- Schneckengehäuse abnehmbar (leichte Reinigung)
- Motorgehäuse, Schneckengehäuse, Schnecke, Einfülltasche aus rostfreiem Edelstahl
- Überlastungsschutz
- **2- oder 3-teiliger Schneidsatz:**
Ø 70 mm Enterprise / Ø 82 mm System Unger
 Inkl. (Vorschneider), Messer, Lochscheibe



A/E12



STATT € 1.655,-

1.195,-

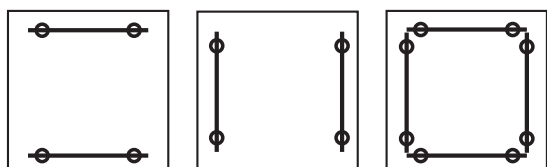
Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
A/E12	146454	Enterprise 70	ca. 150 Kg	750 W / 230 V	235 x 410 x 510	1.655,-	1.195,-
A/E22	118388	Unger 82	ca. 280 Kg	1125 W / 400 V	305 x 455 x 545	2.535,-	1.780,-

VORBEREITUNG

19

VAKUUMGERÄT ECOVAC

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



Optionale Anordnung der Schweißleisten auf Anfrage

ECOVAC 270

STATT € 2.600,-

1.890,-



ECOVAC 600

STATT € 8.697,-

6.522,-



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste	Pumpenleistung	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270 mm	6 m ³	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	1.890,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310 mm	8 m ³	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	1.990,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350 mm	12 m ³	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.300,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410 mm	20 m ³	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	2.790,-
Ecovac 520	139000	900 W / 230 V	520 mm	25 m ³	530 x 530 x 210	605 x 655 x 1050	4.265,-
Ecovac 600	144307	1100 W / 230 V	600 mm	40 m ³	610 x 515 x 215	725 x 710 x 1100	6.522,-

20 **VORBEREITUNG**

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

STATT € 1.585,-

1.155,-

VBM 7

Symbolfoto

VBM 20A



STATT € 3.853,-

2.879,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.585,-	1.155,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	3.063,-	2.150,-
VBM 20 A	127557	560 W / 400 V	23 Liter	550 x 605 x 1043	3.853,-	2.879,-

DMIX



STATT € 998,-

848,-

STATT € 2.098,-

1.695,-

DBE8

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN DMIX / DBE8

- Planetenrühr- und Schlagwerk für kleine bis mittlere Küchen
- Leistungsstarker Industriemotor
- Stufenlose elektronische Drehzahlregelung
- Kesselerkennung - Starten der Rührmaschine erst möglich, wenn Kessel und Schutzschirm richtig positioniert sind
- Abnehmbare, transparente Schutzblende aus bruchsicherem Kunststoff, ohne Werkzeug demontierbar (spülmaschinensicher)
- 5,5 bzw. 8 Liter Kessel rostfrei CNS 1.4301 mit Griffen (spülmaschinensicher)
- Werkzeuge aus rostfreiem CNS 1.4301 (spülmaschinensicher)
- Ansteckkupplung K für Zusatzgeräte
- Alle Maschinen serienmäßig ausgestattet mit Kessel, Schneebesen, Bischof, Knethaken
- Mod. DMIX alternativ in Schwarz erhältlich

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Fassung	U / Min.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DMIX Weiß	133107	500 W / 230 V	5,5 Liter	40 - 240	312 x 410 x 434	998,-	848,-
DBE8	133456	600 W / 230 V	8,0 Liter	20 - 220	292 x 416 x 527	2.098,-	1.695,-

VORBEREITUNG

21

TISCHWAAGE 7170.03

7170.03.010

- Eichfähige Zweibereichswaage (III)
- 10-Tasten-Bedienung mit frei belegbarer Funktionstaste
- Umfangreiche Wägefunktionen (Wägen, Trieren, Plus-Minus-Ver-gung, Zählen, Summieren, etc.)
- Hinterleuchtete LCD-Anzeige
- Netz-, Batterie-, oder Akkubetrieb (ca. 50 Std.), extra flache Bauweise
- Integrierte USB-Schnittstelle Typ B
- Wägeplattform: Edelstahl rostfrei 1.4301
- Unterkonstruktion: pulverbeschichtet
- Schutzart IP 42



NEU

STATT € 690,-

620,-

*Erst-Eichung 7170.03.010 € 68,-

*Erst-Eichung 7172.05.010 € 98,-

Modell	Artikelnummer	Wägebereich (kg)	Teilung	Plattform (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
7170.03.010	148015	6 / 15	2 / 5	310 x 275	310 x 355 x 75	690,-	620,-
7172.05.010	148046	30 / 60	10 / 20	520 x 400	520 x 400 x 75	815,-	733,-

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
 - Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
 - **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
 - Beidseitige LCD-Anzeige
 - **Checkweighing:** innovatives Wägen mit Toleranzbereich
 - Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb
- **Eichfähige Mehrbereichswaage**
 - Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl
 - **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
 - Leichte, einfache Reinigung HACCP-konform
 - **Staub- und Spritzwasserschutz IP65**
 - Beidseitige LCD-Anzeige
 - Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb
- **Eichfähige Preisrechenwaage**
 - Gehäuse aus stabilem ABS-Kunststoff
 - **Plattform aus rostfreiem Edelstahl**
 - Beidseitige LCD-Anzeige
 - Wahlweise Netz- oder Akkubetrieb



BS 100

STATT € 325,-

238,-

*inkl. Eichung



BSS 200

STATT € 370,-

265,-

*inkl. Eichung



PCS 300

STATT € 360,-

265,-

*inkl. Eichung

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Ziffernschritt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	325,-	238,-*
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	370,-	265,-*
PCS 300	133791 / 133792 / 133793	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	295 x 225	360,-	265,-*

22 **VORBEREITUNG****GEMÜSESCHNEIDER**

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



DTRS1



STATT € 2.118,-

1.799,-Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.**EDELSTAHLSCHEIDSCHNEIDEN**

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

Schneidscheibe CS

AB €
138,-Wellenschnitt-
scheibe CWSAB €
147,-

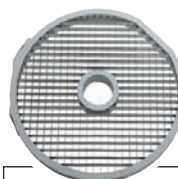
Streifenscheibe ASX

AB €
205,-

Reibscheibe JX

AB €
88,-

Würfelgatter MT

AB €
168,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	2.118,-	1.799,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.478,-	2.099,-

VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER KOMBIGERÄT

- **Kombigerät mit wechselbarem Schneidaufsatz zur Anwendung als Gemüseschneider oder Kutter**
- 1,25 Liter fassender Halbmondtrichter, 2,6 Liter fassende Kutterschüssel
- **Patentierter Druckhebel** für gleichbleibende Schnittergebnisse
- 2 Langgemüsetrichter
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen sind abnehmbar und spülmaschinenfest
- Wasserdichte, Soft-Touch-Tasten
- **Geschwindigkeit 1500 U./Min.**
- **Inkl. Scheiben-Starterpaket** (Schneidscheiben 2 + 5 mm, Reibscheibe 3 mm)



PREP4YOU DCOM26
Inkl. Scheiben-Starterpaket

PREP 4 YOU



EDELSTAHLSCHEIDSCHNITTEN

Reibscheibe JX



AB €
73,-

Schneidscheibe CS



AB €
65,-

Streifenscheibe



AB €
83,-

Würfelgatter MT



AB €
135,-



STATT € 2.039,-

1.735,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PREP4YOU DCOM26	146372	750 W / 230 V	1.500 U/ Min	348 x 328 x 630	2.039,-	1.735,-



DBP3535

AB
314,-

BERMIXER PRO

- **Leistungsstarker, langlebiger Stabmixer**
- **Hocheffiziente Motorkühlung** für große Beanspruchung i. d. Gastronomie
- **Praktisches Bajonett-System:** Wechseln von Edelstahl-Mixstab ohne Werkzeug, Mixstab spülmaschinengeeignet
- **Verstärkte, langlebige Komponenten** zur Vermeidung von Kupplungs-Defekten
- **Überlastungsschutz** und Anzeige
- **9 Geschwindigkeitsstufen**
- **Gewicht unter 4 Kg!**



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMX250VV	138024	250 W / 230 V	10 L	250 mm	15.000	420,-	314,-
DBP3535	133432	350 W / 230 V	30 L	350 mm	9.000	628,-	528,-
DBP3545	133435	350 W / 230 V	50 L	450 mm	9.000	618,-	567,-

24 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER CL 50 ULTRA

- **Hochwertiger Profi-Gemüseschneider für beste Schnittergebnisse**
- Effizientes Verarbeiten aller Gemüsearten in großer Schnittformvielfalt
- **Kompaktes Gehäuse aus Aluminium / Edelstahl**
- **Asynchroner, geräuscharmer Industriemotor**
- Einfache, rasche Reinigung
- Schnelles Befüllen und Entladen
- **Schneidscheiben 100% spülmaschinensicher**
- **Großzügige senkrechte Einfüllöffnung** ermöglicht auch das Schneiden von sperrigem Gemüse wie Kohl oder Knollensellerie
- Höchstpräzise Schnittqualität dank zusätzlichem Trichter für längliche oder empfindliche Gemüsesorten
- **Exactitube-Stopfer** (Ø 39 mm) punktet bei der Verarbeitung von Obst und Gemüse kleiner Größen (zB. Weintrauben, Erdbeeren, Bananen, Pfefferoni, Frühlingszwiebel, Spargel)
- Inkl. Scheiben-Starterpaket mit 2 Scheiben



CL 50 ULTRA

Inkl. Scheiben-Starterpaket



STATT € 1.990,-

1.612,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CL 50 Ultra 1V	119978	550 W / 400 V*	375 U/Min.	380 x 305 x 595	1.990,-	1.612,-

*alternativ in Variante Lichtstrom 230 V erhältlich

BLIXER 4 VV



STATT € 2.720,-

2.200,-

BLIXER VV

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

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
BLIXER 4 VV	133333	1.100 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	4,5 Liter	2.720,-	2.200,-
BLIXER 5 VV	145163	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	5,9 Liter	3.760,-	3.045,-
BLIXER 7 VV	145447	1.500 W / 230 V	300 - 3.500 U / Min	7,5 Liter	4.390,-	3.555,-

VORBEREITUNG

25

COOKING-KUTTER ROBOT COOK

- **Innovativer Kutter/Emulgator/Mixer in einem Gerät** - ideal für qualitativ hochwertige traditionelle Gastronomie
- **Funktionen:** Emulgieren, Zermahlen, Pürieren, Hacken, Vermischen, Kneten, Warmhalten.
- **Schüssel aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** mit großem Fassungsvermögen (3,7 Liter)
- Präzisionsmesser mit Mikrozahnung
- Thermost. Temperaturregulierung bis 140° C
- Einfache Bedienung mit stufenloser Drehzahlregelung von 100 bis 3.500 U/Min
- Genau abgestimmte und schnelle Verarbeitung im Turbo-Betrieb (Drehzahl von bis zu 4.500 U/Min)
- **R-Mix-Funktion:** Vermischen empfindlicher Zutaten ohne Schneiden durch umgekehrte Drehrichtung des Messers
- Programmierfunktion von 9 Rezepten



ROBOT COOK

STATT € 3.355,-

2.684,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
Robot Cook	132751	1,8 kW / 230 V	100 bis 3500 U/Min.	3,7 Liter	3.355,-	2.684,-

Symbolfoto

ROBOT COUPE MP450 ULTRA

STATT € 795,-

665,-

STABMIXER

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



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	U/min	Masse (LXØ)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MP 450 Ultra	120933	500 W / 230 V	100 l	450 mm	9500	825 x 125 mm	795,-	665,-
MP 550 Ultra	120299	750 W / 230 V	200 L	550 mm	9000	925 x 125 mm	1.140,-	955,-
MP 600 Ultra	119559	850 W / 230 V	300 L	600 mm	9500	980 x 125 mm	1.325,-	1.084,-
MP 800 Turbo	120078	1000 W / 230 V	400 L	800 mm	9500	1130 x 125 mm	1.585,-	1.299,-

26 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

- **Steckerfertiger Kühl- bzw. Tiefkühlschrank** GN 2/1 mit Umluftkühlung
 - Gehäuse (Sichtseiten) und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
 - Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
 - **85 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung**
 - Selbstschließende Türen mit ergonomischer Griffmulde, 180° öffnend und sperrbar
 - Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
 - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
 - FKW- und FCKW-frei
 - Verdampferfreier Innenraum
 - Wartungsfreundlicher Kondensator
 - Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lüfter und großflächiger Verdampfer
 - Justierbare Füße (Edelstahl CNS 1.4301)
 - Modelle 7035 mit geprägten Sicken
 - **Klimaklasse: 5 (+40° C UT / 40 % LF)**
- Kältemittel R290**



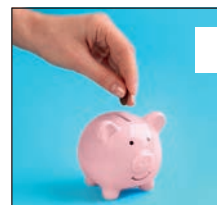
Hygienisch

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



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

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

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



STATT € 3.285,-

2.440,-



STATT € 2.300,-

1.659,-



STATT € 3.355,-

2.590,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C	5	1.659,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	5	2.440,-
KS 1415	141452	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C	5	2.590,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D	5	1.985,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	5	2.950,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D	5	3.295,-

KÜHLUNG

27

KÜHLTISCH

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



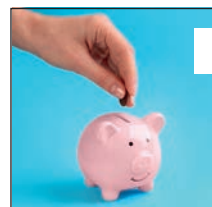
Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen



Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige



Energieeffizient

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

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

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



KTM 6721



STATT € 4.810,-

3.260,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.920,-

2.370,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen / Laden	EEC	Klima klasse	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	A	5	2.370,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	A	5	2.755,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	A	5	3.260,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	A	5	2.850,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	A	5	3.217,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	A	5	3.705,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	A	5	3.905,-

SALADETTE / KÜHLTISCH

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



SAL 921 G

STATT € 1.345,-

699,-

KTG921-4L



STATT € 2.245,-

1.425,-

KTG921



STATT € 1.395,-

839,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
SAL 921 G	131619	230 W / 230 V	2 GN 1/1	900 x 700 x 850	260 L	1.345,-	699,-
SAL 1031 G	131621	250 W / 230 V	3 GN 1/1	1045 x 700 x 850	270 L	1.595,-	999,-
KTG921	131625	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	1.395,-	839,-
KTG921-4L	131626	250 W / 230 V	4 GN 1/1	900 x 700 x 850	201 L	2.245,-	1.425,-

VRXG 1400



STATT € 879,-

520,-

KÜHLAUFSATZ

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Pizzatschaufsatz mit stiller Kühlung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich +2° / +8° C
- Sicherheitsglas
- Kältemittel R 600a

Symbofoto

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	879,-	520,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	919,-	529,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	952,-	565,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	1.015,-	598,-

KÜHLUNG

29

GETRÄNKEKÜHLSCHRANK

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

GKS 451



STATT € 1.255,-

795,-

GKS 651 (GN 2/1)

NEU



STATT € 1.530,-

995,-

KS 451



STATT € 1.180,-

835,-

KS 651 (GN 2/1)



STATT € 1.450,-

995,-

LAGERKÜHLSCHRANK

- **Gewerbe-Kühl-/Tiefkühlschrank**
- Statische Kühlung
- Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Innenraum aus ABS
- Abgerundete Kanten und Ecken für einfache Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Volltür versperbar
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Großflächiger Rückwandverdampfer
- TKS: Verdampferroste mit Aluminiumrahmen
- Digitale Steuerung und Temperaturanzeige
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Verstellbare Füße, hinten 2 Rollen
- Klimaklasse 4
- **Kältemittel Kühlschrank R600a**
- **Kältemittel Tiefkühlschrank R290**

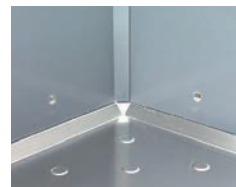
Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Listenpreis €	Aktionspreis €
GKS 451	145476	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	B	1.255,-	795,-
GKS 651 (GN 2/1)	145478	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	B	1.530,-	995,-
KS 451	145813	186 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-1° / +6° C	865 kWh / Jahr	395 L	D	1.180,-	835,-
KS 651 (GN 2/1)	145815	193 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-1° / +6° C	952 kWh / Jahr	511 L	D	1.450,-	995,-
TKS 451	145817	143 W / 230 V	626 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1054 kWh / Jahr	395 L		1.320,-	885,-
TKS 651 (GN 2/1)	145818	145 W / 230 V	780 x 740 x 1865	-15° / -22° C	1069 kWh / Jahr	511 L		1.614,-	1.090,-

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe weiß
- 80 mm PUR-Hartschaum Isolierung, FCKW-frei
- Dichtigkeit 43 Kg/m³
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Bodenelemente aus Edelstahl, Antirutsch-Fußboden
- Tür mit Schloss und Sicherheits-Verschlussystem
- Türscharnier mit Neigungssystem
- **Kühlzellenregal mit 4 Fachböden höhenverstellbar**
- Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm
- Regalstruktur aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus Polyethylen, entnehmbar
- **Hocheffizientes Energiespar-Kälteaggregat**
- Feuchtraumleuchte, Lichtschalter mit Kontrollleuchte
- Elektronischer Steuerung Thermometer - 2° / +8°C
- Automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40% RF)
- Kältemittel R 455 a



AB €

2.598,-

Kühlzelle	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Aktionspreis €	Aggregat	Artikelnummer	Aktionspreis €	Regal system	Artikelnummer	Aktionspreis €
KR1414	129987	1400 x 1400 x 2110	2.598,-	05-14	146493	2.185,-	KIT1001	130181	501,-
KR1417	129990	1400 x 1700 x 2110	2.940,-	05-14	146494	2.185,-	KIT1002	129992	852,-
KR1420	130148	1400 x 2000 x 2110	3.192,-	05-24	146495	2.470,-	KIT1003	130182	919,-
KR1717	129993	1700 x 1700 x 2110	3.188,-	05-26	146496	2.480,-	KIT1050	129995	1.309,-
KR1720	129996	1700 x 2000 x 2110	3.428,-	05-26	146496	2.480,-	KIT1051	129998	1.579,-
KR1723	129999	1700 x 2300 x 2110	3.708,-	05-26	146496	2.480,-	KIT1052	130003	1.695,-
KR2020	130159	2000 x 2000 x 2110	3.720,-	05-26	146496	2.480,-	KIT1056	130191	1.555,-
KR2023	130160	2000 x 2300 x 2110	4.120,-	05-36	146497	2.790,-	KIT1057	130192	1.815,-

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühl Lagerung auf nur 1,23 m² Stellfläche**
- Steckerfertig inkl. Aggregat
- 80 mm starke Isolierung
- Segmentbauweise (zerlegt bei Lieferung)
- 3 Tragroste 850 x 865 mm in Serie, bis zu 5 Stk im Abstand von 207 mm möglich
- Digitale Steuerung
- Autom. Abtauung u. Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 455 a

KZ 2000



STATT € 4.250,-

3.710,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
KZ 2000	130821	850 W / 230 V	-2° / +8° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.250,-	3.710,-
TKZ 2000	130822	940 W / 230 V	-18° / -23° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.985,-	4.350,-

KÜHLUNG

STATT € 5.170,-

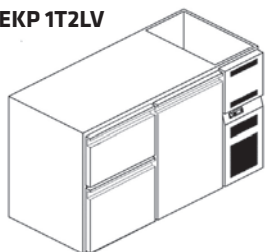
3.929,-

EKP 1T2LV

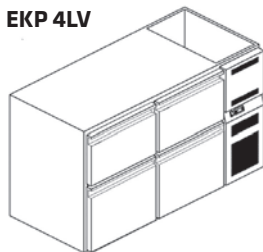
GETRÄNKEKÜHLPULT

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm (815 mm auf Anfrage)
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- Klimaklasse T +18° / +43° C
- Kältemittel R 290

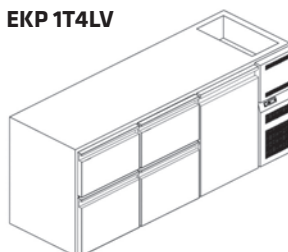
EKP 1T2LV



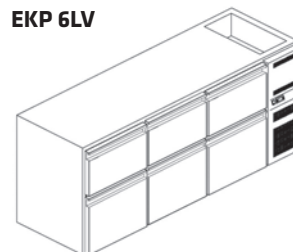
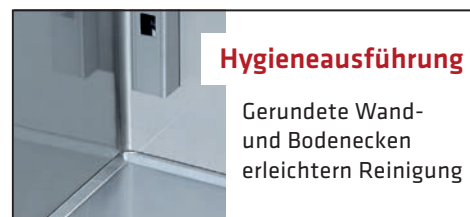
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV

**Energiespar-
Isolierung: 50 mm**FKW- und FCKW-
freie Isolierung**Kältesystem**Energieeffizientes
Kältesystem mit
eingeschäumtem
Rückwandverdampfer**Elektronische
Steuerung**Elektronische Steuer-
ung mit Digitaldisplay**Hygieneausführung**Gerundete Wand-
und Bodenecken
erleichtern Reinigung

Modell	Art.Nr.	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.170,-	3.929,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.910,-	4.490,-
EKP 4LV	135816	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.800,-	4.400,-
EKP 4LV FK	135815	0 / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	6.540,-	4.970,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.860,-	5.210,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.595,-	5.770,-
EKP 6LV	135822	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.545,-	5.730,-
EKP 6LV FK	135821	0 / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	8.280,-	6.290,-

32 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER K

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

K23


50%
ENERGIE
SPAREN

* im Vergleich zu Produkten mit Sprühsystem



Produziert Hohlwürfel



STATT € 1.550,-

1.160,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
K23	146342	190 W / 230 V	23 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.550,-	1.160,-
K25	146344	190 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.650,-	1.250,-
K30	146344	190 W / 230 V	28 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.870,-	1.400,-
K36	146348	230 W / 230 V	36 kg	12 kg	450 x 545 x 690	2.100,-	1.575,-
K45	146350	240 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 693	2.490,-	1.865,-

EISWÜRFELERZEUGER C

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

C28A



Produziert Vollwürfel



STATT € 1.460,-

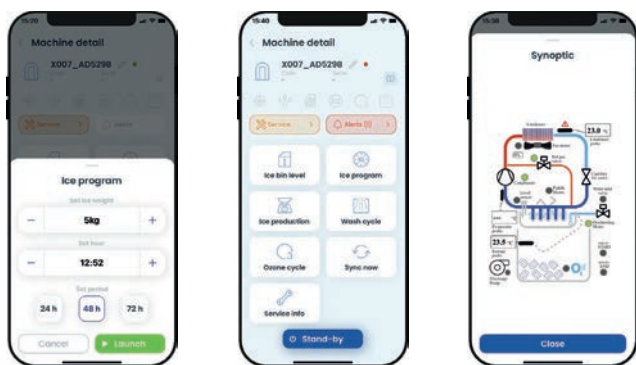
1.095,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
C28A	147575	300 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.460,-	1.095,-
C38A	147579	370 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.670,-	1.250,-
C 46A	147581	480 W / 230 V	46 kg	15 kg	500 x 540 x 690	1.830,-	1.370,-

KÜHLUNG

FLOCKENEISERZEUGER B

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



B95CA

NEU



R290

STATT € 3.830,-

2.955,-

Produziert Flockeneis



PROGRAMMSTEUERUNG APP „MY ICE“

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
B 95 CA	147938	410 W / 230 V	90 kg	18 kg	500 x 597 x 694	3.830,-	2.955,-
B 130 CA	147940	570 W / 230 V	130 kg	18 kg	560 x 620 x 660	4.090,-	3.155,-
B 160 CA	147942	610 W / 230 V	168 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.410,-	3.395,-
B 200 CA	147944	610 W / 230 V	210 kg	50 kg	700 x 650 x 995	4.620,-	3.565,-

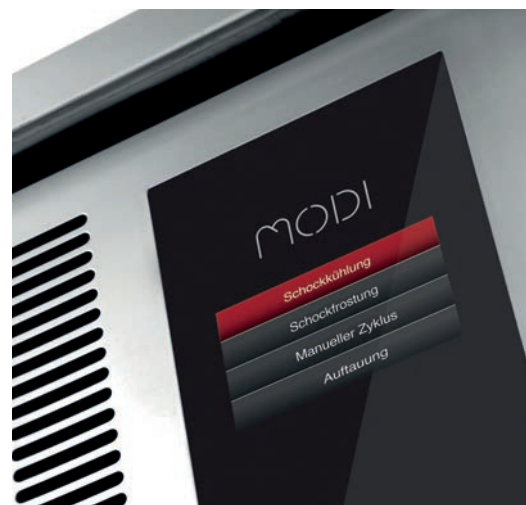
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER MODI

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

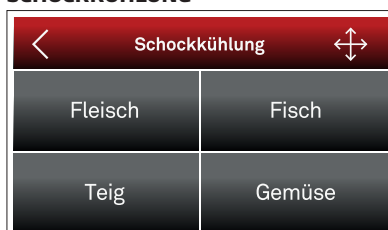
- Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Steckerfertiges Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrosten
- Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
- 65 mm Energiesparisolation FKW- und FCKW-frei
- Problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- Kältemittel R 452 a
- Klimaklasse 5

STEUERUNG

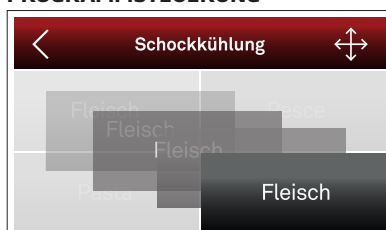
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen:** +90 / +3° C (90 Min.)
- **Schockgefrieren:** +90 / -18° C (240 Min.)
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



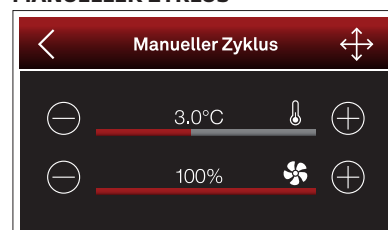
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UG



STATT € 5.124,-

3.895,-

W7UG



STATT € 7.269,-

5.495,-

W10U



STATT € 10.262,-

7.395,-

Modell	Art.-Nr.	Kühlleistung	Gefrierleistung	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UG	142430	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853	1030 W / 230 V	5.124,-	3.895,-
W7UG	142444	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093	1350 W / 230 V	7.269,-	5.495,-
W10U	142446	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563	4120 W / 400 V	10.262,-	7.395,-

LÜFTUNGSTECHNIK

35

DUNSTABZUGSHAUBE WH

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Punktverschweißt
- **Flammschutzfilter nach DIN18869 Bauart A, kompl. CNS 14301**
- Umlaufende Fettauffangrille
- Öl-Ablaufhahn
- Einbauleuchte IP65 mit Plexiglasabdeckung



AB €

865,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 700

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 7-10	119213	1000 x 700 x 450	1.039,-	865,-
WH 7-12	116549	1200 x 700 x 450	1.109,-	925,-
WH 7-14	116384	1400 x 700 x 450	1.189,-	989,-
WH 7-16	116232	1600 x 700 x 450	1.269,-	1.055,-
WH 7-18	116832	1800 x 700 x 450	1.409,-	1.172,-
WH 7-20	117645	2000 x 700 x 450	1.569,-	1.295,-

WANDHAUBEN WH / TIEFE 900

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WH 9-12	115793	1200 x 900 x 450	1.159,-	965,-
WH 9-14	116477	1400 x 900 x 450	1.225,-	1.020,-
WH 9-16	119710	1600 x 900 x 450	1.298,-	1.080,-
WH 9-18	114325	1800 x 900 x 450	1.469,-	1.179,-
WH 9-20	117010	2000 x 900 x 450	1.519,-	1.199,-
WH 9-22	117575	2200 x 900 x 450	1.709,-	1.375,-
WH 9-24	118955	2400 x 900 x 450	2.095,-	1.527,-
WH 9-26	121147	2600 x 900 x 450	2.262,-	1.605,-
WH 9-28	116977	2800 x 900 x 450	2.399,-	1.703,-
WH 9-30	118266	3000 x 900 x 450	2.545,-	1.747,-

ARBEITSSCHRANK ASO PRO LINE

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



ASO

AB €

568,-

ARBEITSSCHRANK ASO EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
ASO-710	1400 x 700 x 870	143518	568,-	118801	659,-
ASO-712	1600 x 700 x 870	143520	614,-	119662	713,-
ASO-714	1800 x 700 x 870	143522	660,-	126035	767,-
ASO-716	2000 x 700 x 870	143524	685,-	126036	796,-

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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



AST

AB €

629,-

AST LS



ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

AB €

1.015,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	629,-	124840	960,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	668,-	120472	1.018,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	715,-	117571	1.090,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	759,-	119864	1.155,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	827,-	123516	1.260,-
AST-720	2000 x 700 x 850	143582	885,-	118787	1.345,-
AST-LS714	1400 x 700 x 870	143620	1.015,-	132155	1.512,-
AST-LS716	1600 x 700 x 870	143622	1.115,-	119292	1.659,-
AST-LS718	1800 x 700 x 870	143624	1.190,-	121001	1.772,-
AST-LS720	2000 x 700 x 870	143626	1.290,-	118788	1.916,-

VERBAUTEN

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

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


AT
AB €
338,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	338,-	118582	469,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	375,-	118412	514,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	411,-	118584	565,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	438,-	118586	607,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	474,-	118588	654,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	507,-	117491	691,-

HANDWASCHBECKEN

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


HWB 4040
AB €
196,-

Modell	Art.-Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 4040	141869	400 x 400 x 251	Ø 340	300,-	196,-
HWB 4040S	141874	400 x 400 x 251	Ø 340	335,-	217,-

ABFALLEIMER

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


AR50
AB €
158,-

Modell	Art.Nr.	Fußhebel	Softclose	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	-	-	50 L	229,-	158,-
ARP 50	118130	x	-	50 L	285,-	225,-
ARP 50 S	146241	x	x	50 L	305,-	265,-
ARP 95	146596	x	-	95 L	365,-	225,-
ARP 95 S	146243	x	x	95 L	390,-	312,-

SPÜLTISCH PRO LINE

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

SPÜLTISCH EASY LINE

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

SPT1B-706

AB €

499,-**SPT1BAR-712**

AB €

580,-**SPT2BAR-712**

AB €

790,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Becken	Art.-Nr.	EASY Line €	Art.-Nr.	PRO Line €
SPT1B-706	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149634	499,-	118968	699,-
SPT1BAR-712	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	1	149640	580,-	115538	849,-
SPT2BAR-714	1400 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149650	790,-	120481	1.115,-
SPT2BAR-716	1600 x 700 x 850	400 x 500 x 250	2	149651	835,-	120483	1.180,-
SPT2BAR-718	1800 x 700 x 850	500 x 500 x 300	2	149652	875,-	120434	1.240,-
SPT2BAR-720	2000 x 700 x 850	600 x 500 x 300	2	149653	950,-	117665	1.335,-

SPÜLCENTER PROLINE

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

SPC1BAR-712

AB €

580,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
SPC1BAR-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	149661	580,-	120158	839,-
SPC1BAL-712	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	149664	580,-	120161	839,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	277,-	118564	349,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	288,-	118566	375,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	324,-	124489	406,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	349,-	118569	445,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	386,-	118570	482,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	366,-	115769	511,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	383,-	115770	543,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	412,-	115771	593,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	467,-	115772	669,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	516,-	115773	740,-

WHSO



AB €

277,-

WHSS



AB €

366,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt

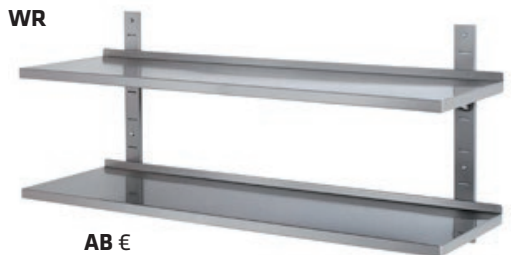
WB



AB €

63,-

WR



AB €

135,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	101,-	63,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	116,-	73,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	131,-	84,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	148,-	95,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	182,-	135,-
WR1-314	118631	1400 x 300	193,-	144,-
WR1-316	118632	1600 x 300	203,-	151,-
WR1-318	118634	1800 x 300	213,-	159,-
WR1-320	118635	2000 x 300	271,-	203,-
WR2-312	118637	1200 x 300	376,-	280,-
WR2-314	118638	1400 x 300	400,-	299,-
WR2-316	118639	1600 x 300	427,-	320,-
WR2-318	118640	1800 x 300	457,-	342,-
WR2-320	118641	2000 x 300	486,-	363,-

40 BAREQUIPMENT

ZITRUSPRESSE 38

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



SANTOS 38

STATT € 545,-

379,-



STATT € 955,-

675,-

ZITRUSPRESSE 10 C

- **Leichte Bedienung mit Hebel**
- 1 Presskegel für: Orangen, Zitronen, Grapefruit und Limonen
- Leichte Reinigung
- Herausnehmbares rostfreies Filtersieb
- Ausführung verchromt



SANTOS 10C

SANTOS 37 4LP

STATT € 3.140,-

2.067,-



STATT € 1.395,-

1.045,-

**SANTOS 68
EASY CLEAN**



PROFI KÜCHENMIXER

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



SAFTZENTRIFUGE

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	545,-	379,-
Santos 10 C	100603	230 W / 230 V	200 x 300 x 380	955,-	675,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.395,-	1.045,-
Santos 68 Easy Clean	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	3.140,-	2.067,-

AUSGABE

KALT / HEISSBUFFET

- Speisenausgabe aus **Edelstahl 1.4301** mit statisch **gekühlter** Wanne +4° bis +8° C (GREEN) bzw. **beheizte** Wanne +60° bis +90° C (RED)
- Verchromter Stahlrahmen auf Rädern
- Abgerundete Ecken - leichte Reinigung
- Elektronische Steuereinheit
- Standarddekor: Wenge / Hemlock alternativ in allen RAL-Farben erhältlich (Aufpreis: 10 %)
- Fixe Haube aus Glas
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Fahrbar auf Rollen, 2 mit Feststellbremse
- **ES-GREEN:** automatische Abtauung, Kältemittel R290
- Kombinierbar zu Buffetlandschaften
- Optional: Tablettrutschen, Tellerspender, etc.
- **Achtung** - Zwischenstege und GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten



ES-GREEN PLUS 4

STATT € 4.065,-

2.992,-

Modell	Wenge	Hemlock	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Fassung (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ES-Green Plus 4	140140	140141	229 W / 230 V	+4 / +8° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.065,-	2.992,-
ES-Red Plus 4	144933	144930	3050 W / 230 V	+60° / +90° C	1494 x 650 x 1288	GN 4/1 - 200	4.940,-	3.360,-

SB 40



STATT € 3.665,-

2.855,-

KALT / HEISSBUFFET

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

Modell	Wenge	Eiche	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Kapazität (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SB 40 C	136660	148788	3000 W / 230 V	+20° / +90° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.665,-	2.855,-
SB 40 F	136197	148779	500 W / 230 V	+2° / +10° C	1442 x 950 x 1370	GN 4/1	3.755,-	2.925,-

42 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPIELER

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



GLS 144

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.727,-

1.259,-



GSS 164

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.722,-

1.979,-



Konstruktion ECC

- Komplette aus Edelstahl, mit tiefgezogenen Korbführungen (einfache Reinigung)



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.727,-	1.259,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	2.003,-	1.435,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.722,-	1.979,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.975,-	2.151,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- UND GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Einfaches, intuitives Bedienfeld** zur Steuerung von 6 Spülprogrammen: 90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme 60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- **Vollausstattung** mit Reinigerdosierpumpe, Klarspüldosierpumpe sowie Ablaufpumpe
- Garantierte Hygiene durch Frischwassersystem
- **Tanksiebe sowie Spülarne komplett aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Autom. Selbstreinigung, Rückfluss-Sicherung
- **Ausführung D** mit eingebautem Wasserenthärter



GLS 4200

30%
ENERGIE
SPAREN

SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 3.449,-

2.340,-



GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 4.494,-

3.049,-

SERIENAUSSTATTUNG:

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



3-stufiges Öko-Filtersystem

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



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.449,-	2.340,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	3.686,-	2.500,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.494,-	3.049,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	4.767,-	3.234,-

44 SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.254,-

1.675,-

Konstruktion ECC

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

Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler

Elektronische Steuerung ELI

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

Laugenfiltersystem EDS

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

OCEAN GLÄSER / GESCHIRRSPIÜLER

- **Robuste, hygienische Konstruktion komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Thermostopsystem f. garantierte Nachspültemperatur
- Tank- und Boilerheizung
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür**
- EDD: Elektr. **Dosierung von Reiniger u. Klarspüler** für ein hervorragendes Waschergebnis. Integrierte autom. Füllstandüberwachung der Reinigungschemie
- ECC: **Hygieneoptimierte Konstruktion** durch die Verwendung von tiefgezogenen Materialien
- EWT: **Strömungsoptimierte Wasserführung** reduziert die Energiekosten der Waschpumpe bis zu 30 %
- EHW: Intelligente Heizleistungsverteilung verbessert die Temperaturstabilität in Tank u. Boiler, dadurch: beschleunigte Aufheizzeit, optimales Spülergebnis
- ELI: **Intelligente digitale Steuerung** mit einer Vielzahl an Spezialprogrammen für beste Spülergebnisse. Reduziert Servicekosten durch vereinfachte Bedienung und Diagnosesystem
- EDS: **Patent. Laugenfeinfiltersystem** ermöglicht hervorragendes Reinigungsergebnis und Reduktion des Wasser- u. Reinigungsmittelverbrauches um bis zu 30 %
- Modelle SD mit eingebautem Wasserenthärter



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.203,-

2.389,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
OCEAN 41 D	135774	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.254,-	1.675,-
OCEAN 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.526,-	1.864,-
OCEAN 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.203,-	2.389,-
OCEAN 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	3.498,-	2.588,-

SPÜLSYSTEME

45

RIVER GLÄSER / GESCHIRRSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301 für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen zur Vermeidung von Sprüschatten
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:**
Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Wasserenthärter TDE**
(Optional): Permanente Wasserenthärtung regeneriert parallel zum Waschprogramm ohne Programmzeit-Verlängerung.



RIVER 43 CDE

STATT € 3.797,-

2.790,-
30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE


**THERMO-
DESINFEKTION**

 EN/SO
15883-1

STATT € 4.939,-

3.555,-

Konstruktion ECC

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

Steuereinheit ESI

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

Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene

Nachspülsystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.797,-	2.790,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	4.174,-	3.047,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.939,-	3.555,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	5.374,-	3.895,-

46 SPÜLSYSTEME

HGS 185



KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 120
Modell: PAL 120
NETTO € 1.655,-

STATT € 5.207,-

3.695,-

DURCHSCHUB-GESCHIRRSPÜLER

- **Einwandige, verstärkte Konstruktion** aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- **Doppelwandige Haube**
- **Tiefgezogene Korbführung**
- Selbstreinigende Weitwinkel-Waschdüsen
- **Eingebautes Nachspülmittel-Dosiergerät**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Kunststoff**
- **Hotwash-System EHW**
neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung**
mit 3 Programmen
- **Laugenfiltersystem EDS:**
2-stufiges Filtersystem reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Korbmaße 500 x 500 mm**
- Mod. **Niagara 82 CD** mit eingebauter Spülmitteldosierung und drucklosem Boiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 185	144387	8,7kW / 400 V	2,1 L	450 mm	724 x 818 x 1529/2010	5.207,-	3.695,-
NIAGARA 82 CD	147737	10,2kW / 400 V	1,9 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	6.190,-	4.598,-

UNIVERSALSPÜLER MISTRAL / NIAGARA

- **Universalspülmaschine mit Frontbeladung**
- Doppelwandige Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
- Wascharme aus hochwertigem Kunststoff
- Spül- u. Klarspülmitteldosiergerät, Ablaufpumpe
- Weitere Features siehe Seite 44
- **Optional:**
Große Auswahl an Korbeinsätzen für Bleche, Fleischerkisten, etc.

STATT € 4.060,-

3.399,-

MISTRAL 241 X DE



KORBMASSE:
500 x 600 mm

NIAGARA 243 DE



KORBMASSE:
560 x 630 mm

STATT € 7.165,-

5.995,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MISTRAL 241 X DE	143877	9,8 kW / 400 V	2,4L	405 mm	600 x 600 x 850	4.060,-	3.399,-
NIAGARA 243 DE	139213	10,5 kW / 400 V	3,0 L	650 mm	720 x 820 x 1727	7.165,-	5.995,-

SPÜLSYSTEME

47

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER

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

Wärmerückgewinnung NRG

- **Automatische Dampfabsaugung und Wärmerückgewinnung**
- Bis zu 30 % Energieersparnis
- Verminderte Dampffreisetzung
- Kein bauseitiger Dunstabzug notwendig
- Verbesserte Arbeitsumgebung



STATT € 12.030,-

8.775,-

RIVER 83 CDE

STATT € 7.641,-

5.345,-
KORBMASSE:
 500 x 500 mm


ZU- UND ABLAUFTISCHE

Modell: PA 120

Modell: PAL 120

NETTO € 1.655,-
30%
ENERGIE
 SPAREN

RIVER 93 NRG

KORBMASSE:
 500 x 600 mm


Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 1565/2080	7.641,-	5.345,-
RIVER 83 NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,0 L	465 mm	633 x 755 x 2264	10.259,-	7.479,-
RIVER 93 CDE	135527	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 1565/2080	9.426,-	6.875,-
RIVER 93 NRG	135529	12,5 kW / 400 V	2,1 L	465 mm	788 x 755 x 2264	12.030,-	8.775,-

48 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

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



BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	360,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	434,-

Kapazität Liter für A) Kombidämpfer (25% Verschnitt) bzw. B) Espressomaschinen (45% Verschnitt) bei 10°dH

Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	385,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	385,-

*Kapazität in Litern für gewerbliche Spülmaschinen bei 10°dH (10% Verschnitt)



UMKEHR-OSMOSEANLAGE

- **Perfekte Glanz-Ergebnisse bei Gläsern und Geschirr**
- Längere Lebenszeit der Anlagen
- Geringere Wartungskosten
- **Reduziert:** Spülmittelverbrauch
- **Reduziert:** Energieverbrauch
- Perfekte Hygiene
- Leistung bei 15° C = 150 l / h



AUTOMATIK-ENTHÄRTER

- **Bietet Ihren Maschinen optimalen Schutz vor Verkalkung**
- Digitales Steuerungssystem
- Kapazitäts- oder Timersteuerung
- Einfache Bedienung
- Hohe Leistung bei gleichzeitig geringem Salzverbrauch
- Wassertemperatur 5°C - 30°C
- Durchfluss 1.440 l / h

Modell	Art.-Nr.	Listenpreis €	Preis €
ROC 14	139524	1.939,-	1.590,-

Modell	Art.-Nr.	Listenpreis €	Preis €
BESTSOFT 11	139015	999,-	855,-

ROMEDIUS

der Tiroler Gastroplaner GmbH.

www.romedius.at

Planung und Einrichtung von Bars, Großküchen und Selbstbedienungsanlagen. Professioneller verlässlicher Service sowie Beratung mit Handschlagqualität.

Wir setzen Ihre Ideen um

- Kochperfektion bis ins kleinste Detail
- modernste Technik für die Profiküche
- starke Leistung für die schnelle Küche

ROMEDIUS Gastroplaner GmbH

Etrichgasse 34
 6020 Innsbruck
 Tel. 0512 346056
 Fax 0512 34605629
office@romedius.at

