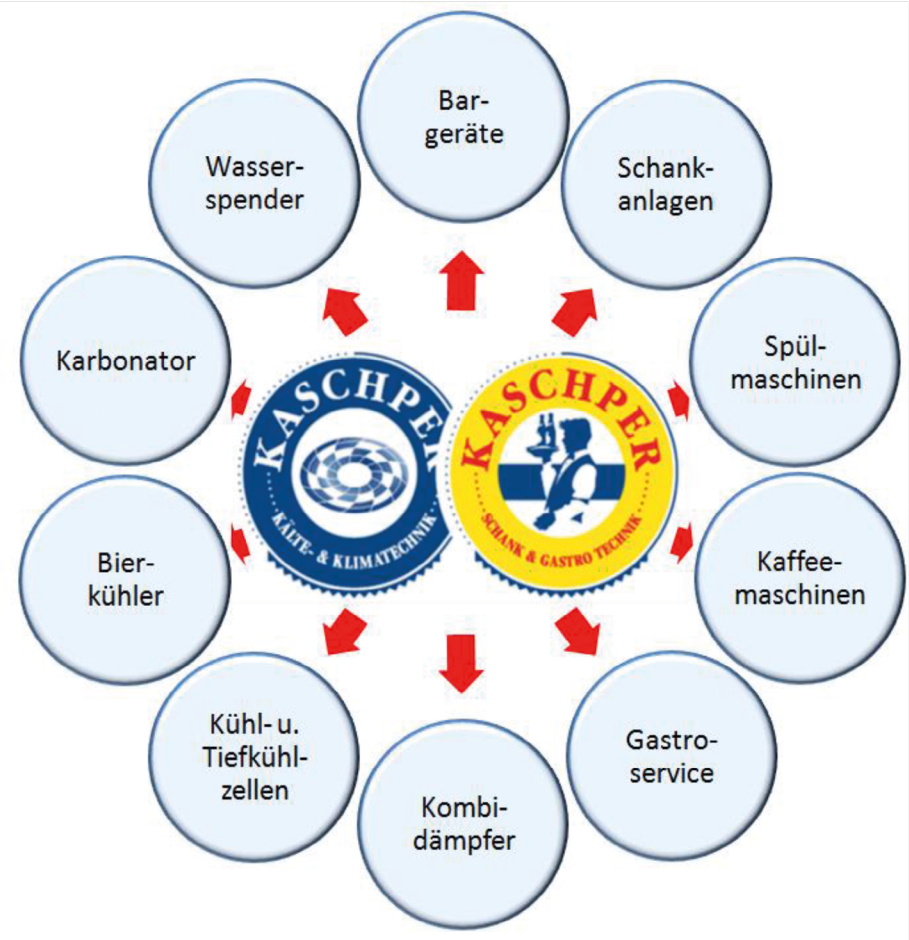
gastro spezial 07.18

Ihr kompetenter Partner für individuelle Lösungen!



Planung – Beratung – Verkauf – Montage – Service – Reparatur
lösungsorientiert – präzise – rasch

VERKAUF | MONTAGE | SERVICE
Rifflstraße 8 | A-4521 Schiedlberg | **Tel.: 07251-524**
gastro@kaschper.at **www.kaschper.at**

GASTRO PARTNER TEAM GmbH.

elektrobar

GÜNSTIGE MONTAGE

Gläserspüler Clean

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

• Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, **geringere Energiekosten** • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - **besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten** • **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Clean 40
B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt € 1.393,– **1.049,–**

Modell: Clean 40.D
zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.537,– **1.159,–**

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 € 1.820,– **1.389,–**

Modell: Ocean 41.DE
zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 1.940,– **1.529,–**

Modell: Ocean 41.CDE
zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt € 2.356,– **1.799,–**

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 € 3.099,– **2.255,–**

elettrobar

Geschirrspüler Clean

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

• Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, **geringere Energiekosten** • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - **besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten** • **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige • Powered Heating – **verstärkte Heizungen**

Modell Clean 60
B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,5 kW

statt € 2.197,– **1.599,–**

Modell Clean 60.D
zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.348,– **1.719,–**

Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

• Einschubhöhe 365mm • **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 61.D
B/T/H 575/605/820mm, 400 V/6,8 kW

statt € 2.588,– **1.899,–**

Modell: Ocean 61.DE
zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.760,– **2.099,–**

Modell: Ocean 61.CDE
zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, ERT Nachspülpumpe

statt € 3.120,– **2.399,–**

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

statt € 4.060,– **2.965,–**

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 • Elektronik mit Anzeige Programm und Statusbalken • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige • Powered Heating – **verstärkte Heizungen**

Modell: Wave 381
B/T/H 633/755/1565mm, 400V/8,7kW

statt € 4.186,– **2.738,–**

Modell: Wave 381.D
zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 4.358,– **2.899,–**

elektrobar

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 633/755/1565mm, 400V/10,2kW

statt € 5.140,– **3.890,–**

Topfspüler Niagara

Elektronische Steuerung mit Folientastatur und Display für Temperaturanzeigen (abwechselnd)

tiefgezogener Tank und Korbführung, Volltankfilter, doppeltes Filtersystem, selbstreinigende Waschdüsen,

Thermo Stopp, Quick Ready – Schnellaufheizfunktion, Energy Saving - Energiesparsystem

ohne Dosiergeräte, Spülzyklendauer 2/4/8 min, Tankvolumen 20 l, Wasserverbrauch ca. 3,5 l/Korb,

Korbgröße 500x600 mm, Einschubhöhe 400 mm, Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 500 x 600 mm

Modell: Niagara 291
B/T/H 670/720/1470 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 3.739,– **3.179,–**

GÜNSTIGE MONTAGE

elektrobar

Topfspüler River

Elektronische Steuerung mit Folientastatur und **großem Display für laufende Anzeigen** - Temperaturen und Meldungen,

Nachspülsystem ERT - das System garantiert dank einem drucklosen Boiler konstanten Wasserdruck - konstante Wassermenge und Temperatur - dadurch erhebliche Einsparung der Wassermenge und der Reinigungsmittel, tiefgezogener Tank, Volltankfilter, doppeltes Filtersystem,

Selbstreinigungsprogramm, selbstreinigende Waschdüsen, Thermo Stopp, Quick Ready – Schnellaufheizfunktion, Energy Saving – Energiesparsystem, eingebautes elektronisches Reinigerdosiergerät und Nachspülmitteldosiergerät (Schlauchpumpenregulierung über Tastatur)

Spülzyklendauer 2-12 min (11 Waschprogramme), Tankvolumen 37 l, Wasserverbrauch ca. 4 l/Korb

Korbgröße 560x630 mm, Einschubhöhe 650 mm
Korbausstattung 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm

Modell: River 295
B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/7,4 kW

statt € 6.500,– **5.550,–**

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

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links
links an die Maschine anbaufähig

statt € 986,– **838,–**

STA-1600 DX

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

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links
links an die Maschine anbaufähig

statt € 1.173,– **999,–**

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

Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links
links an die Maschine anbaufähig

statt € 1.412,– **1.195,–**

STZ-1200 SX

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

Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links
links an die Maschine anbaufähig

statt € 1.787,– **1.525,–**

STZ-1600 SX

Automatischer Enthärter

BWT BEST WATER TECHNOLOGY

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)
! 332,–

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)
! 403,–

Filterkopf Besthead

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)
Kapazität z.B. 9.720 Lt. (bei 10 KH° und 10% Verschnitt)
! 347,–

Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)
Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 GH° und 0% Verschnitt)
! 347,–

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

Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau, elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung), automatischer Wasserniveauregler, eingebaute volumetrische Elektropumpe, manuelle Kaffeedosierungstaste, Druckmesser mit Doppelanzeige,
Inox-Dampfhahn, 1 Heißwasserhahn, Boiler 4 Liter

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

statt € 2.142,– **1.699,–**

GÜNSTIGE MONTAGE

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,– **2.795,–**

PROMAC
Espresso coffee machines

Espressomaschine 2-gruppig PLUS

Leistungsstarke Espressomaschine
Gehäuse aus Edelstahl, Verkleidung grau,
elektronische Kaffeedosierung (Selbstspeicherung),
automatischer Wasserniveauregler,
eingebaute volumetrische Elektropumpe,
Druckmesser mit Doppelanzeige,
2 Inox-Dampfhähne, 1 Heißwasserhahn

Modell Plus 2 gr
Boiler 11 Liter
B/T/H 765/530/560 mm
230/400 V / 4,3 kW

statt € 4.410,– **3.528,–**

Pacojet 2

Das „Must-have“ für jeden Spitzenkoch!

Pacojet 2 ist die revolutionäre Geräte-Generation, mit der aus einfachen Zubereitungen kulinarische Spitzenleistungen entstehen.

- Schnelle Zubereitung, kein Verderben
- genaue Portionierung

„Pacossieren“ nennt man das innovative System, das tief gefrorene Rezeptzutaten direkt zu einer einmalig feinen Konsistenz püriert - ohne Auftauen! Das Ergebnis ist ein Produkt von intensivem, natürlichem Geschmack und bei Sorbets und Eiscremes auch mit idealer Servicetemperatur.

- Kontroll- und Hilfsfunktion bei überfüllten Bechern
- wählbare Überdruckfunktion mit automatischer Entlüftung
- neuer „bürstenloser“ Motor - leise & leistungsstark
- Farbdisplay mit Bedienungssymbolen

B/T/H 182/360/498 mm / 230 V/0,95 kW
Bechergröße 1 Liter, max. Füllmenge 0,8 Liter
Ideale Pacossiertemperatur -20°C
Messer-Drehzahl 2000 U/min

! 4.740,–

Frischmahlmühle

Jede Portion wird frisch gemahlen
elektronische Steuerung für exakte Dosierung
Dosierung für 3 Portionen einstellbar
einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel
Präzisions-Titanmahlscheiben ⌀ 75 mm
Bohnentrichterkapazität 3,2 kg
Stundenleistung ca. 15 kg/h

Modell: Mythos / 0,85 kW
B/T/H 188/429/595 mm

statt € 1.817,– **1.490,–**

Eureka

Frischmahlmühle

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

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

RANCILIO coffeeing the World

statt € 1.181,– **999,–**

Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über Kontaktschalter mit Zählwerk
Mahlscheiben ⌀ 60 mm
Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 5,5 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

statt € 599,– **539,–**

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 € 2.400,– **1.988,–**

Tiefkühlschrank

statt € 2.600,– **2.154,–**

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

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 € 900,– **771,–**

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 € 830,– **711,–**

! Energieförderung EUR 100,– *

* Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at
Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 15.6.2018) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2018
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. 1351 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 CNS-Einschubschienen, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

Modell: KS-07/MID
Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. D, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 963kWh/Jahr
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,385 kW

statt € 1.955,– **1.599,–**

Modell: KS-14/MID
Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 1725 kWh/Jahr
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,57 kW

statt € 2.881,– **2.360,–**

Tiefkühlschrank

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

Modell: TKS-07/MID
Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. G, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 3585 kWh/Jahr
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,65 kW

statt € 2.346,– **1.899,–**

Modell: TKS-14/MID
Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. F, Klimakl. 5,
Energieverbrauch ca. 5342 kWh/Jahr
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,7 kW

statt € 3.363,– **2.791,–**

Gastronorm-Küchenkühlpulte

MARENO LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelemente für 5 Einschübe GN 1/1, Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option)

GN-Kühlpulte, -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 € 3.593,– **2.899,–**

Modell: TRWN-24PS
230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt € 3.373,– **2.799,–**

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 € 3.709,– **2.999,–**

Modell: TRWN-32PS
230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt € 3.500,– **2.899,–**

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 € 4.443,– **3.599,–**

Modell: TRWN-36PS
230 V/0,95 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt € 4.233,– **3.499,–**

GN-Tiefkühlpult, -15/-20°C

Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E

Modell: TRWF-20NS
B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,52 kW,
steckerfertig, 2 Türen,
Energieverbrauch/Jahr 2.603 kWh, Volumen 231 LT

statt € 3.469,– **2.950,–**

Modell: TRWF-20PS
230 V/0,55 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt € 3.222,– **2.750,–**

Arbeitsplatten

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	statt EUR 347,- nur EUR 299,-
B/T/H 1735/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm	statt EUR 466,- nur EUR 398,-

ADANDE Kühl- / Tiefkühlladen

- **Cool & Freeze**– Temperaturbereich +15 bis -22°C; je nach Bedarf ist jede Lade komplett eigenständig als Kühl – oder Tiefkühllade zu betreiben – **höchste Flexibilität!**
- **Spezielles Adande Kühlsystem** - Kleinstventilatoren blasen die Kälte schonend & direkt in die Wanne – Kälte ist nur dort wo Sie auch benötigt wird – **höchste Energieeffizienz – geringe Stromkosten!**
- stabile Lagertemperaturen und Luftfeuchtigkeit – **Produkte bleiben länger frisch – bessere Qualität und weniger Abfall**
- Große Kapazität 2 x GN 1/1 -200mm pro Lade – **übersichtliche Lagerung – direkter Zugriff auf die Waren – schnelles Handling**
- 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 € 6.175,– **5.590,–**

Zubehör:

Einsatzgestell zum Einhängen von GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4	EUR 149,–
Wannenunterteiler in Kunststoff	EUR 35,–

RG-Einsatzgestell

DD-Wannenunterteiler

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 Ausstellungsebene 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 € 1.135,– **929,–**

Eiswürfelerzeuger SDE

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, Regler für Eiswürfelgröße in der Front mit Schutzkappe, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W)

Modell: SDE-18
Tagesleistung bis ca. 18kg, ca. 860 Würfel, Speicher 4kg, B/T/H 334/457/552+2mm Füße, 230V/0,28/kW

statt € 877,– **725,–**

SIMAG ICE MACHINES

Eiswürfelerzeuger SDE

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W), bei Luftkühlung ausziehbarer Luftfilter für Kondensator auf Gerätevorderseite, 230V/0,36kW

Modell: SDE-30
Tagesleistung bis ca. 30kg, ca. 1.380 Würfel, Speicher 6kg, B/T/H 334/457/597+2mm Füße

statt € 1.098,– **925,–**

Modell: SDE-34
Tagesleistung bis ca. 32kg, ca. 1.450 Würfel, Speicher 12kg, B/T/H 377/555/637+2mm Füße

statt € 1.265,– **1.050,–**

Eiswürfelerzeuger SCN

reduzierter Energie- und Wasserverbrauch, Hauptschalter auf Gerätevorderseite, bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, antibakterielle Beschichtung, wahlweise in Luft (A / seitlichen Luftzirkulationsbereich vorsehen) - oder Wasserkühlung (W), Eiswürfelgröße ca. 30x30x30mm

Modell: SCN-25
Tagesleistung bis ca. 19kg / ca. 930 Würfel, Speicher 6kg, B/T/H 334/457/597+2mm Füße, 230V/0,31kW

statt € 1.047,– **895,–**

Eisflockenerzeuger SPR

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

Modell: SPR-80
Tagesleistung ca. 70kg (A) bzw. ca. 73kg (W), Speicher 25kg B/T/H 529/626/791+89mm Füße, 230V / 0,33kW

statt € 2.928,– **2.470,–**

Eiswürfelerzeuger 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/0,9kW (W)/1 kW (A)

statt € 3.327,– **2.830,–**

Speicher:
Modell: R-150
B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm
Speicher bis 181 kg

statt € 1.387,– **1.179,–**

Detailbild Steuerung

GÜNSTIGE MONTAGE

Eisflockenerzeuger und Speichersystem

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

statt € 5.277,– **4.490,–**

Speicher:
Modell: R-250
B/T/H 1083/824/818 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis 252 kg, inkl. Zusatzkit CBT42 für Abdeckung

statt € 1.916,– **1.629,–**

SIMAG ICE MACHINES

Nuggeteiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung ca. 270 kg, Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, verstärkter Eisbrecher für trockenes Eis, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

Modell: SNM-300
B/T/H 538/663/645+5 mm Füße
230 V / 1,2 kW

statt € 5.965,– **4.999,–**

Speicher:
Modell: R-150
B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm,
Speicher bis 181 kg, Zusatzkit erforderlich

statt € 1.387,– **1.179,–**

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

SWISS MADE INDUCS® inductions concept systems

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 € 4.451,– **3.590,–**

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 € 1.835,– **1.479,–**

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

statt € 2.113,– **1.799,–**

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

statt € 3.775,– **3.149,–**

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 € 2.205,– **1.785,–**

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

statt € 2.575,– **2.195,–**

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

statt € 2.943,– **2.495,–**

Leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte

- leistungsstarke Induktions-Einbaugeräte zum einfachen Einbau/Einhängen,
- raumsparendes, kompaktes Gehäuse aus Chromnickelstahl mit Einhängerahmen, 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 € 1.995,– **1.775,–**

Modell: STI-S.IN-5
400 V/5 kW, mit Rundspule

statt € 2.414,– **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 € 4.017,– **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 € 4.442,– **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 € 4.388,– **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 € 2.860,– **2.545,–**

Modell: STI-S.WOK.IN-8
B/T/H 384/384/297 mm, 400 V/8 kW, Wokspule 270 mm

statt € 3.134,– **2.789,–**

Induktionsstandherde mit der Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit R·T·C·S mp realtime temperature control system Technologie von INDUCS inductions concept systems SWISS MADE

GÜNSTIGE MONTAGE

STI-10.5000-610

B/T/H 450/730/875 mm, 400V/10kW
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, 400V/20kW
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt € 11.290,– **9.490,–**

STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400V/30kW
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5kW,
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

4.990,–

Handbrause für Mini (seitlich montiert) **EUR 249,–**

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

Boiler

ConvoClean

Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

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

6.490,–

Heißluftdämpfer Nice+ Compact

NEUHEIT

Abb.: Linksanschlag

Heißluftdämpfer TOUCH - compact

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: RHDT-104E touch
B/T/H 510/843/644 mm, 400V/5,2kW
Für 4 Einschübe GN-1/1 , Abstand 67mm

statt € 4.702,– **3.899,–**

Heißluftdämpfer ANALOG - compact

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

Modell: RHDA-304E
B/T/H 510/660/644 mm, 400V/4,3kW
Für 4 Einschübe GN-2/3 , Abstand 67mm

statt € 3.465,– **2.890,–**

Modell: RHDA-104E
B/T/H 510/843/644 mm, 400V/5,2kW
Für 4 Einschübe GN-1/1 , Abstand 67mm

statt € 3.825,– **3.190,–**

Abb.: Linksanschlag

Zubehör für Heißluftdämpfer:

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

Heißluftdämpfer ANALOG

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

Modell: SDA–104E
B/T/H 600/867/465 mm, 400V/5,2kW
Für 4 Einschübe GN-1/1 , Abstand 67 mm

statt € 2.786,– **2.299,–**

Heißluftofen

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

Modell: GUA–104EB
B/T/H 860/680/560 mm, 400V/6,4kW
Für 4 Einschübe GN-1/1 , Abstand 75 mm

statt € 2.070,– **1.699,–**

Heißluftofen

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

Modell: GUA–004E
B/T/H 725/650/600 mm, 230V/3,3kW
Für 4 Einsch. 600x400 mm bzw.GN-1/1 , Abstand 70 mm

statt € 1.341,– **1.129,–**

Heißluftofen

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

Modell: GUA–304E
B/T/H 560/580/600 mm, 230V/3,3kW
Für 4 Einschübe GN-2/3 , Abstand 70 mm

statt € 882,– **739,–**

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 € 4.015,– **3.329,–**

Modell: NC7FEV-8G24
E-Backofen GN 1/1 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb
Rost 530 x 470 mm
400 V/4,2 kW

statt € 4.249,– **3.527,–**

MARENO LE GRANDI CUCINE DAL 1922

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 Hochleistungsbrenner mit Gussrosten und tiefgezogener CNS-Mulde, Elektrobackrohr 4,2 kW, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, Innenmaße B/T/H 570/530/295 mm
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW

statt € 2.654,– **2.199,–**

Modell: C6FEV-7G
Backrohr mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt € 3.147,– **2.615,–**

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 € 5.286,– **4.388,–**

Gasherd

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 € 3.154,– **2.619,–**

MARENO LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Gasherd

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

Modell: C6-7G
B/T/H 700/650/295 mm
Gasleistung 19 kW

statt € 1.398,– **1.159,–**

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 € 2.614,– **2.169,–**

Modell: C6FEV–7E
Backrohr mit zusätzlichem
Ventilator für Umluftbetrieb

statt € 2.947,– **2.446,–**

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:
4,2 kW, mit Wahlschalter fur 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

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

statt € 3.519,– **2.921,–**

GÜNSTIGE MONTAGE

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 € 4.653,– **3.862,–**

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 € 4.887,– **4.057,–**

Kippbratpfanne

Spezielles Heizsystem mit **„Alublock – Speichertechnik“, Chromnickelstahltiegel** mit massivem **Duplex-Tiegelboden** für **hohe Wärmestabilität**, Volumen 80 Liter, Wasserhahn, Handradkippung, Deckel doppelwandig.

Modell: NBR9-8EI
B/T/H 800/900/870mm,
400V/9kW

statt € 7.557,– **6.279,–**

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Multibräter

Multifunktionsgerät mit **Tiegelboden aus hochglanzpoliertem Edelstahl**, Wanne 520x480x100mm, 2 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Ablauf 60mm mit Verschlussstopfen, Thermostat 50-300°C.

Modell: NVB7-6E
B/T/H 600/730/870mm
400V/8,1kW

statt € 3.887,– **3.227,–**

Gas-Rostgrill

Massive – geneigte Gusseisenroste mit Fettauffangrinne, 4 leistungsstarke zweiarmige Gusseisenbrenner mit Gusseisen-abstrahler, vorbereitet für Montage auf Mareno Unterbauten.

Modell: NGT9-12G
B/T/H 1200/900/250mm,
Gas/32kW

statt € 5.548,– **4.599,–**

Elektro-Stabgrill

Zum **Grillen direkt auf** den hochklappbaren **Flachrohrheiz-körpern**, Wasserbehälter unter den Heizkörpern, 2 Heizzonen, Thermostat bis 400°C.

Modell: CW6-8E
B/T/H 800/600/295mm,
400V/8,16kW

statt € 3.226,– **2.678,–**

MARENO
LE GRANDI CUCINE DAL 1922

Elektrogrill

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 € 3.468,– **2.879,–**

Elektrofritteuse

Becken 205x405mm / 10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER
2 Becken
B/T/H 600/600/295mm, 400V/12kW
(Auf Anfrage verstärkt 18KW)

statt € 2.466,– **2.047,–**

Modell: F6-4ER
Wie oben jedoch nur 1 Becken
B/T/H 400/600/295mm, 400V/6kW
(Auf Anfrage verstärkt 9KW)

statt € 1.395,– **1.158,–**

Standfritteuse

1 Becken 280x340mm für 15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Frittierkorb 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-4E15
B/T/H 400/730/870mm,
400V/12kW

statt € 2.632,– **2.185,–**

Standfritteuse

2 Becken 280x340mm für je 15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-8E15
B/T/H 800/730/870mm,
400V/24kW

statt € 4.512,– **3.745,–**

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 € 924,– **776,–**

Modell: Frita+ 8 (8–9,5 l)
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW
statt € 1.062,– **892,–**

Tischfritteuse Profi+

elektronische Temperaturkontrolle,
Fettschmelzzyklus, tiefgezogenes Becken

Modell: Profi+ 6 (5–7 l)
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW
statt € 1.410,– **1.185,–**

Modell: Profi+ 8 (8–9,5 l)
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW
statt € 1.544,– **1.297,–**

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
Heizköper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter

statt € 1.078,– **879,–**

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

statt € 1.884,– **1.565,–**

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 € 1.535,– **1.275,–**

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 € 4.318,– **3.627,–**

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 € 4.068,– **3.418,–**

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 € 7.460,– **6.268,–**

Korbhebevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

Heißhaltebehälter 3x 1/1

moduline

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 € 1.818,– **1.527,–**

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 € 2.056,– **1.727,–**

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 € 2.473,– **2.078,–**

Salamander X-Fast

TECNOINOX

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 600/450/500mm, 400 V/4 kW

statt € 2.569,– **1.999,–**

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 € 2.026,– **1.799,–**

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

statt € 2.638,– **2.359,–**

Pizzaofen Cuppone

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 € 2.610,– **2.099,–**

Pizzaofen CIT Zanolli

Gehäuse Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, verstärkte Isolierung, verstärkte Heizung im Türbereich, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, digitale Temperaturanzeige mit Erroranzeige

Modell: PW 6+6/MC
B/T/H 1420/1030/780 mm, 400 V/2x 8,8 kW
Innenmaß: B/T/H 1050/700/160 mm

statt € 5.249,– **4.350,–**

Option Vollschamottausstattung/Kammer

Seitenwände, Decke und Rückwand

statt € 700,– **599,–**

GÜNSTIGE MONTAGE

Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

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 € 3.290,– **2.595,–**

Gemüseschneider Profi

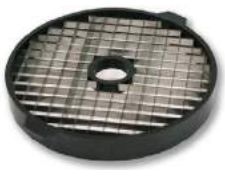
mehr als 70 verschiedene Schnittarten - Schneiden, Schnitzeln, Reiben, ..., leistungsstarker 1-Gang Motorblock, präzise und gleichmäßige Schnittergebnisse, Sicherungssystem in Deckel und Hebel

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 € 1.365,– **1.139,–**

Schneidscheiben
statt EUR 106,–
ab EUR 89,–

Streifenschneider
statt EUR 140,–
ab EUR 119,–



Würfelgatter
statt EUR 118,–
EUR 99,–

Reibscheiben
statt EUR 75,–
EUR 63,–

Vakuumverpackungs-maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld,
Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung,
„Busch" Vakuumpumpe 6m³/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 € 2.251,– **1.869,–**

Stabmixer

Hergestellt aus hochwertigen Materialien
Chromnickelstahlrührwerkzeuge
fixe Geschwindigkeit
Mixstab 420mm abnehmbar mit Kupplung;
dadurch sehr reinigungsfreundlich, optimale Hygiene
geeignet für Töpfe bis 75 Liter Fassungsvermögen

Modell: TR-350 + BN
Gesamtlänge 732mm, 230V/0,35KW

statt € 471,– **399,–**

Vakuumverpackungs-maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch"-Panel, 25 Programme,
Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop", Doppelnahtschweißung,
„Busch"-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm,
max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SU-310
B/T/H 384/465/403 mm (außen)
B/T/H 330/360/155 mm (innen)

statt € 2.998,– **2.499,–**

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 € 1.197,– **999,–**

Isolierte Wanne

inkl. Tragegriffe. Deckel, Ablasshahn
zum Einhängen von Smart Vide 6 geeignet

Modell: SV-Tank 1/1-150

statt € 493,– **399,–**

Panasonic Power Profis

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,–**

Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

GÜNSTIGE MONTAGE

Preise sind Kassa-Abholpreise in EUR exkl. 20% MWSt. lt. unseren AGB. Lieferung und Montage auf Anfrage.
Preisgültigkeit bis 31. 12. 2018 - Verkauf nur solange der Vorrat reicht. Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten.