PENTAGAST

Distler Gastro

Gastronomie- und Großküchenausstatter



Großküchentechnik

Gedeckter Tisch

Küchenzubehör

Wir laden Sie herzlich ein

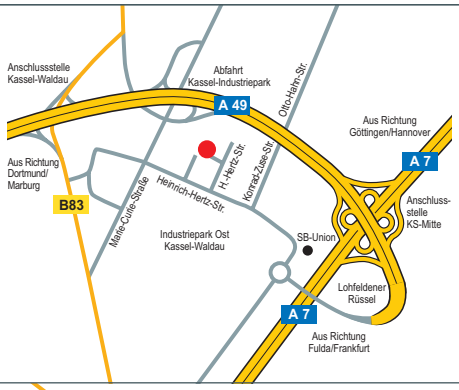
An unseren Unternehmensstandorten erwarten Sie Fachausstellungen mit den neuesten Geräten, Tischausstattungen und Wirtschafts-artikeln. Darüber hinaus können Sie an wechselnden Fachseminaren, Kochkursen und Schulungen teilnehmen. Sprechen Sie uns an!

Kassel

Distler-Gastro GmbH
Heinrich-Hertz-Straße 9
34123 Kassel
Telefon: 05 61.5 80 95-0
Telefax: 05 61.5 80 95-60

info@distler-kassel.de
info@**distlerservice**-kassel.de
www.distlergastro.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr: 8:00-17:00 Uhr

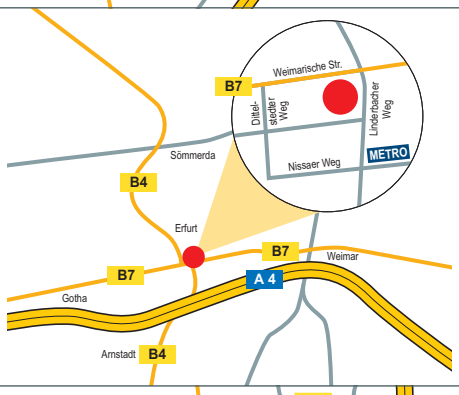


Erfurt

Distler-Gastro GmbH
Linderbacher Weg 30
99099 Erfurt
Telefon: 03 61.4 42 11-0
Telefax: 03 61.4 42 11-11

info@distler-erfurt.de
www.distlergastro.de

Öffnungszeiten
Mo-Fr: 8:00-17:00 Uhr

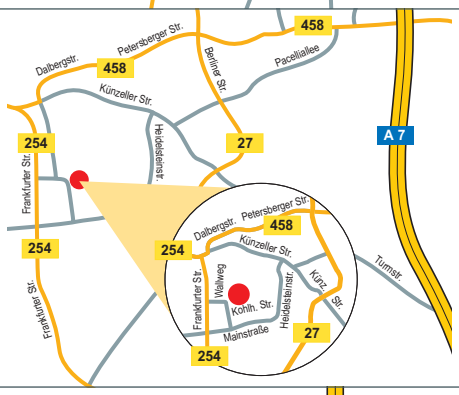


Fulda

Distler-Gastro GmbH
Kohlhäuser Straße 3 - 5
36043 Fulda
Telefon: 06 61. 380 5858-0
Telefax: 06 61. 380 5858-9

info@distler-fulda.de
www.distlergastro.de

Öffnungszeiten
Nach Vereinbarung

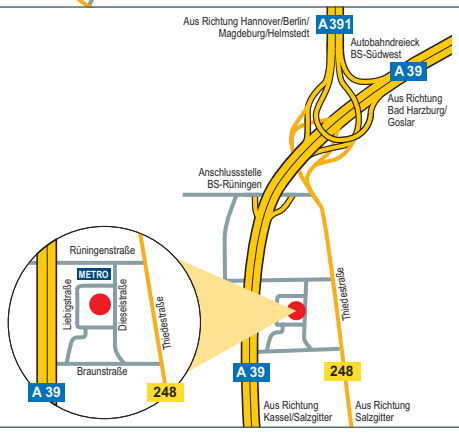


Braunschweig

Distler-Gastro GmbH
Dieselstraße 12
38122 Braunschweig
Telefon: 05 31.23 62 34-0
Telefax: 05 31.23 62 34-23

info@distler-braunschweig.de
www.distlergastro.de

Öffnungszeiten
Mo-Do: 8:00-17:00 Uhr
Fr: 8:00-16:00 Uhr



Großküchentechnik
4-193



Gedeckter Tisch
194-453



Küchenzubehör
454-525







Großküchentechnik

Thermische Geräte 6-46

Kochgeräte | Imbiss- und Snackgeräte | Grillstationen | Mikrowellen | Salamander | Pizzaöfen | Frittiertechnik

Lüftungstechnik 47-50

Abluftanlagen | Hauben

Armaturen 51-54

Speisenausgabe Frontcooking Schulverpflegung 55-72

Kühl- und Lagertechnik 73-98

Kühltische/Saladetten | Kühl-/Tiefkühlschränke | Weinschränke | Eiswürfelbereiter | Schockfroster | Kühlzellen | Regalsysteme

Spültechnik/ -hygiene 99-121

Spülmaschinen | Spülmaschinenzubehör | Wasseraufbereitung

Transport und Logistik 122-149

Speisentransport | Thermoboxen

Kleinmaschinen/ Arbeitsvorbereitung 150-193

Wasserspender | Tee- und Kaffeemaschinen | Speiseeismaschinen | Saftmaschinen | Blender | Mixstäbe | Gemüseschneider | Küchenmaschinen | Aufschnittmaschinen | Vakuum-Maschinen | Waagen | Püriermaschinen

Induktionsherde





Überlegene Herdkompetenz. Die 3-fache Spezialisierung von MENU SYSTEM ist einzigartig.

› baut ausschließlich Herde
› konzentriert sich auf die Induktionstechnik
› konzipiert und fertigt jeden Herd individuell

Maßgeschneiderte Induktions- und Herdanlagen sorgen für angenehme Küchentemperatur, kürzeste Ankochzeiten und massive Energieersparnis.

Der Edelstahlkörper (CNS) ist aus einem Stück gefertigt. Das Herdoberteil ist verwindungsfrei, die Geräte sind flächenbündig eingebaut. Die Kontur bietet einen optimalen Schutz sämtlicher Bedienelemente bei maximaler Hygiene und geringstem Reinigungsaufwand. Die Herdunterbauten sind in H2-Hygieneausführung mit leicht zu reinigenden Radien gefertigt.





Slide Control
Steuerung für intuitives Kochen

› automatische Pfannentyperkennung
› Wirkungsgradoptimierung
› Kochleistung durch Pfannenbewegung steuerbar
› integrales Kochgeschirr-Schutzsystem
› maximale Leistungsdichte



Grill und Bräter
Gaumenfreuden garantiert

Die Grillplatten und Bräter garantieren überlegene Bratergebnisse, erleichtern die Arbeit, sind effizient, sparen Geld durch hohe Energieeinsparungen und sind ökologisch sowie wirtschaftlich unübertroffen. Erhältlich in verschiedensten Größen und Tiefen, mit glatter oder gerillter Oberfläche, ein- oder beidseitig bedienbar, mit 1 oder 2 Heizzonen.



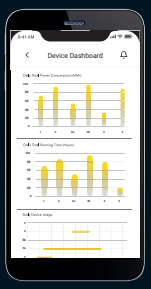
Multikocher
Induktive Vielseitigkeit

Nirgends ist eine gradgenaue Temperatursteuerung wichtiger als bei einem Multikocher. Die Genauigkeit und Reaktionsschnelligkeit einer elektronischen Temperatursteuerung wurden bei diesem Gerät mit der Energieeffizienz und Leistungsfähigkeit der neusten Induktionstechnik kombiniert. Erhältlich als GN 1/1- sowie GN 1/2-Gerät.

Induktionsherde 4.0

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING

Celsius Black
Leading Induction Technology



Innovation: Induktionstechnik für überlegene Herde.

Überlegene Kochfunktionen
Die einzigartigen 5 Kochfunktionen des Multimodus-Reglers und die ebenso einfache wie exklusive Turn&Push-Bedienung schaffen die Freiheit des Regelns für Köche. Die neue pfannenadaptive Leistungsregulierung erlaubt es, die Kochleistung mit einer nie dagewesenen Präzision zu steuern.

Höchste Energieeffizienz
Modernste Elektronikkomponenten gewährleisten höchste Energieeffizienz und einen minimalen Stand-by-Verbrauch. Sie kochen energietechnisch auf absolutem Top-Niveau.

Cool-to-power-System
Eine bisher unerreichte effiziente Kühlleistung garantiert, dass die Blackline-Induktionen auch bei starker Belastung und hohen Außentemperaturen uneingeschränkt die volle gewünschte Leistung erbringen. Die Kühlung funktioniert stufenlos, sehr geräuscharm und ist ausfallsicher.

Configuration-Key für Quick-Setup
Jede Blackline-Induktion lässt sich kunden- und anwendungsspezifisch nach Wunsch konfigurieren. Diese Konfiguration lässt sich im Servicefall einfach, schnell und sicher mittels SIM-Datenträger übertragen. Einfach und servicefreundlich.









DataLounge+
Kitchen 4.0 by Menu System

Mit DataLounge+ wird Küche 4.0 zur Realität.

Die DataLounge+ gibt jederzeit Zugriff auf die Daten Ihres Herdes. Sie werden aktiv über relevante Ereignisse informiert.

Volle Kontrolle
In der DataLounge+ finden Sie alle relevanten Kennzahlen wie Energieverbrauch, Gerätezustand und Nutzungszeiten übersichtlich aufbereitet. Auch Elektroschemas oder das Benutzerhandbuch sind jederzeit verfügbar. Sie gewinnen einen Überblick und erkennen die Optimierungspotenziale zur Erhöhung von Qualität, Effizienz und Betriebssicherheit.

Meldungen erhalten
Lassen Sie sich von Ihrem Herd per SMS oder E-Mail über relevante Ereignisse informieren. Definieren Sie im Kontrollzentrum der DataLounge+, welche Meldungen Sie auf welchem Weg erhalten wollen, und schon sind Sie garantiert stets auf dem neuesten Stand.

Monatsreport als PDF
Monatlich erhalten Sie einen automatisch generierten Report als PDF per E-Mail. Sie sind über den Energieverbrauch und die Gerätelaufzeiten nicht nur informiert, sondern dokumentiert. In Zeiten hoher Energiepreise ist das der Schlüssel zur Betriebs- und Kostenoptimierung.





Kochblöcke

Professionelle individualisierte Kochtechnik









Von der konzeptionellen Planung bis zur Umsetzung

Seit über 40 Jahren nutzt Marrone eine innovative und persönliche Herangehensweise an die Herstellung von einzigartigen Küchen, die individuell auf die Ansprüche des Kunden zugeschnitten sind. Inspiriert durch Ideen und Anforderungen von Küchenchefs, Köchen, Fachplanern, F&B-Managern, Designern und Architekten aus der ganzen Welt, konstruiert Marrone den maßgefertigten Herdblock in handwerklicher Perfektion, der perfekt auf die Bedürfnisse des Anwenders angepasst ist. Qualität bedeutet für Marrone, ein zuverlässiges und effizientes Produkt zu schaffen, genaue, prompte und servicefreundliche Lieferungen sowie die Beratung und Unterstützung der Kunden auch nach dem Kauf.



Kreativität

Marrone nutzt seine langjährige Erfahrung, um für jeden Küchenchef eine einzigartige Küche zu kreieren, die seine Denk- und Arbeitsweise berücksichtigt. Durch die Kontrolle über den gesamten Herstellungsprozess für Edelstahl, Kühlung und wärmende Komponenten, wird die passende Lösung für jedes Objekt geboten. Auch in Bezug auf die verbaute Gerätetechnik sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt – vom Induktionsfeld zum Dim-Sum Steamer, vom Pastakocher zum Großkochfeld. Marrone ist in der Lage, den Ansprüchen eines jeden Küchenchefs gerecht zu werden.



Hochwertige Materialien und der Blick fürs Detail

Die maßangefertigten Herdblöcke garantieren Verlässlichkeit, Präzision und Benutzerfreundlichkeit bei konstanter technologischer Perfektion und hochwertigem Design. Die außergewöhnliche Flexibilität bei der Ausstattung und Konfiguration sowie der Blick auf Design und Technologie ermöglichen es, den Kostenrahmen des Kunden optimal zu nutzen.

Induktionsherde



Induktionsherde, Unterbau offen, Korpushöhe 700 mm

› Ceranfeld 6 mm stark
› automatische Topferkennung
› mit herausnehmbarem Fettfilter
› stufenlose Temperaturregelung
› Überhitzungsschutz
› sockelbaufähig
› höhenverstellbare Füße
› Höhe gesamt: 850 - 900 mm



Induktionsherd by Berner, 2 Zonen

› 2 Rundspulen ø 260 mm, 2 x 5,00 kW

B x T x H/mm:	400 x 700 x 900
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90131001



Induktionsherd by Berner, 2 Zonen

› 2 Quadratspulen 270 x 270 mm, 2 x 5,00 kW

B x T x H/mm:	400 x 850 x 900
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90141001



Induktionsherd by Berner, 4 Zonen

› 4 Rundspulen ø 260 mm, 4 x 5,00 kW

B x T x H/mm:	700 x 700 x 900
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90131002



Induktionsherd by Berner, 4 Zonen

› 4 Rundspulen ø 260 mm, 4 x 5,00 kW

B x T x H/mm:	800 x 700 x 900
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90131003



Induktionsherd by Berner, 4 Zonen

› 4 Quadratspulen 270 x 270 mm, 4 x 5,00 kW

B x T x H/mm:	800 x 850 x 900
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90141002











Kochblöcke

MasterLine – Spitzenklasse für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Ein Individualist, der weiß, worauf es tagtäglich ankommt: Schnell und einfach Top-Speisenqualität produzieren. Und dabei spitze in Hygiene und Design.

360 MKN Elektro- und Gasgerätevariationen können unter einer gemeinsamen Abdeckung frei positioniert werden. Einzeilig oder doppelzeilig kombiniert. Aufgestellt auf bauseitigem Sockel, auf Füßen oder auf einem Edelstahlsockel*.

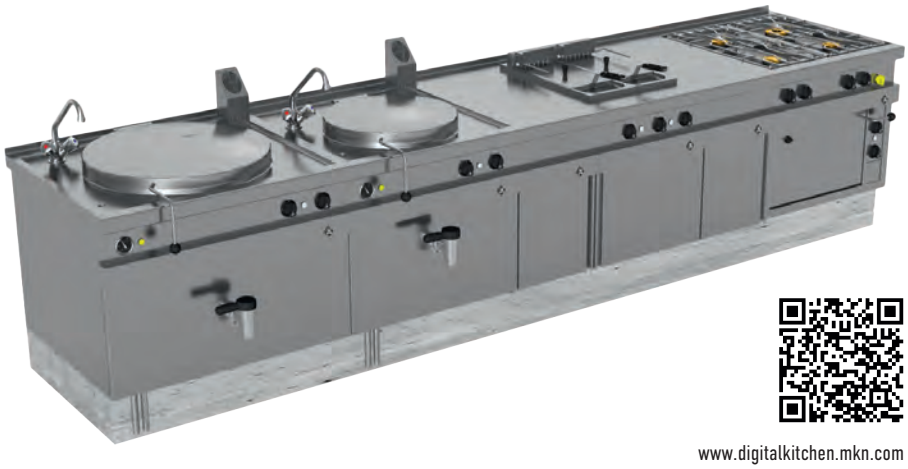
› eingeschweißte Funktionsgeräte, fugenlose 3 mm Hygienedeckplatte inklusive 3 mm Verstärkungsprofilierung, fettdicht eingeschweißte Geräte nach Ihren Wünschen
› Bordsteher auf gezogenem Kragen, runde Steher auf gezogenem Abdeckungskragen
› Kombination von Gas- und Elektromodulen, individuell nach Ihren Wünschen
› Sicherheits-Podeste mit gekanteten Radien, Fritteusen, Nudelkocher und Kochmarie auf fugenlos gekantetem Podest
› durchgehende Schalterblende mit individuellem Design*
› Tropfkante bei Abdeckungsüberständen
› 100% made by MKN
› und vieles mehr



100% MKN Quality!
Inside and outside.

Für höchste Hygieneansprüche in der Gemeinschaftsverpflegung

› robust und langlebig
› Hygieneeinsätze in H2 (optional)
› fugenlose Verschweißung von Brat- und/oder Kochmodulen
› Kombination von Gas- und Elektromodulen
› Integration von Großgeräten wie Kippbratpfannen, Kochkesseln oder Magnumpfannen möglich
› und vieles mehr



www.digitalkitchen.mkn.com

*Option

Multifunktionales Kochen

Der MKN Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen*

Der MKN Multifunktionskochkessel hilft gleichbleibende Qualität zu erzielen, Abfall und Arbeitszeit zu reduzieren und dadurch die Produktivität zu erhöhen. Durch automatisierte Zubereitungsprozesse sind die MKN Multifunktionskochkessel geniale und kosteneffektive Helfer. Sie entscheiden, ob Sie die vorbelegten Garprozesse nutzen oder eigene Prozesse erstellen wollen.

Optionen

› **Rückkühloptionen:** Eisbank-Kühlung CH4 und Eisbank-Kühlung CH5 inkl. integrierter Pumpe und Reservetank im Kessel

› Adaptive Kochprozesse mit **Live HACCP**
Ein Prozess für alle Chargengrößen. Wird ein Prozess für 100 kg eines Rezeptes geschrieben und beim nächsten Mal 50 kg zubereitet, werden z.B. Wassermenge, etc. automatisch angepasst. Jeder Kochprozess erzeugt einen Produktionsbericht (HACCP). Dieser Bericht kann in Echtzeit direkt auf dem Display des Kochkessels im HACCP Live-Modus während des Kochprozesses angezeigt werden.

› Der **Hochleistungsmischmotor** (150 - 300 l) ist besonders gut geeignet für die Verarbeitung von z.B. gefrorenen Speisen oder schwergängigem Kochgut wie z.B. beim Teig kneten.

› Die separate **Schlauchbrause** lässt sich platzsparend in der abnehmbaren Aufbewahrungsbox verstauen.
Sie ist sowohl mit Kalt- als auch mit Kalt- und Warmwasser erhältlich.

› Mittels **Fußschalter** (100 - 300 l, nur bei Fußaufstellung) lässt sich das Rührwerk im **Slow Mixing Modus** betreiben.
So wird das Hinzufügen von Zutaten bei geöffnetem Deckel oder das Entleeren des Kessels vereinfacht.

› Die integrierte **Wiegefunktion** erleichtert und beschleunigt den Küchenalltag. Sie kann sowohl zum Abwiegen der Zutaten verwendet werden, als auch das Gesamtgewicht des fertigen Produkts anzeigen (100 - 300 l, nur bei Fußaufstellung).

› 2"-Sicherheits-Kesselentleerhahn
› zusätzlicher Heißwasseranschluss, 80°C (max. 6°dH)
› Vorbereitung für den Anschluss an eine Energieoptimierungsanlage
› Steckdose (bauseits anzuschließen)
› potentialfreier Kontakt
› 360° Sense kabellose Kerntemperaturmessung



optionales Zubehör







Multifunktionskochkessel zum Kippen, Rühren und Kühlen*	80 l / 100 l	150 l	200 l	300 l	400 l	475 l
B x T x H/mm: (CH5)	1175 (1240) x 1174 x 750	1365 (1430) x 1174 x 750	1365 (1430) x 1274 x 750	1565 (1630) x 1274 x 750	1630 x 1335 x 1200	1630 x 1335 x 1200
Ausgießhöhe/mm:	600	600	600	600	600	600
Kessel ø/mm:	536	694	694	892	892	892
Gewicht/kg: (Standard)	245 / 250	315	330	415	485	510
Gewicht/kg: (bei Rückkühloption CH5)	334 / 339	404	419	504	548	-
Ankochzeit/min:	27	32	33	36	48	56
Geräuschpegel/db(A):	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70	< 70
Anschlusswert:	22,50 kW / 400 V	28,50 kW / 400 V	37,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V	51,00 kW / 400 V
Ausführungen:						
Fußaufstellung:	●	●	●	●		●
MKN CNS-Sockel inkl. Bodenflansch:	○	○	○	○		●
Bodenflansch:					●	●
Rückkühloptionen:						
ohne Kühlung: (CH0)	●	●	●	●	●	●
Eisbank-Kühlung: (CH4)	○	○	○	○		
Eisbank-Kühlung: (CH5)	○	○	○	○	○	

*Option / ● Standard / ○ Option / Technische Änderungen vorbehalten.

Multifunktionales Kochen



FlexiChef – der Optimierer für den Kochprozess

Zartes Rindergulasch in 30 Minuten garen, köstliches Risotto in 7* und anschließende Tiegelreinigung in nur 2 Minuten?*** Kein Problem – mit dem FlexiChef von MKN.

Die mehrfach ausgezeichnete Multifunktionslösung ermöglicht nicht nur das Kochen, Braten, Frittieren oder Highspeed-Garen mit einem Gerät: Sie optimiert darüber hinaus den gesamten Kochprozess und steigert Ihre Effizienz nachhaltig!

Der FlexiChef ist ein absoluter Optimierer, wenn es um Zeit, Platz, Qualität und Effizienz geht. Mit dem Sprinter unter den horizontalen Gargeräten kochen Sie 3 x schneller als beim klassischen Kochvorgang – und das bis zu 275°C heiß**. Als einziges horizontales Gargerät verfügt der FlexiChef zudem über ein vollautomatisches Reinigungssystem, das in nur 2 Minuten alles für Sie erledigt***. Starten Sie mit dem FlexiChef in eine neue Zukunft!

Intelligente Kochtechnik für ungeahnte Möglichkeiten

Kochen
Optimierte und schonende Garprozesse sorgen für höhere Speisenqualität, denn Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.

Braten
Schnelle Eiweißbindung durch eine hohe Anbratleistung. Dadurch gibt es weniger Garverluste und das Fleisch bleibt schön saftig.

Frittieren
Wenn Sie auch mal Frittieren müssen, liefert der FlexiChef Frittiertes in sehr guter Qualität.

ReadyXpress
Highspeed-Garen beschleunigt die Abläufe deutlich: Sie kochen 3 x schneller** als beim klassischen Kochen und 2 x schneller* als mit klassischer Druckgartechnik.

FlexiZone
Mit FlexiZone können Sie den Tiegel in bis zu 3 Zonen einteilen. Jede Zone kann individuell gesteuert werden: z.B. Temperatur und Zeit beim Braten oder Zeit beim Kochen und Frittieren.

Sous-Vide-Garen
Auch das Vakuumgaren im Kunststoffbeutel ist dank der MKN-Technik möglich.

FlexiChef Größe 1
Nutzfüllmenge 50 l



FlexiChef Größe 2
Nutzfüllmenge 75 oder 100 l



FlexiChef Größe 3
Nutzfüllmenge 100 oder 150 l



FlexiChef Team



Für jeden die richtige Größe

Restaurant, Großküche, Catering oder etwas komplett Neues? Wir finden für jede Küche die richtige Größe und Tiefenkonfiguration. Die frei kombinierbaren Elemente lassen sich genau an Ihre Anforderungen im Betrieb anpassen. Je nach Platz, Mengen und Angebot auf Ihrer Speisenkarte.

So sorgt der FlexiChef für hohen Output und Produktivität – auch auf kleiner Fläche. Platzverschwendung adé. Freuen Sie sich auf ein rentables Investment und niedrige Energiekosten.

› Bedienung links oder rechts, flexibel und ergonomisch
› den FlexiChef gibt es in 3 Größen
› zwischen 5 Tiegelvarianten kombinierbar
› neue Team-Version



*reine ReadyXpress-Zeit / **im Vergleich zur klassischen MKN-Technik / ***SpaceClean – Option im FlexiChef, zzgl. Rüstzeit

Multifunktionales Kochen





FlexiChef – Option SpaceClean
Das erste und einzige vollautomatische Reinigungssystem für Tiegel

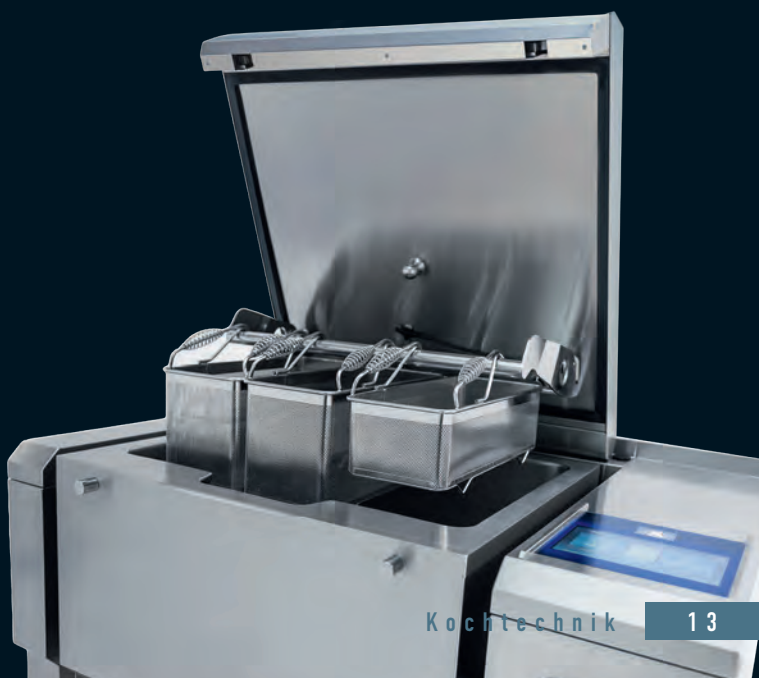
› noch einfacher: Orbitalkopf ist fest im Deckel integriert
› noch schneller: Rüstvorgang entfällt vollständig
› noch schnellere Amortisierung

Produktionszeit mit ReadyXpress am Beispiel Rindergulasch
› bis zu 65% Zeitersparnis



FlexiChef – Option ReadyXpress
Schnelligkeit auf einem neuen Level

› bis zu 2 x schneller als klassische Druckgartechnik**
› bis zu 3 x schneller als klassisches Kochen***



FlexiChef – Option Easy Up & Down
Die neue Liftfunktion im FlexiChef

Körbe können sicher und ohne Kraftanstrengung aus dem Tiegel gehoben und bequem abgelegt werden.

Vorteile
› Ergonomie und Sicherheit für den Anwender
› komfortables und sicheres Heben von schweren/heißen Körben
› Gelingsicherheit: auf den Punkt gegart durch automatisches Anheben

*im Vergleich zur MKN-Vorgängertechnologie / **im Vergleich zur klassischen MKN-Druckgartechnik / ***im Vergleich zur klassischen MKN-Technik

Modulares Kochen

Neue OPTIMA
Top Highlights – eine Ikone erfindet sich neu!



Bedien- und Designkonzept OPTIMA Control

› intuitiv und digitalmanuell – Knebel und Elektronik intelligent kombiniert
› umfangreiche neue Gerätefunktionen einstellbar mittels OPTIMA Pilot
› Display mit robustem 6 mm Sicherheitsglas, großer Anzeige und idealer Platzierung für eine gute Lesbarkeit aus allen Richtungen



Easy Handling

› Easy Handling System – leichtgängig und präzise
› stufenlose Bewegung des Deckels, mit Kipppunkt gemäß DIN 18855-1
› doppelwandige Deckel für geringe Energiekosten
› Hygienesicherheit und einfache Reinigung durch fugenlose Oberflächen



Der neue Hygiene- und Wasserschutzstandard

› IPX6 Strahlwasserschutz und H2 Hygieneschrankraum serienmäßig
› H2 optional mit geprägten Einschüben mit Kippschutz erhältlich
› robustere Geräte, einfachere Reinigung durch besonders große Radien (R20)



Automatisierung

› automatische Wasserbefüllung, elektronisch, litergenau, z.B. bei Kochkesseln
› Easy Lift Funktion bei Fritteusen, prozesssicher mit automatischer Hubfunktion
› automatisierte Garprozesse mittels Timerfunktion



Multi Safe Connect

› Sicherheit: Arbeitssicherheit durch Medientrennung, einfaches Verschieben von Kochgeschirr
› Hygiene: wasser- und schmutzdicht, Tropfkante, leichte Reinigung
› Installation: einfache Installation und Ausrichtung
› Verbindung von OPTIMA Geräten miteinander



Einhandbedienung bei Fritteusen

› spezielles Drehgelenk zum Ein- und Ausschwenken des Heizkörpers
› leichte, einhändige Positionierung der Heizkörper
› sicher, verhindert versehentliches Hineinfallen der Heizkörper ins heiße Fett

FrySafe* – mehr Sicherheit für Fritteusen

› MKN FrySafe Sicherheitsfeature mit elektronischem STB, Temperatur-Regeleinrichtung und Überwachung der Mindestfettfüllstandskontrolle
› sorgt selbstständig und ausfallsicher für mehr Sicherheit in der Küche

Digital mit MKN Connected Kitchen

› Überblick aller verbundenen Geräte und Standorte in MKN Connected Kitchen
› Managen von Garprozessen, Betriebskostenerfassung, Softwareupdates
› Monitoring des Energieverbrauchs, HACCP-Datenüberwachung, uvm.
› Einrichtung und Anmeldung der Geräte ganz einfach mit der MKNConnect App
› optionale OPTIMA WLAN-Geräteausstattung erforderlich

*Option

Modulares Kochen



Die neue MKN OPTIMA Linie ist der Beginn einer neuen Ära in der Welt der Großküchen

Als Ikone der Profiküche hat sie sich über die Jahre hinweg in den renommiertesten Häusern der Welt bewährt. 100% made in Germany, steht sie für höchste Qualität, außergewöhnliche Langlebigkeit und Zuverlässigkeit.

MKN hat aufmerksam zugehört und die OPTIMA weiterentwickelt, um mit innovativen Lösungen und zukunftsweisendem Design den Anforderungen der professionellen Küche von morgen gerecht zu werden. Intuitiv und digitalmanuell ist sie einfach zu bedienen und eine neue Dimension der Profiküche – die MKN OPTIMA setzt neue Maßstäbe für Leistung, Effizienz und Nachhaltigkeit.

Elektro-Geräte	Geräte-Art	Geräte-Varianten	OPTIMA 850 mit OPTIMA Control	OPTIMA 850 ohne OPTIMA Control	OPTIMA 700 mit OPTIMA Control	OPTIMA 700 ohne OPTIMA Control
Herde	Platten-Herde	2, 4 oder 4 mit Backofen		●		●
	Herde mit Großkochfeld	2, 4 oder 4 mit Backofen		●		●
	Vitro-Herde	2, 4 oder 4 mit Backofen	●			●
	Punkt-Induktion	2, 4 oder 4 mit Backofen	●		●	●
	Flächen-Induktion	2, 4 oder 4 mit Backofen	●		●	●
	Wok-Induktion	1 Wok-Cuvette	●		●	●
Fritteusen	Elektro Fritteusen Standard	1-Becken oder 2-Becken	●		●	●
	Fritteusen mit Easy Lift Funktion	1-Becken oder 2-Becken	●		●	
	Sicherheits-Fritteusen mit FrySafe	1-Becken oder 2-Becken	●		●	
Großfritteusen	Sicherheits-Fritteusen mit FrySafe	mit oder ohne Salzplatz	●			
Griddleplatten	glatt, halb- oder ganz geriffelt	400 (Gr. 3/4), 600 (Gr. 1), 800 (Gr. 2) oder 800 (Gr. 2) mit Backofen	●			●
Griddlepfannen		400 (Gr. 3/4), 600 (Gr. 1) oder 800 (Gr. 2)	●			●
Bainmarie		GN 1/1 oder GN 2/1	●			●
Multikocher	Ergänzung zum Nudelkocher	GN 1/1	●			●
Warmhaltewanne		GN 1/1		●		●
Infra-Grill		600 (Gr.1) oder 800 (Gr.2)	●			●
Bratpfannen	Kippbratpfannen mit Unterbau	GN 2/1 - 75 L und GN 3/1 - 100 L		●		●
	Stand-Braisièren MAGNUM	GN 2/1 - 75 L, GN 2/1 - 100 L, GN 3/1 - 100 L und GN 3/1 - 150 L	●			
	Standbratpfanne	GN 2/1 - 75 L, GN 2/1 - 100 L, GN 3/1 - 100 L und GN 3/1 - 150 L				●
	Kipp-Braisière MAGNUM	GN 2/1 - 75 L, GN 2/1 - 100 L, GN 3/1 - 100 L und GN 3/1 - 150 L	●			
Schnellkochkessel	Schnellkochkessel rund	60, 100, 150 L	●			
	Schnellkochkessel rund	60 l und 80 L			●	●
	Schnellkochkessel eckig	130 l (Gr.1), 180 L (Gr.2), 260 L (Gr. 3), 500 L	●			
	Kipp-Schnellkochkessel	60, 100, 150 L, 200 L	●			
Gas-Geräte						
Herde	Gas-Herde mit Brennerstellen	2, 4, 6 oder 6 mit E- oder G-Backofen		●		●
	Gas-Glühplattenherd			●		
Griddleplatten	glatt, halb- oder ganz geriffelt	600 (Gr. 1), 800 (Gr. 2)		●		●
Glühsteingrill		600 (Gr.1) oder 800 (Gr.2)		●		●
Schnellkochkessel	Schnellkochkessel rund	60, 100, 150 L		●		
	Schnellkochkessel eckig	180 L und 260 L		●		
Arbeitstische		200, 300, 400, 500, 600, 800, 1000, 1200		●		●

Optionen bitte anfragen.

Eine Auswahl der neuen OPTIMA 850



Elektro-Schnellkochkessel 100 l (rund) mit OPTIMA Control

› Kochleistungsstufen einstellbar von 20% bis 100%, Ankochzeit: 26 min
› Nutzfüllmenge/l: 100,00
› Kesselhöhe/mm: 397
› ø Kessel/mm: 630
› automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4")

B x T x H/mm:	800 x 850 x 750
Anschlusswert:	20,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EKER100D



Elektro-Stand-Braisière GN 2/1 MAGNUM mit OPTIMA Control

› Gartemperatur gradgenau einstellbar (Gradzahl-einstellschritte konfigurierbar in 1°C, 5°C oder 10°C)
› Nutzfüllmenge/l: 75,00
› einstellbare Temperaturbereiche (min./max.)
› automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlaufkopf (3/4")
› Tiegel B x T x H/mm: 705 x 545 x 250

B x T x H/mm:	1000 x 850 x 750
Anschlusswert:	13,30 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EPST022DF



Elektro-Infra-Grill 600 (Gr. 1) mit OPTIMA Control

› Grillfläche mit zweiteiligem Guss-Bratrost, zwei getrennt regelbare Heizzonen
› Heizleistung einstellbar über 1-10 Leistungsstufen
› Fettauffangwanne automatisch mit Wasser befüllbar zur leichten Reinigung
› Grillfläche B x T/mm: 380 x 470

B x T x H/mm:	600 x 850 x 750
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EIGR060DWZ



Elektro-Griddleplatte 600 (Gr. 1) mit OPTIMA Control

› Bratfläche glatt aus hochwarmfestem Stahl
› 2 getrennt regelbare Heizzonen
› Bratfläche B x T x H/mm: 505 x 545 x 35

B x T x H/mm:	600 x 850 x 750
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EGRP060DFGS



Elektro-Fritteuse LONDON 2 mit OPTIMA Control

› 2 Becken à 12,50 l
› 2 Fritteusenkörbe, 2 Deckel und Fettkläreinsatz
› Becken B x T x H/mm: je 180 x 400 x 235

B x T x H/mm:	600 x 850 x 750
Anschlusswert:	12,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EFRI025DF



Elektro-Griddlepfanne 800 (Gr. 2) mit OPTIMA Control

› Tiegel aus CNS mit MKN PowerBlock, 2 getrennte Heizzonen
› Nenninhalt/l: 37,00
› Tiegel B x T x H/mm: 705 x 545 x 100

B x T x H/mm:	800 x 850 x 750
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EGPF080DF

Induktions-Features

Induction Efficiency Control
› immer optimal Kochen und Braten: Messung der Energieeffizienz bei Induktion in Verbindung mit dem Kochgeschirr





MKN SmartSlide
› Steuerung der Kochleistung durch Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld





NEU! Boost Funktion
› von 8,00 auf 10,00 kW (5 Minuten Default)



Elektro Multikocher mit OPTIMA Control

› Gartemperatur gradgenau einstellbar
› einstellbare Temperaturbereiche (min.)
› Nutzfüllmenge/l: 26,00
› automatische Wasserfülleinrichtung, elektronisch, litergenau mit Einlauf (3/4")
› Wanne vorbereitet zum Einsatz als Nudelkocher
› Becken B x T x H/mm: 305 x 510 x 206

B x T x H/mm:	400 x 850 x 750
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EMKO111D



Elektro-Herd Induktion (Punkt) mit OPTIMA Control

› 4 Heizzonen à 5,00 kW
› Heizleistung einstellbar über 15 Heizstufen (individuell anpassbar von 8 - 32)
› Kochfeld B x T/mm: 694 x 684

B x T x H/mm:	800 x 850 x 750
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8EHEI084DP5

Abbildungen enthalten ggf. Optionen und/oder optionales Zubehör.

Nachhaltiges Kochen

Alle Geräte auf einem Dashboard – die MKN world of cooking



MKN Connected Kitchen – die digitale Plattform für Ihre Profiküche

Mit MKN Connected Kitchen verbinden wir modernste digitale Lösungen mit unserer Profikochtechnik, um Ihre Küchenarbeit nicht nur effizienter, sondern auch intuitiver zu gestalten.

Erleben Sie, wie vernetzte Geräte und intelligente Datenanalyse nahtlos zusammenarbeiten, um Ihnen eine beispiellose Kontrolle und Übersicht über Ihren Küchenbetrieb zu bieten.

MKN Connected Kitchen ist Ihr Schlüssel zu einer smarteren, vernetzten und zukunftsorientierten Küche, die Sie bei jedem Schritt unterstützt – von der Planung bis zur Perfektion jeder Mahlzeit. Tauchen Sie ein in eine Welt, in der Technologie und die Zubereitung von Speisen Hand in Hand gehen, um perfekte Kochergebnisse zu schaffen.

› Nutzungsdaten anzeigen
› HACCP-Daten
› Verbrauch überwachen
› Geräteauslastung erfassen
› Individualisierung der eigenen Seite



Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie von MKN. Denn MKN Kochtechnik zeichnet sich unter anderem durch eine sehr lange Lebensdauer aus. Das schont Ressourcen, senkt den CO_2e-Ausstoß und vermeidet Abfall.

Als global agierendes und wirtschaftlich erfolgreiches Unternehmen übernimmt MKN Verantwortung gegenüber den Kunden, der Gesellschaft und damit auch der Umwelt. Mit dem Blick auf morgen arbeitet MKN jeden Tag an der Weiterentwicklung von Produkten, die möglichst wenig Energie und Wasser verbrauchen und viele Jahre zuverlässig und absolut effizient arbeiten. MKN ist zudem durch die internationale Umweltmanagementnorm ISO 14001 zertifiziert.



Kombidämpfer

SpaceCombi und Junior

Für jeden den richtigen Kombidämpfer

Neue Märkte, wachsende Ansprüche der Kunden, Fachkräftemangel und viele andere Branchenentwicklungen erfordern innovative Ideen. Mit unseren MKN SpaceCombis haben wir genau die Geräte entwickelt, die speziell auf die Anforderungen der Zukunft zugeschnitten sind. Die vollwertigen Kombidämpfer im Kleinformat bieten dabei alle Funktionen ihrer großen „Kollegen" – und das auf deutlich weniger Raum. Dabei bringt jeder SpaceCombi seine eigenen Stärken mit ein, wenn es um die Themen Platz, Flexibilität und Unabhängigkeit geht.

Voller Profinutzen auf nur 55 cm Breite – das ist der SpaceCombi. Dieser vollwertige Kombidämpfer ist 40%* schmaler – und das ohne Abstriche bei den vielen technischen Funktionen. Mit 6 Einschüben auf GN 1/1 bietet er zudem die Kapazitäten eines vollwertigen Kombidämpfers. Intuitives Bedienkonzept Guided Cooking, automatische Reinigung, ein ansprechendes Design und viele andere Vorteile machen den SpaceCombi zum perfekten Teammitglied in Ihrer Küche.









Bezeichnung:	SpaceCombi Classic	SpaceCombi MagicPilot	SpaceCombi MagicHood	Junior MagicPilot**
B x T x H/mm:	550 x 787 x 784	550 x 787 x 784	550 x 989 x 1261	550 x 611 x 784
Kapazität:	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 2/3
Anzahl Essen/Tag:	30 - 80	30 - 80	30 - 80	20 - 50
Anschlusswert:	7,80 kW / 400 V	7,80 kW / 400 V	7,80 kW / 400 V	5,20 kW / 400 V oder 3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	SKECOD610CG2	SKECOD610TG2	SKECOD610TG2_MagicHood	SKECOD623TG2



SpaceCombi Team
SpaceCombi Magic Team

So flexibel wie die Trends am Markt

MAGIC HOOD INSIDE *** 55 cm

Noch nie waren Trends so schnelllebig wie heute. Das gilt auch für die Gastronomie. Die Wünsche der Kunden und Gäste sind im steten Wandel, die Ansprüche wachsen. Heute soll das Essen nicht nur schmackhaft sein, sondern auch gesund. Das Angebot ist vielfältig und wird appetitlich präsentiert, Speisen werden vor den Augen der Gäste zubereitet, das Kochen zelebriert. Genau für diese Anforderungen hat MKN den SpaceCombi (Magic) Team mit seinen 2 Garräumen entwickelt. Klein, kompakt, leicht zu bedienen und mit vielfältigen Möglichkeiten, wie etwa Dämpfen und Braten in einem Gerät. So können Sie den Wünschen Ihrer Gäste mit Gelassenheit begegnen. Und das alles mit einer Gerätebreite von nur 550 mm.

So magisch ist die MKN MagicHood
Über die 4-stufige MKN Filtertechnologie werden unangenehme Gerüche, Blaurauch und Wrasen neutralisiert und Dampf kondensiert. Dies sorgt für ein frisches Raumklima.

Bezeichnung:	SpaceCombi Team	SpaceCombi Magic Team
B x T x H/mm:	550 x 836 x 1770	550 x 880 x 1908
Kapazität:	2 x je 6 GN 1/1	2 x je 6 GN 1/1
Anzahl Essen/Tag:	30 - 160	30 - 160
Anschlusswert:	2 x 7,80 kW / 2 x 400 V	2 x 7,80 kW / 2 x 400 V
Artikel-Nr.:	TKECOD6100	TKECOD610T

*Im Vergleich zum MKN FlexiCombi. / **Auch mit der MKN Classic Steuerung erhältlich. / ***Nur bei SpaceCombi Magic Team Geräten.

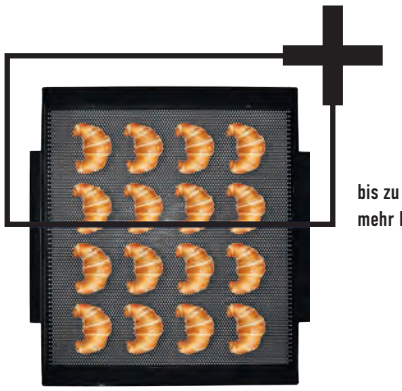
Kombidämpfer

Kapazität erhöhen im FlexiCombi mit FlexiRack

› optimale Auslastung des Garraums
› beschleunigte Küchenprozesse
› Einsparung von Energie und Arbeitszeit



GN 1/1



FlexiRack

bis zu 50% mehr Kapazität

Easy Load - der Quereinschub

Mit dem Quereinschub hat der Anwender auch schwere Bleche oder Behälter jederzeit fest im Griff. Ohne umzugreifen und dabei immer alles gut im Blick. Einfaches und sicheres Handling zu jeder Zeit.



WaveClean – automatisch reinigen mit two-in-one-Kartusche

WaveClean übernimmt die automatische Reinigung und arbeitet enorm effizient, hygienisch und sicher. Die händische Reinigung gehört damit der Vergangenheit an. Sie können darüber hinaus Ihre Kosten um 40%* senken. Mit nur einer versiegelten two-in-one-Kartusche für Reiniger und Klarspüler ist Ihr Kombidämpfer im Nu blitzblank sauber. Damit Sie sich um das Wesentliche kümmern können: kulinarische Highlights für Ihre Gäste.



NEU: Kartusche und Deckel aus 100% recyceltem Kunststoff, ohne Farbstoffe und vollständig wiederverwertbar!





*Im Vergleich zur manuellen Reinigung.

FlexiCombi MagicPilot

› MagicPilot Touch&Slide Bedienkonzept
› manuelles Garen mit 12 Gararten
› automatisches Garen mit 10 autoChef Garkategorien, 1200 Prozessspeicherplätze
› dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit), integrierter Wärmetauscher spart zusätzlich Energie ein
› WaveClean, automatisches Reinigungssystem – sparsam im Wasserverbrauch
› GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
› FlexiRack Kapazitätskonzept (nur beim FK MP 6.1, 10.1, 20.1)
› MKN FlexiCombi Connect (PC-Software) zum Erstellen eigener Garprozesse, Drucken von HACCP-Daten
› USB-Anschluss
› Hygiene-Garraum aus korrosionsbeständigem Chromnickelstahl
› Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
› autoreverser Lüfterbetrieb
› Kerntemperaturmessung bis 99°C
› integrierte Automatik-Schlauchbrause
› ClimaSelect plus – Klimasteuerung in 10%-Schritten

FlexiCombi Classic

› manuelles Garen mit 6 Gararten
› manuelle Beschwadung
› dynamische Dampferzeugung DynaSteam (Dampfmengen-Steuer-Dosiereinheit), integrierter Wärmetauscher spart zusätzlich Energie ein
› GN 1/1 Quereinschub Standard (Längseinschub als Option)
› FlexiRack Kapazitätskonzept (nur beim FK CL 6.1, 10.1, 20.1)
› USB-Anschluss
› Hygiene-Garraum aus korrosionsbeständigem Chromnickelstahl
› Hygiene-Garraumtür mit geschlossener 3-fach-Verglasung
› autoreverser Lüfterbetrieb
› ClimaSelect – Klimasteuerung in 25%-Schritten
› Kerntemperaturmessung bis 99°C







FlexiCombi MagicPilot Elektro*

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MagicPilot 6.1**	997 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	10,40 kW / 400 V	FKECOD615TG2
MagicPilot 10.1**	997 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	15,90 kW / 400 V	FKECOD115TG2
MagicPilot 20.1	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	31,70 kW / 400 V	FKECOD215TG2
MagicPilot 20.2	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	60,90 kW / 400 V	FKECOD221TG2

FlexiCombi Classic Elektro*

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anzahl Essen/Tag:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Classic 6.1**	997 x 799 x 790	6 x GN 1/1	30 - 100	10,40 kW / 400 V	FKECOD615CG2
Classic 10.1**	997 x 799 x 1060	10 x GN 1/1	80 - 150	15,90 kW / 400 V	FKECOD115CG2
Classic 20.1	1075 x 813 x 1960	20 x GN 1/1	150 - 300	31,70 kW / 400 V	FKECOD215CG2
Classic 20.2	1111 x 999 x 1960	20 x GN 2/1	300 - 500	60,90 kW / 400 V	FKECOD221CG2



FlexiCombi Team

Zwei Gararten parallel in einem Kombidämpfer

› 2 x MagicPilot Touch-Display auf Augenhöhe
› getrennte Garräume mit separaten Anschlüssen – Gerät komplett vormontiert
› unterster Abwasser-Anschlusspunkt bei 180 mm*** (kein Eingriff in den Bodenaufbau)
› Arbeitssicherheit – oberste Einschub-Ebene unter 1540 mm***
› auch GN 1/1 und GN 2/1 Geräte frei kombinierbar bei gleichbleibender Geräte-Abmessung
› optimale Garraumausnutzung bei gleichbleibend niedrigen Anschlusswerten – mit dem FlexiRack Kapazitätskonzept bis zu 50% mehr Gargut (im Vergleich zu GN 1/1)
› voneinander unabhängiges Garen im oberen und unteren Garraum

*Alle Geräte auch als Gas-Geräte erhältlich. / **Auch als GN 2/1 Gerät erhältlich bei gleichen Gerätemaßen. / ***Beim 6er auf 6er Gerät.

Kombidämpfer

iCombi Pro

Der Wow-Faktor auf ca. 1 m². Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für À-la-carte, Front Cooking, Produktion. Der Kombidämpfer von RATIONAL schafft so einiges weg. Egal, wer ihn bedient. Denn in ihm steckt die Erfahrung von mehr als 1.000 Köchen. Die Erfahrung von mehr als 1 Mio. gebauter Geräte. Die Erfahrung von mehr als 50 Jahren.

Was haben Sie davon?
Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.

iCookingSuite

Sie haben ein Ziel – verfolgen Sie es kompromisslos mit der Garintelligenz des iCombi Pro.
Ein Beispiel: Mal müssen 5, mal 100 Steaks gleichzeitig fertig sein. Immer in der gleichen Qualität. Dazu gleicht der iCombi Pro den Zustand des Garguts kontinuierlich mit dem vorgesehenen Ziel ab, berechnet den Garfortschritt und passt die Temperatur intelligent an.
Die Gäste kommen früher, das Grillgemüse ist noch nicht fertig? Dann wechseln Sie von der Einzel- in die Mischbeschickung. Der iCombi Pro reguliert die Garparameter so, dass beides gleichzeitig gegart werden kann.
Oder haben Sie Ihre Meinung zum Wunschergebnis geändert? Dann greifen Sie in den Garvorgang ein und ändern das Ziel. Der iCombi Pro passt Temperatur und Zeit optimal an. Das Ergebnis wird Sie überzeugen. Und jederzeit wiederholbar sein. Egal, wer das Kochsystem bedient.

iProductionManager

Das Leben in der Küche: Stress und Hektik, gleichzeitig und rechtzeitig fertig sein. Eine logistische Herausforderung für Zettel und Bleistift oder Software.
Bisher. Denn jetzt übernimmt der iCombi Pro mit dem **iProductionManager**: Einfach Speise auf dem Display platzieren und schon sehen Sie, was gemeinsam produziert werden kann. Jetzt müssen Sie nur noch angeben, ob Sie zeit- oder energieeffizient garen möchten. Das System überwacht jeden Einschub einzeln, sodass die Garzeiten intelligent an Menge und Wunschergebnis angepasst werden. Sie entscheiden, ob die Speisen zeitgleich fertig sein sollen oder ob Sie zeitgleich mit der Produktion beginnen möchten. In jedem Fall signalisiert Ihnen der iCombi Pro, wann was in den Garraum kommt.

iDensityControl

Effizienz neu gedacht: Vergessen Sie platzfressende Kochgeräte und lassen Sie den iCombi Pro für sich arbeiten. Auf weniger als ca. 1 m². Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Dank des Zusammenspiels der intelligenten Assistenten schafft der so einiges weg.
So sorgt **iDensityControl** mit leistungsfähiger Luftzirkulation und Entfeuchtung für ca. 50%* mehr Produktivität bei ca. 10%* geringerer Gardauer und liefert gleichmäßige Ergebnisse bis in die letzte Ecke. Gleichzeitig steht das intuitive Bedienkonzept für optimale Anwenderunterstützung und Fehlerminimierung. Da läuft die Produktion weiter und weiter und weiter.

iCareSystem

Jede Menge Gegrilltes hinterlässt jede Menge hartnäckige Spuren, die den iCombi Pro für die Zubereitung anderer Speisen blockieren. Wäre da nicht das **iCareSystem**. Unter anderem mit der ultraschnellen Zwischenreinigung in nur ca. 12 Minuten. Da kann es anschließend gleich mit dem Brokkoli weitergehen, ohne Geschmacksübertragung oder störende Gerüche. Und wenn es am Ende des Tages um die Glanzhygiene geht, sagt Ihnen der iCombi Pro, ob er stark, mittel oder leicht verschmutzt ist. Sie entscheiden, ob Eco- oder Standardreinigung. Mit Entkalkung. Über Nacht. Mit 50%* weniger Chemie. Phosphatfrei und immer supersauber. Der iCombi Pro kann sich Ihre Vorlieben merken und zeigt Ihnen beim nächsten Mal das entsprechende Reinigungsprogramm an. Optional mit iCareSystem AutoDose. Das ist das integrierte Bevorratungssystem für Reiniger- und Pflegekartuschen für ausgewählte iCombi Pro.



*Im Vergleich zum Vorgängermodell.

**Zubehör iCombi Pro –
die passenden Zutaten für Ihren Erfolg**

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Hordengestellwagen genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte, für den Arm für die Hebe- und Senkautomatik wie für die Kochkörbe. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro und des iVario Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit vorfrittierte Produkte, Suppen, Soßen, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt typische Grillstreifen.



Brat- und Backblech 1
Grill- und Pizzaplatte 2
Kreuz- und Streifen-Grillrost 3
Multibaker 4
CombiFry 5
CombiGrill-Rost 6
iCombi Pro Pflegeprodukte 7
UltraVent 8
Hordengestellwagen 9

iCombi Pro






Bezeichnung:	iCombi Pro XS 6-2/3	iCombi Pro 6-1/1	iCombi Pro 10-1/1	iCombi Pro 20-1/1
B x T x H/mm:	655 x 555 x 567	850 x 775 x 754	850 x 775 x 1014	877 x 847 x 1807
Kapazität:	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1 / 12 x GN 1/2	10 x GN 1/1 / 20 x GN 1/2	20 x GN 1/1 / 40 x GN 1/2
Essen pro Tag:	20 - 80	30 - 100	80 - 150	150 - 300
Elektro				
Anschlusswert:	5,70 kW / 400 V	10,80 kW / 400 V	18,90 kW / 400 V	37,20 kW / 400 V
Gewicht/kg:	62	100	130	254
Artikel-Nr.:	CA1ERRA.0000003	CB1ERRA.0000002	CD1ERRA.0000001	CF1ERRA.0000006
Gas				
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	–	13,00 kW / 230 V	22,00 kW / 230 V	42,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	–	114	149	273
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	–	CB1GRRA.0000361	CD1GRRA.0000110	CF1GRRA.0000462
Artikel-Nr. Erdgas H:	–	CB1GRRA.0000015	CD1GRRA.0000069	CF1GRRA.0000027
Artikel-Nr. Erdgas L:	–	CB1GRRA.0000464	CD1GRRA.0000465	CF1GRRA.0000468





Bezeichnung:	iCombi Pro 6-2/1	iCombi Pro 10-2/1	iCombi Pro 20-2/1
B x T x H/mm:	1072 x 975 x 754	1072 x 975 x 1014	1082 x 1052 x 1807
Kapazität:	6 x GN 2/1 / 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 / 20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 / 40 x GN 1/1
Essen pro Tag:	60 - 160	150 - 300	300 - 500
Elektro			
Anschlusswert:	22,40 kW / 400 V	37,40 kW / 400 V	67,90 kW / 400 V
Gewicht/kg:	135	173	325
Artikel-Nr.:	CC1ERRA.0000005	CE1ERRA.0000007	CG1ERRA.0000008
Gas			
Anschlusswert Erdgas/Flüssiggas 3P:	28,00 kW / 230 V	40,00 kW / 230 V	80,00 kW / 230 V
Gewicht/kg:	151	192	358
Artikel-Nr. Flüssiggas 3P:	CC1GRRA.0000460	CE1GRRA.0000461	CG1GRRA.0000463
Artikel-Nr. Erdgas H:	CC1GRRA.0000016	CE1GRRA.0000070	CG1GRRA.0000018
Artikel-Nr. Erdgas L:	CC1GRRA.0000466	CE1GRRA.0000467	CG1GRRA.0000469

iHexagon – Business auf der Überholspur

Der iHexagon ist das weltweit erste Kochsystem, das Dampf, Heißluft und Mikrowellenenergie intelligent über sechs Einschübe kombiniert. Das macht ihn zum Spezialisten für höchste Speisenqualität in kürzester Zeit.



Speisenqualität

Gut für die Kunden. Gut fürs Geschäft.
Beste Speisenqualität in kürzester Zeit. Unabhängig davon, welches Lebensmittel zubereitet werden soll. Schließlich ist der iHexagon so intelligent, dass er sich anpasst.

Produktivität

Der schafft so einiges weg.
Mikrowelle plus zusätzliche Heizleistung machen mehr Durchsatz in der gleichen Zeit. Und das auf allen sechs Ebenen. Damit schafft der iHexagon bei einigen Gerichten bis zu 20% mehr Beladung im Vergleich zum iCombi Pro.

Zeitersparnis

Der ist schnell. Sehr schnell.
Bis zu 30% schneller im Vergleich zum iCombi Pro. Ohne Qualitätseinbußen. Ohne Warteschlange für die Kunden. Dafür mehr Umsatz.

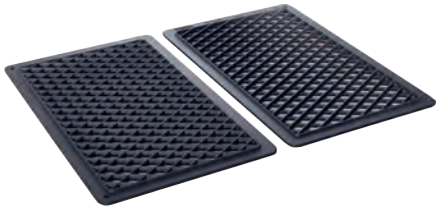
Flexibilität

Ihre Wünsche. Seine Anpassungsfähigkeit.
Große Mengen, kleine Mengen, zeitgleich unterschiedliche Lebensmittel, schnell nachproduzieren, erweitertes Speisenangebot. Das versteht der iHexagon unter Flexibilität.





Bezeichnung:	**iHexagon 6-1/1**
B x T x H/mm:	966 x 931 x 854
Kapazität:	6 x GN 1/1
Elektro	
Anschlusswert:	20,10 kW / 400 V
Gewicht/kg:	157
Artikel-Nr.:	CB4ERRA.0016516



Kreuz- und Streifen-Grillrost

› 2 verschiedene Grillmuster mit nur einem Rost
› kein Vorheizen notwendig
› auch für große Mengen
› bis zu 160 Rumpsteaks in nur 15 Minuten
› optimale Antihafteigenschaften
› leichte Reinigung

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2*	325 x 265	60.73.802
GN 2/3	325 x 354	60.73.801
GN 1/1*	325 x 530	60.73.314



CombiFry

› für Zubereitung großer Mengen vorfrittierter Produkte

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2*	325 x 265	6019.1250
GN 2/3	325 x 354	60.73.619
GN 1/1*	325 x 530	6019.1150



CombiGrillrost

› ermöglicht perfekte Grillmuster
› kein Vorheizen notwendig

Bezeichnung:	B x T/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	325 x 530	6035.1017







Hähnchen-Superspike und Enten-Superspike

Bezeichnung:	Kapazität:	max. Gewicht/kg:	XS 6-2/3:	61:	101:	201:	202:	Artikel-Nr.:
Hähnchen-Superspike	H4: GN 1/2	1,30	4	16	24	48	-	6035.1015
Hähnchen-Superspike*	H6: GN 1/1	1,30	-	12	18	36	72	6035.1016
Hähnchen-Superspike	H8: GN 1/1	1,30	-	16	24	48	96	6035.1006
Hähnchen-Superspike*	H10: GN 1/1	0,90	-	20	30	60	120	6035.1010
Enten-Superspike	E8: GN 1/1	2,20	-	8	16	32	64	6035.1009







Granit-emaillierte Behälter

› sehr gute Wärmeleitfähigkeit sorgt für eine gleichmäßige Bräunung
› voll ausgeformte Ecken der Behälter, sodass auch Eckstücke ausgegeben werden können
› besonders geeignet für Blechkuchen, Rührteige und Blechpizzen

Bezeichnung:	GN 1/2*	GN 1/2*	GN 1/2*	GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3	GN 2/3
B x T x H/mm:	325 x 265 x 20	325 x 265 x 40	325 x 265 x 60	325 x 354 x 20	325 x 354 x 40	325 x 354 x 60	325 x 354 x 100
Artikel-Nr.:	6014.1202	6014.1204	6014.1206	6014.2302	6014.2304	6014.2306	6014.2310

Bezeichnung:	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1
B x T x H/mm:	325 x 530 x 20	325 x 530 x 40	325 x 530 x 60	325 x 530 x 100	650 x 530 x 20	650 x 530 x 40	650 x 530 x 60
Artikel-Nr.:	6014.1102	6014.1104	6014.1106	6014.1110	6014.2102	6014.2104	6014.2106

*ohne Abbildung

iVario Pro

Mit nur einem Gerät kochen, braten und frittieren. Bis zu 4-mal schneller und mit bis zu 40% weniger Energie. Damit ersetzt der iVario zahlreiche herkömmliche Küchengeräte. Etwa Herd, Topf, Pfanne, Fritteuse, Druckgarer und Bain-Marie. Und ist in Ihrer Küche nicht wegzudenken.

Was haben Sie davon?
Eines der modernsten Kochsysteme für enorme Produktivität, Flexibilität und Einfachheit.

iZoneControl

Flexibilität - genau dafür gibt es iZoneControl. Damit können Sie den iVario Pro in bis zu vier Zonen einteilen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. In jedem Fall ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment. Dafür mit zuverlässig leckeren Ergebnissen.

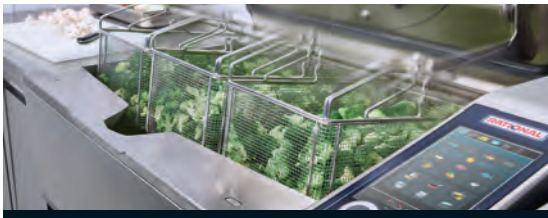
iCookingSuite

Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario Pro, die den Garpfad individuell an die Speisen anpasst, alles zum gewünschten Garergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie nur dann ruft, wenn Sie aktiv werden müssen, um beispielsweise das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Niedertemperaturgaren, sensible Süßspeisen – alles kein Problem, mit AutoLift kommen die Nudeln und Frittiertes sogar automatisch aus dem Wasser. Und wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, können Sie jederzeit in den Garverlauf eingreifen.

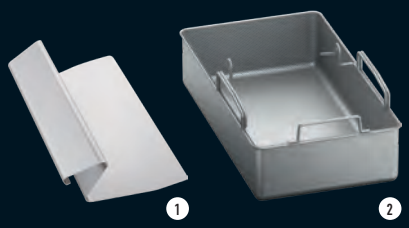
iVarioBoost

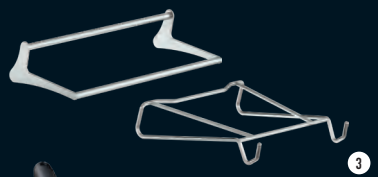
Es gibt dicke Tiegelböden mit langen Vorheizzeiten und träger Reaktion. Es gibt dünne Tiegelböden mit ungleichmäßiger Temperaturverteilung und anbrennenden Speisen. Und es gibt iVarioBoost, die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Tiegelboden. Für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost- Energiemanagement verbraucht deutlich weniger Strom als herkömmliche Kochgeräte und hat trotzdem großzügige Leistungsreserven, damit Sie schnell anbraten können und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem merklichen Temperaturabsturz kommt wie bei herkömmlicher Technik.





Zubehör iVario Pro – die passenden Zutaten für Ihren Erfolg











Spachtel 1
Koch- und Frittierkorb 2
Arm für Hebe- und Senkautomatik 3
Schaufel 4
Ölwagen 5
VarioMobil 6

iVario Pro






Bezeichnung:	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
B x T x H/mm:	1100 x 756 x 485	1100 x 938 x 485	1030 x 894 x 1078	1365 x 894 x 1078
Kapazität:	2 x 13 dm^2, 2 x 17 l	2 x 19 dm^2, 2 x 25 l	39 dm^2, 100 l	59 dm^2, 150 l
Anzahl Essen/Ausgabe:	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Gewicht/kg:	117	134	216	256
Anschlusswert:	14,00 kW / 400 V	21,00 kW / 400 V	27,00 kW / 400 V	41,00 kW / 400 V
Anschlusswert (Option Balanced Power):	-	-	21,00 kW / 400 V	34,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	WZ9ENRA.0002037	WY9ENRA.0002066	WX9ENRA.0002563	WW9ENRA.0002572

Optionen:				
Druckgaren	–	○	○	○
IZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●
WiFi	○	●	●	●





Arm für Hebe- und Senkautomatik AutoLift

Der Arm wird am Deckel angebracht. Für bis zu drei große Koch- oder Frittierkörbe. AutoLift hebt die Produkte aus der Garflüssigkeit. Punktgenaues Garen von Gekochtem, Frittiertem oder Pochiertem.



Frittier- und Kochkörbe

Die Körbe werden in den Arm für die Hebe- und Senkautomatik eingehängt, anschließend beladen. Am Ende des Garvorgangs kommt der Korb automatisch aus der Garflüssigkeit, das Produkt kann mühelos entnommen werden.



Spachtel

Zum einfachen und ergonomischen Wenden und Entnehmen von Produkten. Stabilitat und geringes Eigengewicht aufgrund der durchdachten Konstruktion.



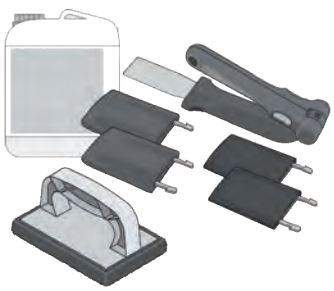
Sieb

Dient als Rückhalt für lose gekochte Produkte beim Wasser ablassen.



Tiegelbodenrost

Um den direkten Kontakt zwischen Gargut und Tiegelboden zu vermeiden, z.B. beim Niedertemperaturgaren, wird der Tiegelbodenrost auf den Tiegelboden gesetzt und darauf das Lebensmittel gegeben.



Reinigungsset

Bestehend aus 10,00 Liter Flüssigreiniger, 1 Set Reinigungspads weich, Reinigungsarm und 1 Reinigungsschwamm.

Grundausstattung Zubehör Typ 2-XS:

› 1 x Frittierkorb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 75 019
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Kochkorb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 970
› 2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 791
› 1 x Sieb Typ 2-XS, Artikel-Nr.: 60 74 666
Typ 2-XS im Lieferumfang enthalten

Grundausstattung Zubehör Typ 2-S:

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 1 x Kochkorb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 986
› 1 x Sieb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 666
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Frittierkorb Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 75 330
› 2 x Tiegelbodenrost Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 2 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ 2-S, Artikel-Nr.: 60 75 359

Grundausstattung Zubehör Typ L:

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 2 x Kochkorb Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 983
› 2 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 1 x Sieb Typ L, Artikel-Nr.: 60 75 975
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927

Grundausstattung Zubehör Typ XL

› 1 x Spachtel, Artikel-Nr.: 60 71 643
› 3 x Kochkorb Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 983
› 3 x Tiegelbodenrost Typ L, XL, Artikel-Nr.: 60 74 663
› 1 x Sieb Typ XL, Artikel-Nr.: 60 74 908
› 1 x Reinigungsschwamm, Artikel-Nr.: 60 73 927
› 1 x Arm für Hebe- und Senkautomatik Typ XL, Artikel-Nr.: 60 75 129

Digitales Kochen

ConnectedCooking – das digitale Küchenmanagement

Alles im Blick. Immer auf dem Laufenden. Egal, wo Ihre Kochsysteme stehen. Mit ConnectedCooking, dem kostenlosen digitalen Küchenmanagement von RATIONAL, schöpfen Sie das volle Potenzial Ihrer RATIONAL-Kochsysteme aus. Am PC, Tablet oder Smartphone Garprogramme verteilen, Geräte-Software aktualisieren und HACCP-Daten dokumentieren. Damit vieles leichter wird.



Arbeitsabläufe vereinfachen – per Klick

Kostendruck, Fachkräftemangel und steigende Kundenansprüche erschweren die Arbeit in der Küche. ConnectedCooking hingegen vereinfacht die Arbeitsabläufe: mit Rezepterstellung, Garprogrammverteilung, automatischen Software-Updates, Herunterladen von HACCP-Daten. Alles digital und mit nur wenigen Klicks.

Kontrolle behalten – auf einen Blick

Ein gutes Gefühl und die Sicherheit, alles im Griff zu haben hat nur derjenige, der den Überblick über seine Prozesse behält: Dazu gehören die standardisierte Speisenproduktion, die HACCP-Dokumentation, der Energieverbrauch der Kochsysteme. Mit ConnectedCooking ein Kinderspiel. Alles auf einen Blick, jederzeit, auch aus der Ferne.

Zeit und Geld sparen – damit mehr übrig bleibt

Equipment optimal einsetzen. Ausfallzeiten auf ein Minimum reduzieren. Qualität sicherstellen. Daten zentral mit einem Fingertipp statt vor Ort mit USB-Stick übertragen.
ConnectedCooking macht die Küche nicht nur einfacher, sondern auch sparsamer. Damit Ihnen mehr Zeit und Geld bleibt.

Ressourcen Management

Schaffen Sie mit dem Ressourcen-Management Transparenz über Reinigungsverhalten, Energie- und Wasserverbrauch sowie Gerätenutzung.

Ihre Vorteile:
› Ressourcen und Geld sparen
› Gerätenutzung optimieren
› Gerätelebensdauer verlängern

Digital Service Management*

Ein Kundenservice-Mitarbeiter lächelt, während er am Telefon spricht, mit einem Computerbildschirm vor sich in einem Büro. Sie und Ihr RATIONAL-Servicepartner behalten den Überblick über den Gerätezustand und maximieren die Verfügbarkeit Ihres Kochsystems.

Ihre Vorteile:
› Geräteausfälle minimieren
› Gerätelebensdauer verlängern
› Zeit und Geld sparen

*Erhältlich über Ihren RATIONAL-Servicepartner.

Training und Support

Einsteigen – weiterbilden – optimieren

Auch nach dem Kauf bei Ihrem Fachhandelspartner gibt es einige Services, die zu jedem iCombi Pro und iVario Pro dazugehören. Für die meisten bezahlen Sie sogar nur mit einem Lächeln. Schließlich sollen Sie immer das Optimum aus Ihren Geräten herausholen, lange Freude an Ihrer Investition haben und neue Anregungen bekommen.

Geräte-Einweisung

Zwar sind RATIONAL-Kochsysteme selbsterklärend, trotzdem helfen manchmal ein paar Tipps und Tricks. Und die zeigt Ihnen und Ihrem Team ein RATIONAL-Küchenmeister, sobald das Kochsystem installiert wurde. Natürlich vor Ort und kostenlos.

Die ChefLine

An 365 Tagen im Jahr erreichbar: die ChefLine von RATIONAL. Für Fragen zur Zubereitung, zu Einstellungen und Garpfaden rund um Ihr Gerät stehen Ihnen RATIONAL-Köche telefonisch zur Seite. Schnell, unkompliziert, kostenlos.

RATIONAL TV Mediathek

Inspiration, Know-How, Tipps und Tricks. Jederzeit verfügbar. Einmal registrieren und viele wertvolle Anwendungsvideos sehen. rational-online.tv

Basis Academy

Professionell, praxisbezogen, in kleinen Gruppen – das ist Lernen mit RATIONAL. Sehen Sie, was Sie alles aus Ihrem RATIONAL-Kochsystem herausholen können und wie Sie Arbeitsabläufe verbessern. Das Beste: Die 3-stündigen Basisseminare für iCombi Pro und iVario Pro sind kostenlos.

Inhouse Academy

Sie haben keine Zeit eine Veranstaltung zu besuchen? Die RATIONAL-Spezialisten kommen in Ihre Küche und schulen Sie und Ihr Team. Sie bekommen Möglichkeiten aufgezeigt, wie Sie mit den RATIONAL-Kochsystemen Ihre Speisen optimal und in gleichbleibender Qualität zubereiten können. In Ihrer Küche für 3 Stunden und mit Ihren Lebensmitteln. Kostenpflichtig.

Betriebsbegleitung

Analysieren, optimieren, trainieren – denken Sie zusammen mit den RATIONAL-Spezialisten um und optimieren Sie Speisenangebot und Produktion. Analyse, Beratung und Training finden bei Ihnen vor Ort statt und sind auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Kostenpflichtig.



Kombidämpfer



gastronomyLine Nano – arbeiten auf höchstem Niveau bei geringstem Platzbedarf

› 1 Gerät für alle Anwendungen: Kochen, Dämpfen, Pochieren, Backen, Grillen, Braten und Regenerieren
› Plug & Cook: kein Installateur erforderlich
› 45% energieeffizienter dank 230 V-Anschluss und kompakter Größe
› integrierter Frisch- und Abwasserbehälter, kein fester Wasserzu- und -ablauf erforderlich
› Gerät verfügt über eine interne Dampfabsaugung zum Schutz des Benutzers vor austretendem Dampf
› Türdrehrichtung nach Wahl an den Standort anpassbar
› mit optimaler (Kombi-) Dampfeinspritzung, 20% schneller als herkömmliche Kombidämpfer
› dank kompakter Größe, integrierter Ausstattung und 230 V-Stecker an jedem gewünschten Ort platzierbar
› die Piktogramme des Touchscreen-Bedienfelds machen den Kombidämpfer intuitiv bedienbar
› Advanced Airflow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
› integrierter Wasserfilter für 100% sauberen Dampf im Garraum



Bezeichnung:	Nano 5.05 Standard
B x T x H/mm:	370 x 595 x 500
Kapazität:	5 x GN 1/2 (40 mm)
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN0E0000000



Bezeichnung:	Nano 5.05 Touch
B x T x H/mm:	370 x 595 x 575
Kapazität:	5 x GN 1/2 (40 mm)
Anschlusswert:	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN0E2000000

Sie brauchen einen Kombidämpfer und finden nicht den nötigen Platz? Eine erforderliche 400 V-Stromversorgung ist nicht verfügbar? Die Absaugung für den Einsatz eines Kombidämpfers kann nicht installiert werden? Sind Sie auch ratlos wegen der hohen Energierechnungen? Kein Wasserzu- und -ablauf vorhanden?

**Wir bieten Ihnen die perfekte Lösung:
einen kompakten professionellen Kombidämpfer.**

Optionen:
› vollständig integrierter Kondensator und Extraktor für interne und externe Dampfvernichtung
› Stapelsatz für einfache Kapazitätserweiterung
› Black Edition – ideal für Frontcooking
› Einbau der Nano 3.10 Geräte auf Anfrage möglich



Bezeichnung:	Nano 3.10 Standard*
B x T x H/mm:	615 x 595 x 610
Kapazität:	3 x GN 1/1 (65 mm)
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN1E0000000



Bezeichnung:	Nano 3.10 Touch*
B x T x H/mm:	615 x 595 x 610
Kapazität:	3 x GN 1/1 (65 mm)
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZGN1E2000000



Konzepte



auf Wandhalterung im Foodtruck Konzept



Einbau in das Kitchen Konzept



Tiny Kitchen Konzept

devapo®

hotAir Midi, Junior und Maxi – Auftauen und Regenerieren auf höchstem Niveau

Die Auftau- und Regeneriergeräte wurden speziell für die Erwärmung von gefrorenen und gekühlten Produkten entwickelt. Sie eignen sich ebenso gut zum Backen von Brotprodukten, Pizza, Snacks etc. Verwenden können Sie Menüschalen, thermisch beständige PET-Schalen, GN-Behälter aus Edelstahl und Porzellangeschirr. Mit 8 unterschiedlichen Gerätegrößen und der zusätzlichen Möglichkeit, die Geräte als Stapelkits zu kombinieren, kann jede gewünschte Versorgungskapazität erreicht werden.

- Advanced Airflow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
- einfache Installation mit nur einem Stecker
- Drehschalter funktionell und einfach zu bedienen
- geeignet für Mehrportionen-Schalen und Komponentenmenü-Schalen
- robuste und solide Bautechnik
- Garraum hygienisch dicht und leicht zu reinigen
- die Tür bleibt kühl und kann von Unbefugten nicht einfach geöffnet werden
- leicht entnehmbares nahtloses Einhängegestell Ihrer Wahl
- erweitern Sie die Kapazität einfach mit einem fahrbaren Stapelsatz mit Kondensationshaube

Optionen:
- **Touch-Bedienung**
- **vorprogrammierbare Startzeit**
- **automatisches Drehrichtungskontrolle-System (nur 400 V-Modelle)**







Bezeichnung:	**Midi 12**	**Midi 18**	**Midi 22**
B x T x H/mm:	680 x 490 x 594	680 x 490 x 755	680 x 490 x 895
Kapazität:	12 Einzel-Portionenschalen	18 Einzel-Portionenschalen	22 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V	3,20 kW / 230 V	3,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZHA1E0020001	ZHA2E0020001	ZHA3E0020001





Bezeichnung:	**Junior 28**	**Junior 40**
B x T x H/mm:	948 x 593 x 708	948 x 593 x 920
Kapazität:	28 Einzel-Portionenschalen	40 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	10,10 kW / 400 V	10,30 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ZHB4E0020001	ZHB5E0020001







Bezeichnung:	**Maxi 54**	**Maxi 72**	**Maxi 108**
B x T x H/mm:	1048 x 738 x 877	1048 x 738 x 1087	1210 x 884 x 1779
Kapazität:	54 Einzel-Portionenschalen	72 Einzel-Portionenschalen	108 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	13,20 kW / 400 V	20,40 kW / 400 V	27,30 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ZHC6E0020001	ZHC7E0020001	ZHC9E0020001

Heißluftöfen

careconceptLine Smartfit – der einzigartige professionelle Einbau-Heißluftofen

Wurde zum Erwärmen von Tiefkühl- und Kühlprodukten entwickelt, eignet sich aber auch ideal zum Backen von Brot, Pizza, Snacks und vielen anderen Backwaren. Es können Menüschalen, hitzebeständige PET-Schalen, GN-Schalen aus Edelstahl und Porzellanschalen verwendet werden. Der Smartfit ist speziell als professioneller Einbau-Heißluftofen konzipiert, wobei alle technischen Herausforderungen mit der Konstruktion gelöst wurden, wie z.B. integrierte Absaugung, Entlüftung und Teleskop-Service-System. Dadurch kann er unauffällig und platzsparend in einer häuslichen Umgebung wie einer Wohngemeinschaft aufgestellt werden.

- Advanced Air Flow System (AAS) für konstantes und gleichmäßiges Backen und Regenerieren
- einfache Installation mit nur einem 230 V-Stecker
- Drehschalter funktionell und einfach zu bedienen
- Roll-in/Roll-out Einbausystem für schnellen Service und Wartung durch eine Person
- mit einer kompakten Breite von 595 mm ideal für den Einbau im Standard-Schrankmaß
- flach und bündig mit dem Schrank, ohne hervorstehende Teile
- die Tür bleibt kühl und kann von Unbefugten nicht einfach geöffnet werden
- Türanschlag links- oder rechtsdrehend frei wählbar

Optionen:
- **mobiles Küchenkonzept mit Kippschutz**
- **freistehende Variante**
- **erhältlich in der gastronomyLine-Ausführung mit Endlos-Timer, Drehgriff und GN-Einhängegestellen**





Bezeichnung:	Smartfit 16
B x T x H/mm:	595 x 575 x 810
Kapazität:	16 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZCB1E0000200

Bezeichnung:	Smartfit 20
B x T x H/mm:	595 x 575 x 930
Kapazität:	20 Einzel-Portionenschalen
Anschlusswert:	3,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	ZCB2E0000200

Navioven – der mobile Auftisch-Multifunktionsofen mit Dampffunktion 9 x GN 1/1

- hervorragend geeignet zum Backen, Garen, Kerntemperaturgaren, Schmoren, Regenerieren
- aus Edelstahl
- Tür mit Isolierglas, Türanschlag links (Standard) oder rechts
- 9 Paar Auflageschienen als herausnehmbares Register seitlich angebracht
- Innenraum beleuchtet
- integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung
- Warmhaltemodus
- ausgestattet mit Echtzeituhr
- steckerfertiger 230 V-Anschluss
- integrierter Kerntemperaturfühler
- stufenlose Umluftregelung

B x T x H/mm:	Auflagensickenpaare:	Heizbereich:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
460 x 775 x 632	9	+20°C bis +230°C	3,30 kW / 230 V	85011021





PRÁTICA



FIT Express – der Allrounder für jede Situation

Der FIT Express ist Ihr vielseitiger Helfer in jeder Situation – einfach, zuverlässig und effizient. Seine benutzerfreundliche Bedienung macht ihn zum Partner, der Ihr Team entlastet. Energie sparen, Qualität liefern und dank IOK-Konnektivität nahtlos in Ihren Arbeitsalltag integrieren – so wird jede Herausforderung zum Kinderspiel.
Und die optional erhältliche Panini-Presse? Sie eröffnet eine völlig neue Welt knuspriger Food-Kreationen!

B x T x H/mm	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
386 x 693 x 619	3,00 kW / 230 V	990.171
386 x 693 x 659	6,80 kW / 400 V	990.139



FIT ST – hochgestapelt! Platzsparend und flexibel

Der FIT ST ist der perfekte Begleiter für kleine Standorte, an denen jede Ecke zählt. Kompakt, stapelbar und trotzdem so leistungsfähig wie die Großen. Trotz seiner geringen Größe bietet die Backkammer Platz für kreative Highlights. Und wenn es mal stressig wird? Einfach ein zweites Gerät stapeln und die Produktivität verdoppeln. So wird aus jeder kleinen Küche ein echter Profi-Bereich!

B x T x H/mm	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
523 x 696 x 423	3,00 kW / 230 V	990.221
523 x 696 x 423	6,50 kW / 400 V	990.225



Fit ST



FIT XL – der Kraftprotz für Ihre Profiküche

Für die ganz großen Aufgaben gibt es den FIT XL – der Ofen, der Leistung und Flexibilität vereint. Mit seiner extragroßen Backkammer und dem kraftvollen 400-V-Betrieb wird er mühelos mit jeder noch so hohen Nachfrage fertig. Egal ob bei Stoßzeiten oder anspruchsvollen Gerichten – der FIT XL macht keine Kompromisse. Die Gäste werden den Unterschied schmecken und Sie werden die Power lieben!

B x T x H/mm	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
488 x 795 x 622	6,80 kW / 400 V	990.205



Panini-Presse – Upgrade für Ihren Highspeed-Ofen

Die Panini-Presse macht aus Ihrem FIT Express und FIT ST ein Grillstreifen-zauberndes Multitalent! Knusprig getoastete Paninis, herzhafte Sandwiches oder Snack-Kreationen. Perfekt gebacken, goldbraun geröstet und unwiderstehlich lecker. Dank der kinderleichten Handhabung und der nahtlosen Integration bringt sie Qualität und Effizienz auf ein neues Level.

passend für:	Artikel-Nr.:
FIT Express und FIT ST	800.552



Lincoln Impinger – Impingement-Technologie

Perfekte Gar-Ergebnisse am laufenden Band produzieren die Durchlauföfen wirtschaftlich und energiesparend. Sie erhitzen, garen, backen und gratinieren große Produktionsmengen (70 - 80 Pizzen/Stunde) besonders gleichmäßig.

› Temperatur: 120°C bis 300°C regelbar
› Bandgeschwindigkeit: 90 sec. bis 20 min.

Sonderausstattung:	**Artikel-Nr.:**
Option „Fast Bake"* reduziert die Backzeit um 15 - 30%	-
Untergestell** fahrbar, hoch (für 1 - 2 Geräte)	200140
Untergestell** mit höhenverstellbaren Füßen, niedrig (für 2 - 3 Geräte)	WEL406
Untergestell** fahrbar, niedrig (für 1 - 2 Geräte) mit Schwerlastrollen	200140-3

Zubehör:
Pizzapfannen jeweils in 15 verschiedenen Größen, Pizzastapler, Pizza-Zangen



CT 2512-Serie

Ausführung:	programmierbare Digitalsteuerung
stapelbar:	2 Geräte
Temperatur:	bis 290°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	30 sec. - 15 min.
Produktion/h***:	30 - 40 Pizzen

Bezeichnung:	**CT 2512 Kurzband**	**CT 2512 Langband**
B x T x H/mm:	899 x 797 x 457	1270 x 797 x 457
Bandmaß/mm:	410 x 900	410 x 1270
Backbereich/mm:	410 x 520	410 x 520
Anschlusswert:	2,10 kW / 400 V	2,10 kW / 400 V
Gewicht/kg:	70	70
Artikel-Nr.:	2512C00E0001620, 1353, 1341, 1343 optionsabhängig	2512C00E0001620, 1346, 1345 optionsabhängig



Impinger II 1100-Serie

Ausführung:	mit easyTouch Controller und Fehlerdiagnosesystem
stapelbar:	bis zu 3 Geräte
Temperatur:	120°C bis 300°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	90 sec. - 20 min.
Produktion/h***:	bis zu 70 - 80 Pizzen

Bezeichnung:	**1164 A**	**1154 A**	**1155 A**
B x T x H/mm:	1430 x 991 x 450	1430 x 991 x 450	1430 x 991 x 450
Bandmaß/mm:	460 x 1320	460 x 1320	460 x 1320
Backbereich/mm:	460 x 610	460 x 610	460 x 610
Anschlusswert Elektro:	10,00 kW / 400 V	11,70 kW / 230 V	11,70 kW / 230 V
Betrieb:	Elektro	Erdgas	Propangas
Anschlusswert Gas:	-	1/2" Außengewinde rücks.	1/2" Außengewinde rücks.
Gewicht/kg:	166	166	166
Artikel-Nr.:	1164-C00-E-K1835	1154-C00-E-K1835	1155-C00-E-K1835



Impinger 1600-Serie

Ausführung:	mit Digitalsteuerung und Fehlerdiagnosesystem, 2 Heizzonen
stapelbar:	bis zu 3 Geräte
Temperatur:	120°C bis 300°C regelbar
Bandgeschwindigkeit:	90 sec. - 20 min.
Produktion/h***:	bis zu 190 - 220 Pizzen

Bezeichnung:	**1621 EA**	**1633 EA**	**1634 EA**
B x T x H/mm:	2032 x 1537 x 500	2032 x 1537 x 500	2032 x 1537 x 500
Bandmaß/mm:	810 x 1800	810 x 1800	810 x 1800
Backbereich/mm:	810 x 900	810 x 900	810 x 900
Anschlusswert Elektro:	22,00 kW / 400 V	32,00 kW / 230 V	32,00 kW / 230 V
Betrieb:	Elektro	Erdgas	Propangas
Anschlusswert Gas:	-	3/4" Außengewinde rücks.	3/4" Außengewinde rücks.
Gewicht/kg:	330	330	330
Artikel-Nr.:	1621-C00-E-K1819	1633-C00-E-K1819	1634-C00-E-K1819

*Für die Modelle Impinger und Impinger II. / **Für Modell Impinger II. / ***Pizzen mit 260 mm ø bei 4 min. Backzeit.

Merrychef conneX – High-Speed Öfen der nächsten Generation

› gart bis zu 80% schneller als herkömmliche Garmethoden und garantiert immer gleiche, hochwertige Speisen
› mit einem Garraum von 12 x 12" und einer Breite von nur 14" passt er in jede Küche, auch bei begrenztem Platz
› keine Lüftungshaube erforderlich dank ventilloser Technologie und einfachem Anschluss über einen Standard-Stecker
› kompakte, elegante Optik mit kühlen Seitenwänden, die selbst im Dauerbetrieb nicht heiß werden
› der hochauflösende 7"-Touchscreen ist robust und bietet eine benutzerfreundliche Steuerung mit der neuen easyTouch 2.0-Software
› die Steuerung funktioniert wie ein Mobiltelefon und ermöglicht eine schnelle Bedienung durch über 100 vorprogrammierte Rezepte
› Wi-Fi- und Ethernet-Schnittstellen ermöglichen eine Fernsteuerung und das Aktualisieren von Rezepten über die Welbilt KitchenConnect-Plattform
› ein kostenloses KitchenConnect Abonnement für 12 Monate ermöglicht die Überwachung und Aktualisierung von Rezepten
› der Merrychef conneX12 arbeitet besonders leise, auch bei intensiver Nutzung
› das Gerät bietet schnelle Vorheiz- und Abkühlzeiten für eine höhere Effizienz und schnelleren Betrieb
› im Standby-Modus verbraucht der Merrychef conneX12 wenig Energie, was zu geringeren Betriebskosten führt
› der Merrychef conneX12 bietet eine außergewöhnliche Leistung zu einem unschlagbaren Preis







Bezeichnung:	conneX12	conneX12	conneX16
B x T x H/mm (außen):	357 x 642 x 619	357 x 642 x 619	459 x 684 x 619
B x T x H/mm (Garraum):	311 x 311 x 169	311 x 311 x 169	413 x 413 x 169
B x T/mm (Garraum Grundfläche):	305 x 305	305 x 305	405 x 405
Gewicht/kg:	50,00	58,70	67,20
Absicherung:	16 A Typ D	16 A Typ D	16 A Typ D
Anschlusswert (Mikrowelle):	1,00 kW / 230 V	2,00 kW / 400 V	2,00 kW / 400 V
Anschlusswert (Heißluft):	2,20 kW / 230 V	2,20 kW / 400 V	3,20 kW / 400 V
Artikel-Nr. Edelstahl:	X12FXMV5ABL1CLEU	X12DBMV5BDL1CLEU	X16SBMV5BDL1CLEU
Artikel-Nr. Carbon schwarz:	X12FXMV5ABL1BKEU	X12DBMV5BDL1BKEU	X16SBMV5BDL1BKEU

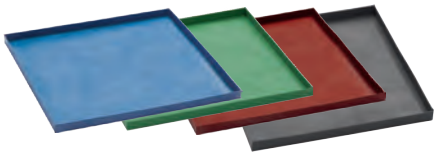
Merrychef conneX12e – das vielseitige Einstiegsmodell

› Garen, Grillen, Toasten und Aufwärmen – alles mit nur einem Gerät
› bis zu 70% schneller als herkömmliche Geräte
› EasyTouch 2.0-Steuerung mit 7"-HD-Breitbild-Display und vorprogrammierte Rezepte ermöglichen eine einfache Bedienung bei konstant hoher Qualität
› WLAN-/Ethernet-Konnektivität zur KitchenConnect-Cloud ermöglicht einfache Rezept-Updates (auch über USB möglich)
› große Garfläche (305 x 305 mm) passt auf 600 mm tiefe Arbeitsplatten
› kann sowohl in der Küche als auch auf einem Verkaufstresen eingesetzt werden – ganz ohne Abzugshaube dank eingebautem Katalysator
› erhältlich in zeitlosem mattschwarz
› im Standby-Modus verbraucht der conneX12e weniger als 0,7 kWh
› ideal für den Einsatz an Fronttresen oder in kleinen Küchen durch geräuscharmen Betrieb
› der patentierte Luftfilter ist frontseitig montiert und leicht zugänglich
› kühl während des Betriebs – keine Sicherheitsabstände erforderlich
› mit bebilderten Anweisungen auf dem Display lässt sich das Gerät schnell und unkompliziert reinigen
› erhältlich in zeitlosem mattschwarz



Bezeichnung:	conneX12e
B x T x H/mm (außen):	407 x 538 x 588
B x T x H/mm (Garraum):	311 x 311 x 166
B x T/mm (Garraum Grundfläche):	407 x 407
Gewicht/kg:	47,00
Absicherung/Phase:	16 A Kat D
Anschlusswert (Mikrowelle):	0,80 kW / 230 V
Anschlusswert (Heißluft):	2,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	12eGHMV5XBL1BKEU

Speedcooking Zubehör



Körbe

Mit den farblich abgestimmten Körben können Sie zwischen Fleisch und Lebensmitteln auf pflanzlicher Basis wechseln, ohne die Ausrüstung zwischendurch reinigen zu müssen.

› passend für conneX12, conneX12e und e1s
› B x T x H/mm: 279 x 279 x 13

Fisch (blau)

Artikel-Nr.:	32Z4101

Vegetarisch (grün)

Artikel-Nr.:	32Z4093

Fleisch (rot)

Artikel-Nr.:	32Z4100

Allgemein (schwarz)

Artikel-Nr.:	32Z4080



Panini-Grill

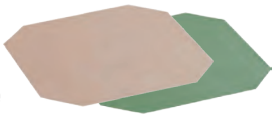
› zur Befestigung an den Zubehörstützen im Garraum

Artikel-Nr. hohe Öffnung, gerillte Platte:	PSR163
Artikel-Nr. hohe Öffnung, flache Platte:	PSR162
Artikel-Nr. niedrige Öffnung, flache Platte:	PSR160



Cool down Schale

Artikel-Nr. conneX12, conneX12e:	32Z4079
Artikel-Nr. conneX16:	32Z4028
Artikel-Nr. eikon e1s:	32Z4079



Garplattenauflage

Artikel-Nr. natur:	32Z4088
Artikel-Nr. grün:	32Z4096



Schaufel

Artikel-Nr. conneX12, conneX12e, eikon e1s:	SR318
Artikel-Nr. conneX16:	SF326



Flache Garplatte

Artikel-Nr. conneX12, conneX12e:	DB0739
Artikel-Nr. conneX16:	DF0035
Artikel-Nr. eikon e1s:	DC0322

Fastfood-Grills



Garland – Hochleistungs-Xpress-Grills, Clam-Shell-Technik

Die leistungsstarken Clam-Shell-Kontaktgrills garen kalibrierte Produkte aller Art besonders gleichmäßig und doppelt so schnell wie herkömmliche Grills.

Bezeichnung:	XPE 36***	XPE 24**	XPE 12
B x T x H/mm:	1007 x 876 x 1493	703 x 876 x 1493	398 x 876 x 1493
Ausführung:	3 Grillplatten	2 Grillplatten	1 Grillplatte
Betriebsart:	Elektro	Elektro	Elektro
Grillfläche/mm:	905 x 559	603 x 559	298 x 559
Gewicht/kg:	413	220	193
Anschlusswert:*	23,80 kW / 400 V	15,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	XPE 36	XPE 24	XPE 12

*Sonderspannungen auf Anfrage. **Verfügbar auch mit nur einer heb- und senkbaren Platte, entweder rechts oder links (-1L oder -1R).
***Verfügbar auch mit nur zwei heb- und senkbaren Platten, entweder rechts oder links (-2L oder -2R).

Frittieren



Frymaster – Hochleistungs-Frittierstation FilterQuick

Die leistungsstarken Elektro-Frittierstationen mit Fingertip-Filtration ermöglichen die einfache Fettfilterung auf Knopfdruck von der Gerätefront aus – 40% weniger Öl, 10% weniger Energie, perfekte Qualität bei Produktionsleistung bis zu 128 kg/h.

› Filtern auf Knopfdruck/minimales Ölhandling
› automatische Fettniveau-Regulierung (ATO)
› Filter Quick 4000 easyTouch Steuerung verfügt über 20 programmierbare Frittierprogramme
› schwenkbare, selbst-arretierende, flache Heizelemente vereinfachen die Reinigung

Bezeichnung:	2 FQE 30 U	3 FQE 30 U	4 FQE 30 U
B x T x H/mm:***	794 x 786 x 1152	1192 x 786 x 1152	1588 x 786 x 1152
Becken:	2 x Einzelbecken	3 x Einzelbecken	4 x Einzelbecken
Produktion kg/h:**	64	96	128
Gewicht/kg:	138	220	303
Anschlusswert:*	2 x 14,00 kW / 400 V	3 x 14,00 kW / 400 V	4 x 14,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	2 FQE 30 U	3 FQE 30 U	4 FQE 30 U

*Sonderspannungen auf Anfrage. / **"bis zu"-Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites. / ***Tiefe mit Korbhebevorrichtung: 855 mm.

Pizzaöfen

CUPPONE

Home HE 400 – elektrischer Hauspizzaofen





- Monopizza-Backkammer
- Touchscreen oder analog, Backprogramme
- differenzierte Leistungsregulierung der Heizwiderstände
- minimalistisches und funktionales Design
- max. Betriebstemperatur 450°C
- max. Stromaufnahme 2,80 kW

Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
400 x 400 x 85	590 x 660 x 395	1 (ø 400)	2,80 kW / 230 V	(Touchscreen) HE400/1TS (analog) HE400/1TM

Tiziano – Elektro-Backofen stapelbar



- Backkammer aus aluminiertem Blech mit Beleuchtung
- Vorderseite aus Edelstahl
- Tür mit Panoramaverglasung
- Temperaturkontrolle für Kammer und Backplatte
- Untergestelle und Ablufthauben auf Anfrage
- max. Betriebstemperatur 450°C

Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
620 x 620 x 140	900 x 760 x 390	4 (ø 300)	4,60 kW / 400 V	TZ430/1M
720 x 720 x 140	1000 x 860 x 390	4 (ø 350)	5,20 kW / 400 V	TZ435/1M
620 x 620 x 140	900 x 760 x 690	4+4 (ø 300)	9,20 kW / 400 V	TZ430/2M
720 x 720 x 140	1000 x 860 x 690	4+4 (ø 350)	10,40 kW / 400 V	TZ435/2M

Donatello – Elektro-Backofen stapelbar



- Vorderseite aus Edelstahl, Tür mit Panoramaverglasung
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl
- integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- Backkammer Beleuchtung mit 12-V-Halogenleuchte
- regulierbarer Abzug der Backdämpfe
- aus Cordierit-Steinen
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- separates Steuerfeld und Sicherheitsthermostat
- max. Betriebstemperatur 450°C

Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
720 x 720 x 140	1150 x 1060 x 430	4 (ø 350) / 1 (ø 500)	5,80 kW / 400 V	DN435/1CD
720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 430	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,40 kW / 400 V	DN635/1CD
720 x 720 x 140	1150 x 1060 x 780	4+4 (ø 350) / 1+1 (ø 500)	5,80+5,80 kW / 400 V	DN435/2CD
720 x 1080 x 140	1150 x 1420 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,40+8,40 kW / 400 V	DN635/2CD
1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 430	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,60 kW / 400 V	DN635L/1CD
1080 x 1080 x 140	1510 x 1420 x 430	9 (ø 350) / 4 (ø 500)	12,60 kW / 400 V	DN935/1CD
1080 x 720 x 140	1510 x 1060 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,60+8,60 kW / 400 V	DN635L/2CD
1080 x 1080 x 140	1510 x 1420 x 780	9+9 (ø 350) / 4+4 (ø 500)	12,60+12,60 kW / 400 V	DN935/2CD

Auch in Version „D" erhältlich.

Alpha – Einkammer-Elektro-Backofen mit drehbarer Backplatte



- neapolitanische Ausführung: mit 250 mm Stein und verstärkten Heizwiderständen
- einfache Bedienung und hohe Backleistung
- konstante Temperatur bei jedem Arbeitsaufkommen
- Backfläche aus Cordierit-Steinen
- zwei Drehgeschwindigkeiten
- Timer mit 99 Stunden Vorlauf
- max. Betriebstemperatur 450°C

Backkammer ø/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
ø 1400	1688 x 1738 x 1697	10 (ø 350) / 5 (ø 500)	23,00 kW / 400 V	AO140/1TS
Haube mit Sauggebläse	1604 x 1668 x 495	-	230 V	AH140V
Haube ohne Motor	1604 x 1668 x 495	-	-	AH140N
ø 1100	1388 x 1438 x 1697	7 (ø 350) / 3 (ø 500)	18,00 kW / 400 V	AO110/1TS
Haube mit Sauggebläse	1304 x 1456 x 495	-	230 V	AH110V
Haube ohne Motor	1304 x 1456 x 495	-	-	AH110N

Pizzaöfen

Michelangelo



- Tür mit doppelter Panoramaverglasung und Öffnungs- und Schließsystem mit Druckfeder
- Sammelbehälter für Krümel unter der Tür
- Wärmeabdichtung zwischen Tür und Backkammer
- Backkammer aus Edelstahl, zwei 12-V-Halogenleuchten, die an der Frontseite des Ofens ausgewechselt werden können
- integriertes System zur Wärmerückgewinnung in der Backkammer
- aus Cordierit-Steinen
- akustische Meldung am Ende des Backvorgangs
- Programmierung der Backprogramme
- wöchentlicher/täglicher Timer
- Heizwiderstände für die differenzierte Erwärmung von Ober- und Unterhitze
- Ober- und Unterhitze auf 0% oder auf 100% differenziert zu regeln
- maximale Betriebstemperatur 450°C

Version CD (auf Anfrage):
- Steuerung mit digitalem Umschalter mit der Möglichkeit, die Temperatur der Backkammer und die Leistung der Heizwiderstände (Ober- und Unterhitze) von voll auf 33% zu regeln
- akustische Meldung am Ende des Backvorgangs
- programmierbare Einschaltung mit Rückwärtstimer
- Sicherheitsthermostat
- Lüfter zum Kühlen der Elektronik
- alle Modelle können mit Untergestell (mit oder ohne Räder) und Abzugshaube (mit oder ohne Motor mit 5 Geschwindigkeitsstufen) geliefert werden

Backkammer B x T x H/mm:	Außenmaß B x T x H/mm:	Backleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
720 x 720 x 140	1190 x 1100 x 440	4 (ø 350) / 1 (ø 500)	5,80 kW / 400 V	ML435/1TS
720 x 1080 x 140	1190 x 1460 x 440	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,40 kW / 400 V	ML635/1TS
1080 x 720 x 140	1550 x 1100 x 440	6 (ø 350) / 2 (ø 500)	8,60 kW / 400 V	ML635L/1TS
1080 x 1080 x 140	1550 x 1460 x 440	9 (ø 350) / 4 (ø 500)	12,60 kW / 400 V	ML935/1TS
720 x 720 x 140	1190 x 1100 x 780	4+4 (ø 350) / 1+1 (ø 500)	5,80+5,80 kW / 400 V	ML435/2TS
720 x 1080 x 140	1190 x 1460 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,40+8,40 kW / 400 V	ML635/2TS
1080 x 720 x 140	1550 x 1100 x 780	6+6 (ø 350) / 2+2 (ø 500)	8,60+8,60 kW / 400 V	ML635L/2TS
1080 x 1080 x 140	1550 x 1460 x 780	9+9 (ø 350) / 4+4 (ø 500)	12,60+12,60 kW / 400 V	ML935/2TS

serieS

die energiesparenden Turbos: 20% schneller bei 30% weniger Verbrauch



- intuitives TFT-Farbdisplay
- Außengehäuse aus Edelstahl
- besonders starke Innenbeleuchtung
- Tür und Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- doppelte Isolierung mit Steinwolle
- sandgestrahlter Schamottsteinboden, unter dem Steinboden angeordnete Heizelemente
- Gärschränke und offene Untergestelle jeweils mit vier Rädern, die beiden vorderen mit Bremse
- große, gehärtete Scheibe für bestmögliche Sichtbarkeit
- innovative seitliche Werkzeughalterung (optional)
- alle Modelle auch als Variante ICON mit speziellem Vintage Design erhältlich
- weitere Ausstattungsvarianten der Backkammer

Modulare Bauweise der serieS, immer bestehend aus:
- 1 x Haube, 1 x Base (Grundplatte), 1 bis 3 x Backkammer
- optional: 1 x Untergestell oder Gärschrank
- Haube und Base sind zur Montage zwingend erforderlich, jedoch nicht in der Serienausstattung der Öfen enthalten (Sonderzubehör)

Vorteile:
- stapelbar
- Energiespar-Isolierung
- Wärmeschutzglas, austauschbar
- HALF-LOAD für nur zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- USB-Schnittstelle
- automatisches Reinigungsprogramm

Aufnahme je Backkammer	S50	S100	S105	S120	S125	S140
Pizza (ø 300 mm):	2	6	12	8	16	16
Pizza (ø 350 mm):	2	4	8	6	12	12
Pizza (ø 450 mm):	1	2	5	3	6	6
Pizzablech (6000 x 4000 mm):	1	2	4	3	6	6

	S50E Pizza	S100E Pizza	S105E Pizza	S120E Pizza	S125E Pizza	S140E Pizza
B x T x H/mm außen:	890 x 1208 x 360	1365 x 1032 x 360	1365 x 1738 x 360	1660 x 1032 x 360	1660 x 1738 x 360	1815 x 1408 x 360
B x T x H/mm innen:	475 x 735 x 160	950 x 735 x 160	950 x 1265 x 160	1245 x 735 x 160	1245 x 1265 x 160	1400 x 935 x 160
Arbeitstemperatur:	25 bis 450°C	25 bis 450°C	25 bis 450°C	25 bis 450°C	25 bis 450°C	25 bis 450°C
Energieverbrauch:	0,75 kW/h	1,35 kW/h	2,00 kW/h	1,75 kW/h	2,60 kW/h	2,50 kW/h
Anschlusswert:	5,10 kW / 400 V	9,00 kW / 400 V	13,20 kW / 400 V	12,00 kW / 400 V	17,30 kW / 400 V	16,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493600050	493400219100	493400219105	493400219120	493400219125	493400219140

MORETTI FORNI The SmartBaking Company® by NordCap®

serieT

Tunnelöfen wurden für den Einsatz im Fast-Food-Geschäft, in Take-Away-Betrieben, in Autobahnraststätten und für Außer-Haus-Lieferungen entwickelt. Einfach die Backzeit bestimmen und die Temperaturen für den Boden und die Decke einstellen. Den Rest erledigt der Pizzaofen.

- komplett in Edelstahl 18/10
- bis zu 3 Backkammern stapelbar
- fremdbelüftet: thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- wartungsfreundlicher Frontzugang zum Maschinenfach
- verstellbare Luftleitbleche zum Variieren des Luftvolumens (ausgenommen Modell T64E)
- Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. 38°C
- Edelstahl-Transportband mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit, Breite: T64E = 406 mm, T96E = 650 mm

› für große Stückzahlen
› Verminderung der körperlichen Belastung
› kühle Außentemperaturen
› genaueste Temperatureinstellungen

Modell T64E
mit 1, 2 oder 3 Backkammern







Bezeichnung:	Modell T64E
B x T x H/mm (außen):	1234 x 800 x 510
Aufnahme je Backkammer:	25 x Pizza (ø 33 cm) pro Stunde
Arbeitstemperatur:	25°C bis 320°C
Energieverbrauch:	3,10 kWh / Betriebsstunde
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493100164000

Zubehör:	Artikel-Nr.:
geschlossenes Untergestell T64E	493100164001

› Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar

Modell T96E
mit 1, 2 oder 3 Backkammern







Bezeichnung:	Modell T96E
B x T x H/mm (außen):	2050 x 1185 x 620
Aufnahme je Backkammer:	100 x Pizza (ø 33 cm) pro Stunde / 38 x Pizza (ø 45 cm) pro Stunde
Arbeitstemperatur:	25°C bis 320°C
Energieverbrauch:	7,80 kWh / Betriebsstunde
Anschlusswert:	17,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	493100196000

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell für T96E, mit Rollen, Höhe 600 mm, für 1 oder 2 Backkammern	493100175502

Weitere Modelle auf Anfrage. / Abgebildetete Untergestelle sind Zubehör.

› Laufrichtung bedienseitig von links nach rechts vorgegeben, ab Werk wechselbar

Panasonic



Schnell. Vielseitig. Effizient.

Heben Sie die Qualität und Zubereitungszeit Ihrer Speisen auf ein neues Niveau. Maximale Flexibilität und Geschwindigkeit beim Kochen, Grillen, Toasten und Aufwärmen in Sekundenschnelle.



Highspeed-Öfen



NE-SCV3

› Kombinationsgargerät mit Heißluft, Twin Inverter-Mikrowelle und Grill
› für die Zubereitung von frischen, gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln
› ideal zum schnellen Überbacken, Toasten, Grillen und Erwärmen
› Kombinationsbetrieb der Beheizungsarten miteinander möglich
› bis zu 999 Programme
› Temperaturbereich: 180°C bis 280°C in 10°C-Schritten
› Grilleistung: 2 Leistungsstufen bis max. 1800 W
› benutzerfreundliches Touch-Display
› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl und mit Keramikboden
› leicht zu reinigen
› Stapelmontage möglich (2 Geräte übereinander)
› Türanschlag unten
› zuschaltbarer Signalton
› USB- und LAN/WLAN-fähig, App-Steuerung
› inkl. Pizzaschaufel, Keramikplatte, 3 x herausnehmbare Ofenmatte

Mikrowellenleistung:	9 Leistungsstufen von 300 - 1050 W
B x T x H/mm außen:	474 x 565 x 412
B x T x H/mm Garraum:	270 x 330 x 110
Garraumvolumen/l:	10,00
Anschlusswert:	3,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90212014

Mikrowellen



Modell NE-1864

› stapelbar, Gehäuse und Garraum aus Edelstahl, leicht zu reinigender Garraum
› 30 Programme einschließlich 2- und 3-stufiges Erwärmen, Programmsperre
› dualer Energiefluss von oben und unten für gleichmäßiges Erhitzen, herausnehmbarer Luftfilter für einfache Reinigung
› Wiederholungsfunktion (nur für manuelles Erhitzen), Zykluszähler zeichnet die Anzahl der Vorgänge auf
› LED-Innenraumbeleuchtung, programmierbare Touchpads, 10/20-Sekunden-Boost-Taste, Selbstdiagnose

Mikrowellenleistung:	15 Leistungsstufen von 340 - 1800 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	17,90
Anschlusswert:	2,83 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213033

Mikrowellen



Panasonic nimmt im Design, in der Entwicklung und Fertigung professioneller Mikrowellengeräte eine weltweit führende Stellung ein. Die globale Dominanz in einer breiten Produktpalette ist die Folge des Engagements für Produkte hoher Qualität.

Die über 50-jährige Erfahrung, die Panasonic bei der Entwicklung von Mikrowellengeräten gesammelt hat, gewährleistet den besonderen Erfolg der jüngsten Generation von professionellen Mikrowellengeräten. Panasonics Produktpalette enthält Produkte für alle Marktsektoren und jede Küchensituation, vom **Auftauen** bis zum **Garen** in höchster Qualität.



Modell NE-3240, GN 1/1

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Einstellung über Drehknopf

Mikrowellenleistung:	3200 W
B x T x H/mm außen:	650 x 526 x 471
B x T x H/mm Garraum:	535 x 330 x 250
Garraumvolumen/l:	44,00
Anschlusswert:	4,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90213021



Modell NE-1840, GN 1/1

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 4 Magnetronen und rotierenden Hohlleitern
› 4 Leistungsstufen: hoch, mittel, niedrig und auftauen
› Einstellung über Drehknopf, abschaltbarer Signalton

Mikrowellenleistung:	1800 W
B x T x H/mm außen:	650 x 526 x 471
B x T x H/mm Garraum:	535 x 330 x 250
Garraumvolumen/l:	44,00
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213014



Modell NE-2153-2, mit Zwischenplatte

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› abgerundeter, leicht zu reinigender Garraum
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display

Mikrowellenleistung:	2100 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	3,16 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213028



Modell NE-2143-2

› mit herausnehmbarem Himmel
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden

Mikrowellenleistung:	2100 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	3,16 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213027



Modell NE-1843

› mit herausnehmbarem Himmel
› LED-Innenraumbeleuchtung, LC-Display
› mit 2 Magnetronen von oben und unten
› 3 Leistungsstufen: hoch, mittel und niedrig
› 2 Geräte können übereinander gestapelt werden

Mikrowellenleistung:	1800 W
B x T x H/mm außen:	422 x 508 x 337
B x T x H/mm Garraum:	330 x 310 x 175
Garraumvolumen/l:	18,00
Anschlusswert:	2,83 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213026



Modell NE-1027

› Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
› Ausgangsleistung von 100 - 1000 W, 1 Magnetron
› Zeitschaltuhr mit Drehknopf
› Leistungseinstellung per Drehknopf

Mikrowellenleistung:	1000 W
B x T x H/mm außen:	510 x 360 x 306
B x T x H/mm Garraum:	330 x 330 x 200
Garraumvolumen/l:	22,00
Anschlusswert:	1,49 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90213011

HOBART

Trockendampfgaren



Trockendampfschnellgarer

› extrem kurze Garzeiten
› Abdampfvernichtung mit Wrasenkondensation
› Dämpfen, Dünsten oder Blanchieren
› elektronisch geregelte Programmabläufe
› Auftauautomatik
› 3 Druckstufen: drucklos 50°C - 99°C / 0,5 bar ca. 111°C / 1,0 bar 121°C
› Anschlusswert kann reduziert werden
› Untergestell mit Quereinschub und Bodenplatte, Aufnahme von 4 GN-Behältern

Bezeichnung:	Untergestell	205GTP	305GTP	2228GTP
B x T x H/mm:	600 x 700 x 860	600 x 700 x 850	600 x 700 x 950	600 x 700 x 1040
Portionen/h:	-	ca. 400	ca. 650	ca. 600
Anschlusswert:	-	18,20 (9,30) kW / 400 V	27,20 (18,20) kW / 400 V	27,20 (18,20) kW / 400 V
Artikel-Nr.:	ML109245	205GTP	305GTP	2228GTP

smart cooking SALVIS



Druck-Steamer VitalityEVO Pro

Das Gerät verfügt über ein modernes Touchpanel hinter Glas sowie über ein geführtes Spülprogramm. Der integrierte Wasserenthärter ist einzigartig beim Salvis Druck-Steamer und Standard. Er löst das Verkalkungsproblem und teure technische Einsätze.

› Kochbuchfunktion mit 100 Programmen
› 9 Garmethoden als Kurzwahl
› Speicherfunktion nach erfolgreichen Garprozessen
› Kerntemperaturfühler
› Datentransfer per USB
› Schlauchbrause, um die Reinigung zu vereinfachen
› 3 x GN 1/1-65, 2 x GN 1/1-100

Bezeichnung:	VitalityEVO Pro
B x T x H/mm:	624 x 845 x 866
Anschlusswert:	16,00 kW / 400 V
Absicherung:	3 x 25 A
Artikel-Nr. (rechts gebandet):	DS190100

NT-Garen und Warmhalten

smart cooking SALVIS



Hold-o-mat 711

Hold-o-mat

Der Profi unter den Warmhaltegeräten. Schweizer Präzision im Niedertemperaturgaren und Warmhalten. Mit einer Temperaturgenauigkeit von +/- 1°C durch PT1000 und dank seiner perfekten Feuchtigkeitssteuerung werden alle Fleischproduktionen sicher durch den Prozess geführt. Ein Anschlusswert von 230 V und max. 1,80 kW Leistung sorgt für einen flexiblen Einsatz im Catering und reduziert den Stromverbrauch auf das Minimum – auch bei Langzeit-Garprozessen.

› raffiniertes Entfeuchtungssystem über alle Einschübe
› Türbandung umbaubar
› OLED-Display zeigt Soll-, Ist- und Kerntemperatur
› vorbereitet für optionale Kerntemperatur-Sonde und Programme

Bezeichnung:	Hold-o-mat 323	Hold-o-mat 311	Hold-o-mat 411	Hold-o-mat 711
B x T x H/mm:	410 x 506 x 346	416 x 667 x 346	416 x 667 x 423	416 x 667 x 646
Einschübe:	3 x GN 2/3 - 65 mm o. 2 x GN 2/3 - 100 mm	3 x GN 1/1 - 65 mm o. 2 x GN 1/1 - 100 mm	4 x GN 1/1 - 65 mm o. 2 x GN 1/1 - 100 mm	7 x GN 1/1 - 65 mm o. 4 x GN 1/1 - 100 mm
Anschlusswert:	1,00 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V	1,50 kW / 230 V	1,80 kW / 230 V
Absicherung:	10 A	10 A	10 A	10 A
Artikel-Nr.:	BJ997370	H100968	H100969	H100970



Salamander Salvis Classic

› kompakte Außenmaße
› automatische Tellererkennung
› Bedienung manuell, halb- oder vollautomatisch
› wahlweise mit Rohr- (RH) oder HiLight-Heizkörper (HL)

B x T x H/mm:	600 x 480/520 x 456
volle Leistung RH:	3,60 kW
volle Leistung HL:	4,60 kW
Leistung links oder rechts RH:	1,80 kW
Leistung links oder rechts HL:	2,30 kW
Absicherung:	2 x 16 A
Anschlusswert:	400 V
Artikel-Nr. RH:	SA373206
Artikel-Nr. HL:	SA373207



Salamander Salvis Classic Pro

› kompakte Außenmaße
› automatische Tellererkennung
› Bedienung manuell, halb- oder vollautomatisch
› wahlweise mit Rohr- (RH) oder HiLight-Heizkörper (HL)

B x T x H/mm:	600 x 480/520 x 456
volle Leistung RH:	3,60 kW
volle Leistung HL:	4,60 kW
Leistung links oder rechts RH:	1,80 kW
Leistung links oder rechts HL:	2,30 kW
Absicherung:	2 x 16 A
Anschlusswert:	400 V
Artikel-Nr. RH:	SA373214
Artikel-Nr. HL:	SA373215







Hi-Light-Lift-Salamander 600-2Z

› 3 Heizelemente
› Warmhaltefunktion
› höhenverstellbares Heizelement

B x T x H/mm:	580 x 570 x 515
Grillrost B x T/mm:	572 x 358
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	101546



Hi-Light-Lift-Salamander Premium

› automatische Einschaltfunktion
› 3 Heizelemente
› Warmhaltefunktion
› höhenverstellbares Heizelement

B x T x H/mm:	585 x 600 x 515
Grillrost B x T/mm:	572 x 358
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	101547

Bartscher





Snackjet 200S

› Temperaturbereich: 25°C bis 280°C
› Edelstahl schwarz lackiert
› 1024 individuell programmierbare Programme, 4 vorprogrammiert

B x T x H/mm:	460 x 670 x 610
Innenraum B x T x H/mm:	305 x 305 x 185
Anschlusswert:	3,5 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	120767

cookmax®

Salamander





Salamander Hi-Light
für 2 Teller, vollautomatische Tellererkennung

› zum Gratinieren, Überbacken und Warmhalten von Speisen
› für GN 1/1 oder 2 Teller mit ø 300 mm
› 3-seitig bestückbar
› manueller oder automatischer Betrieb
› kurze Aufheizzeit, automatische Abschaltung
› 2 Hi-Light Strahlheizungen mit je 2,30 kW Heizleistung
› 4 Heizstufen (voll / links / rechts / warmhalten)
› stufenlos höhenverstellbar von 73 - 166 mm
› 3-seitig umlaufender, luftgekühlter Griff am Heizreflektor
› Bedienung durch Wahlschalter
› mechanische Zeitschaltuhr: 0 - 20 min.
› vorbereitet für Aufstellung als Tisch- (Standard), Wand- oder Deckenmodell

B x T x H/mm:	600 x 555 x 456
Anschlusswert:	4,60 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90221001



Lift-Salamander Hi-Touch
mit Touchscreen und Tellererkennung

› auch geeignet für Komplettzubereitungen wie Grillen und Rösten
› kurze Aufheizzeiten dank spezieller Heizelemente
› Kochfelder mit Edelstahl-Gittern, GN 2/3, GN 1/1, GN 4/3
› Garen, Warmhalten und 3 hinterlegbare Programme
› Kochzeiten von 5 sec. bis 15 min. in 5-Sekunden-Stufen einstellbar
› mit Warmhaltefunktion mit 8 Stufen von 40 - 70°C
› mit spezieller Edelstahl-Halterung für die Wandmontage

B x T x H/mm:	570 x 580 x 520
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90221040



Lift-Salamander Hi-Lite
mit Tellererkennung

› auch geeignet für Komplettzubereitungen wie Grillen und Rösten
› kurze Aufheizzeiten dank spezieller Heizelemente
› Kochfelder mit Edelstahl-Gittern, GN 2/3, GN 1/1, GN 4/3
› Kochzeiten von 5 sec. bis 15 min. in 5-Sekunden-Stufen einstellbar
› mit Warmhaltefunktion mit 8 Stufen von 40 - 70°C
› mit spezieller Edelstahl-Halterung für die Wandmontage

B x T x H/mm:	570 x 580 x 520
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90221039



Lift-Salamander Hi-Lite

› auch geeignet für Komplettzubereitungen wie Grillen und Rösten
› kurze Aufheizzeiten dank spezieller Heizelemente
› Kochfelder mit Edelstahl-Gittern, GN 2/3, GN 1/1, GN 4/3
› Kochzeiten von 5 sec. bis 15 min. in 5-Sekunden-Stufen einstellbar
› mit spezieller Edelstahl-Halterung für die Wandmontage

B x T x H/mm:	570 x 580 x 520
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90221037



Salamander Hi-Lite
mit festem Deckel

› auch geeignet für Komplettzubereitungen wie Grillen und Rösten
› kurze Aufheizzeiten dank spezieller Heizelemente
› Kochfelder mit Edelstahl-Gittern, GN 2/3, GN 1/1, GN 4/3
› Kochzeiten von 5 sec. bis 15 min. in 5-Sekunden-Stufen einstellbar
› automatischer Stopp mit akustischem Alarm
› mit spezieller Edelstahl-Halterung für die Wandmontage

B x T x H/mm:	570 x 580 x 520
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	90221038

Frittieren

smart cooking

SALVIS

› alle Modelle sind als Stand- oder Einbaumodell verfügbar
› optional gibt es alle PRO-Modelle mit Pumpe und/oder Korbhebefunktion
› die Einbeckenmodelle sind mit 200 / 300 / 400 mm Länge erhältlich

Fryline Stand-Fritteusen

Die Ausstattungsmerkmale entsprechen den Anforderungen der heutigen EU-Acrylamidverordnung:
› flächenbündige, dichte Folientastatur
› digitale Anzeige der Soll-/Ist-Temperaturen
› 4 Temperaturspeicher, 4 Zeitvorwahlspeicher
› inkl. Timerfunktion mit Signal
› automatische Quantitätsanpassung (AQA)
› Hochleistungsheizkörper zum Frittieren bei niedrigen Temperaturen


SFR21S-PRO


SFR31S-PRO


SFR41S-PRO


SFR42S-PRO

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Füllmenge Korb/kg:	Füllmenge/l:	Körbe:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SFR21S-PRO	200 x 650 x 750 / 900	1,25	7,50 - 9,00	1	8,00 kW / 400 V	SY210110
SFR31S-PRO	300 x 650 x 750 / 900	1,80	12,50 - 14,50	1	11,00 kW / 400 V	SY318110
SFR41S-PRO	400 x 650 x 750 / 900	2,50	17,00 - 20,50	1 / 2**	16,00 kW / 400 V	SY410110
SFR42S-PRO	400 x 650 x 750 / 900	2 x 1,25	2 x 7,50 / 2 x 9,00	2	2 x 8,00 kW / 400 V	SY420110

SuperEasy Stand-Fritteusen

› bei hoher Leistung thermostatische Temperaturkontrolle
› tiefgezogenes Edelstahlbecken ohne Ecken
› manuelle Öltemperaturkontrolle 90°C bis 195°C
› elektromechanischer Thermostat


SuperEasy 411


SuperEasy 633


SuperEasy 311


Profi+ 6 + 6

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Beckeninhalt/l:	Leistung kg/h:	Körbe:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SuperEasy 211*	198 x 630 x 900	7,50 - 9,00	17,00	1	7,50 kW / 400 V	650123
SuperEasy 311	298 x 630 x 900	12,50 - 14,00	27,00	1	11,40 kW / 400 V	650132
SuperEasy 411	398 x 630 x 900	17,00 - 20,50	34,00	2	15,00 kW / 400 V	650124
SuperEasy 422*	398 x 630 x 900	2 x 7,50 - 9,00	34,00	2	2 x 7,50 kW / 400 V	650125
SuperEasy 622*	565 x 650 x 900	2 x 12,50 - 14,00	54,00	2	2 x 11,40 kW / 400 V	650138
SuperEasy 633	598 x 650 x 900	3 x 7,50 - 9,00	51,00	3	3 x 7,50 kW / 400 V	650140
SuperEasy 633	598 x 650 x 900	3 x 7,50 - 9,00	60,00	3	3 x 11,00 kW / 400 V	650141
Profi+ 6*	270 x 475 x 456	5,00 - 7,00	12,50 - 14,00	1	4,60 kW / 400 V	650946
Profi+ 8*	360 x 475 x 456	8,00 - 9,50	19,00 - 22,00	1	6,90 kW / 400 V	650947
Profi+ 6 + 6	540 x 475 x 456	2 x 5,00 - 7,00	2 x 12,00 - 14,00	2	2 x 4,60 kW / 400 V	650950
Profi+ 8 + 8*	720 x 475 x 456	2 x 8,00 - 9,50	2 x 19,00 - 22,00	2	2 x 6,90 kW / 400 V	650952

*ohne Abb. / Zubehör und weitere Modelle auf Anfrage.

Frittieren

VITO V Serie – portable Filtrationssysteme



Mit VITO sparen Sie bis zu 50% Ihrer Frittierölkosten. Durch das Herausfiltern feinster Verkohlungen, Schwebstoffe und Mikropartikel hält VITO den optimalen Zustand des Frittiermediums. Dies verbessert gleichzeitig den Geschmack und die Qualität Ihrer frittierten Produkte.

› je 10 Partikelfilter im Lieferumfang enthalten

Bezeichnung:	VITO VS	VITO VM	VITO VL
B x T x H/mm:	116 x 178 x 365	116 x 191 x 406	116 x 187 x 502
Filtrationsleistung:	bis 40,00 l/min	bis 60,00 l/min	bis 100,00 l/min
Filtrationsgrad:	bis 5 µm	bis 5 µm	bis 5 µm
Sogtiefe:	bis 200 mm	bis 350 mm	bis 450 mm
Partikelaufnahme/kg:	0,80	1,30	2,50
Anwendung:	Fritteusen bis 12,00 l	Fritteusen bis 20,00 l	Fritteusen ab 20,00 l
Artikel-Nr.:	103404	103301	103204

VITO VX Serie – mobile Filtrationssysteme



XL

Der VITO X reinigt das Frittieröl, nimmt es in seinem Tank auf und bietet einfachen, hygienischen Transport in der Küche. Dank seiner einzigartigen Unterdruckfiltration bleiben die Partikel im trockenen Zustand im Filter zurück. Wie jeder VITO Frittierölfilter bietet auch der X eine Feinstfiltration von 5 µm, und somit bleibt die optimale Qualität Ihres Öls erhalten. Das einzigartige Design sorgt dafür, dass er auch bei Temperaturen von 200°C arbeitet, aber gleichzeitig die höchste Arbeitssicherheit bietet. Nach der Filtration kann das Öl einfach wieder zurückgepumpt werden.

› für Großküchen und Bäckereien

Bezeichnung:	VITO XS	VITO XM	VITO XL
B x T x H/mm:	555 x 723 x 843	555 x 885 x 1044	555 x 885 x 1334
Filtrationsleistung:	bis zu 30,00 l/min	bis zu 30,00 l/min	bis zu 30,00 l/min
Filtrationsgrad:	bis zu 5 µm	bis zu 5 µm	bis zu 5 µm
Partikelaufnahme/kg:	10,70	10,70	10,70
Tankvolumen/l:	40,00	75,00	120,00
Artikel-Nr.:	102909	102790	102874

VITO TS – mobiler Öltank



› transportiert Öl einfach und sicher
› saugt das Öl aus der Fritteuse und speichert es in seinem Tank
› kann auf ebenen Böden sicher transportiert werden

B x T x H/mm:	Absaugleistung:	Tankvolumen:	Artikel-Nr.:
555 x 723 x 843	bis zu 30,00 l/min	40,00 l	103377

VITO Partikelfilter

Bezeichnung:	für VS / V30	für VM / V50 / VL / V80	für VX-Serie
Stückzahl:	100	100	50
Artikel-Nr.:	100112	100114	101441

Frittierölqualitäts- und Temperaturmessgeräte



FT 440

› misst die Qualität und Temperatur des Frittieröls
› zeigt durch seine Ampelfunktion den optimalen Wechselzeitpunkt des Öls an
› schnelle und zuverlässige Messungen

FT Connect

Zusätzliche Möglichkeiten zum FT 440:
› Übertragung der TPM Messwerte
› kompatibel mit vielen gängigen HACCP-Software-Systemen
› bei anderen Software-Systemen wird die FT Bridge benötigt

Bezeichnung:	VITO FT 440	VITO FT Connect	VITO FT Bridge
Artikel-Nr.:	102774	103609	103610

Lüftungsdeckensysteme

SÜDLUFT SYSTEMTECHNIK

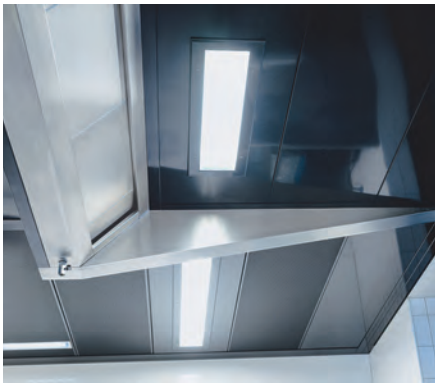
Starke Produktlinien

Jede unserer einzelnen Produktlinien mit besonderen Vorteilen und in bewährter SÜDLUFT-Qualität: Alle zur Be- und Entlüftung inkl. flexibler Schwerpunkterfassung über den Kochstellen, in den Aktivbereichen mit Ablufttrapezkanälen und in den Passivbereichen, die aus Paneelflachdecke besteht, wahlweise mit flächenbündigen Einzelbaubeleuchten, Beleuchtungsbändern oder mit Downlights. Die Zulufteinbringung erfolgt über Verdrängungsluftauslässe mit Anschlusskästen oder optional als sogenannte Überdruckdecke mit perforierten Deckenpaneelen.

SL-COLOR

Mit SL-COLOR können Sie Farbe in Ihre Großküche bringen, sei es durch ein besonderes Farbenspiel oder einfach nur einen farblichen Akzent.

Die umfassende Farbgestaltung in Ihrer maßgeschneiderten Lüftungsdecke verbindet hohe Ansprüche an Design und die Beständigkeit von Form und Technik. Mit dem Zugriff auf ein umfassendes Farbenangebot, abgestimmt auf Ihr Gesamtkonzept, fügt sich auch eine technisch hochwertige Lüftungsdecke perfekt in das Raumdesign ein.



SL-CROM

SL-CROM bietet hochwertigen Edelstahl für besonders anspruchsvolle Lösungen in Ihrem Küchenlüftungskonzept.

Der Werkstoff ist beständig, resistent und langlebig und wird vollflächig aufgemessen und maßgefertigt, um Ihren individuellen Anforderungen gerecht zu werden.



SL-DESIGN

Edelstahl und hochwertige Aluminiumpaneele werden im Passivbereich als homogenes Design auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt und maßgefertigt.

Diese Kombination verbindet anspruchsvolle Bereiche aus Edelstahl mit dem langlebigen Werkstoff Aluminium eloxiert oder beschichtet in RAL9010 im Passivbereich. Anpassungsfähigkeit, Kosteneffizienz und technologischer Standard sprechen für diesen Qualitätsstandard aus dem Hause SÜDLUFT.



SL-PLANO

SL-PLANO vereint in einem flachen Design die gesamte Kompetenz von Abluft, Zuluft und Beleuchtung.

Die versenkte Bauweise mit homogener Untersicht und integrierten Absaugfeldern bietet Funktion und Qualität auf höchstem Niveau.

Diese Ausführungsvariante ist in allen SÜDLUFT-Produktlinien umsetzbar!



Unsere weiteren Zusatzsysteme

Zusatzsysteme für Küchenlüftungstechnik sind ergänzende Komponenten, die dazu dienen, die Effizienz und Leistungsfähigkeit von Lüftungssystemen in Küchen zu verbessern.

SL-THERMO
Wärmerückgewinnung spart Energie.

SL-MICROmatic 2.0
Biologische Aerosolnachbehandlung nach DIN EN 16282-8. Für Decke und Haube.

SL-ECO 2.0
Bedarfsorientierte Volumenstromregelung

SL-UV-PRO+
Aerosol- und Aerosolnachbehandlung nach DIN EN 16282-8, Anhang A.

SL-AKUSTIK
Eine Decke, die für Ruhe sorgt.



SÜDLUFT
SYSTEMTECHNIK



Lüftungshauben

CAF-Technologie

Die SL-CAF ist ein zum Patent angemeldetes autarkes System für Lüftungsdecken und Dunstabzugshauben.

Die Verkleinerung der Küchengrundflächen in Verbindung mit der Erhöhung der Leistungen der Küchengeräte stellt uns und die Fachplaner jeden Tag vor die Herausforderung, große Luftmengen zugfrei und geräuscharm einzubringen. Die SL-CAF-Technologie ist hierbei die Lösung!

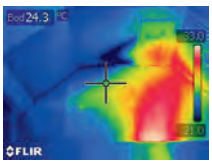
Durch den zielgerichteten Einsatz der Stützstrahltechnik ist eine Reduzierung des ermittelten Abluftvolumenstroms um bis zu 40% möglich. Die Wirksamkeit der Technologie ist durch Messungen belegbar. Mittels der SL-CAF-Technologie wird eine bessere Erfassungswirkung auf den Thermikstrom bewirkt. Diese Technologie benötigt keinen Zuluftanschluss, da hier Raumluft verwendet wird. Sie ist stufenlos regelbar und zu Wartungszwecken leicht zugänglich.

Vorteile

- Luftmengenreduzierung um bis zu 40%
- durch gezielte Wärmeabfuhr Einhaltung der Behaglichkeit im Arbeitsbereich
- Senkung der Betriebskosten durch Absenkung der Ventilatorleistung und des Heizbedarfs
- optimale Wrasenerfassung auch bei intensivem Kochbetrieb

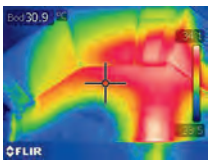
Merkmale

- kein Zuluftanschluss notwendig
- individuelle Nachrüstbarkeit mittels Bausatz
- kompaktes und autarkes System
- jederzeit kombinierbar mit Zusatzsystemen wie Aerosolnachbehandlungsanlagen, Löschanlage, etc.





Lüftungshaube **mit** SL-CAF



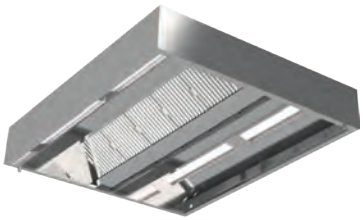


Lüftungshaube **ohne** SL-CAF

Deckenhauben

Egal ob freistehende Herdanlagen, zweireihige Kochblöcke, Ausgabetheken oder Kochinseln, SÜDLUFT wartet mit Ihrer individuellen Deckenhaubenlösung auf – und das auf Maß!

Typ C-K
Zweireihige Deckenhauben mit v-förmiger Abscheiderreihe in Kastenform.



Typ D-K
Zweireihige Deckenhauben in hochgezogener Kastenform – perfekt geeignet bei niedrigen Räumlichkeiten oder beengter Einbausituation. Diese Form sorgt für optimale Kopffreiheit an den Bedienerseiten.



Wandhauben

Die Wandhaube eignet sich zum Einsatz für die Ablufterfassung über thermische Küchengeräte und -zeilen an der Wand.

Typ E-K
Einreihige Wandhauben in Kastenform.



Typ F-K
Einreihige Wandhauben in hochgezogener Kastenform – perfekt geeignet bei niedrigen Räumlichkeiten oder beengter Einbausituation. Diese Form sorgt für optimale Kopffreiheit an der Bedienerseite.



Saubere Luft mit...
InoxAir®

Saubere Luft mit InoxAir – Innovation für Gastronomie und Industrie

InoxAir ist Ihr Experte für Abluftreinigung und Luftnachbehandlung – zuverlässig, effizient und umweltfreundlich. Als einziges Unternehmen in Deutschland bietet InoxAir ein durch DMT-TÜV Nord-geprüftes System, das über 90% der Gerüche entfernt und Fett sowie Rauch vollständig filtert. So wird die Abluft bedenkenlos in die Umwelt abgegeben – ganz ohne den Einsatz von Chemikalien.

Die CleanAir-Systeme reinigen die Luft mit minimalem Energieverbrauch und leisten einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz. Als familiengeführtes Unternehmen aus dem Ruhrgebiet begleitet Sie InoxAir von der ersten Beratung bis zur perfekten Umsetzung und kontinuierlichen Optimierung.

Dank innovativer Technologien und strenger Qualitätskontrollen erfüllen die Systeme stets höchste Standards – für saubere Luft und eine nachhaltige Zukunft.



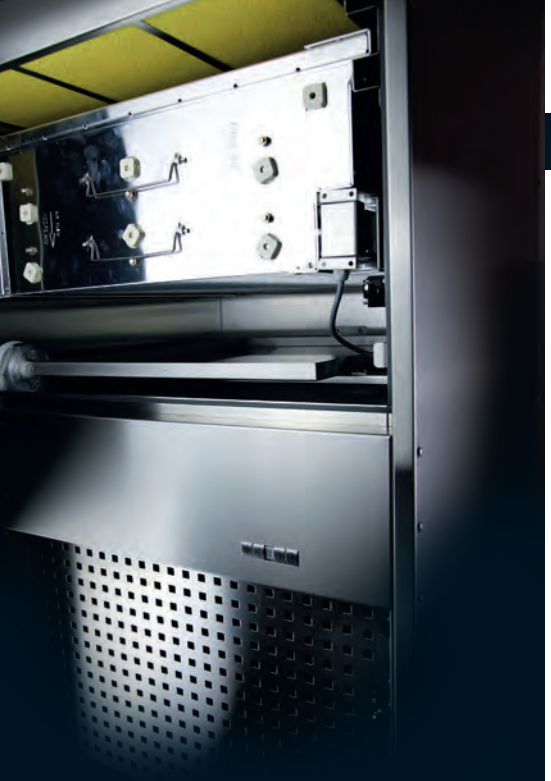
Abzugshauben von InoxAir – effiziente Ablufterfassung für jede Küche

InoxAir Abzugshauben vereinen hochwertige Materialien mit modernster Technologie, um die Abluft in Ihrer Küche effizient und zuverlässig zu erfassen. Unser Sortiment umfasst Wand- und Deckenhauben sowie Speziallösungen für holzkohlebetriebene Geräte – individuell anpassbar an jede Küchenumgebung.

Alle Hauben bestehen aus robustem Chromnickelstahl (AISI 304) und sind mit langlebigen Fett- und Kondensatfiltern nach DIN EN 16282-6 ausgestattet. So wird eine effektive Filtration sichergestellt – für maximale Hygiene und saubere Luft.

Leistungsstark, langlebig, flexibel – die perfekte Lösung für professionelle Küchen.





Saubere Luft mit...
InoxAir®



Lüftung



Luftnachbehandlung von InoxAir – saubere Abluft, maximale Sicherheit

InoxAir bietet innovative Lösungen für die Luftnachbehandlung in der gewerblichen Küchenlüftung – maßgeschneidert für höchste Anforderungen. Selbst leistungsstarke Ablufthauben und Aerosolabscheider können feinste Fette, Aerosole und Gerüche nicht immer vollständig filtern. Das führt zu Verschmutzungen, erhöhter Brandlast und unangenehmen Gerüchen. Genau hier setzen die Systeme von InoxAir an: chemiefrei, effizient und zuverlässig für eine sichere und geruchsfreie Küchenumgebung.

Ob kompakte Retailflächen, offene Kochbereiche oder anspruchsvolle Grillstationen – InoxAir bietet flexible Lösungen, die sich perfekt an Ihre Gegebenheiten anpassen. Mobile Einheiten sind ideal für Standorte ohne feste Abluftanlage, während stationäre Systeme selbst die Abluft von Holzkohlegrills effektiv reinigen.

Dank DMT-TÜV Nord-geprüfter Technologien wie Aktivkohlefiltern zur Geruchsbindung und ozonbildenden Systemen zur Reduktion von Fett und Ruß werden Umweltauflagen mühelos erfüllt. Gleichzeitig helfen die Systeme, Wartungskosten zu senken und Brandrisiken zu minimieren.

Nachhaltig, leistungsstark, anpassungsfähig – für jede Abluftanforderung die perfekte Lösung.





Küche 4.0 kompatibel
DIN/TS 18898 konform



GASTRO Zweigriffmischer

› Corona Metallgriffe abziehbar
› Edelstahl-Ventilsitze
› Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbuchse

Ausladung Hahn/mm:	300
Auslaufhöhe/mm:	210
Artikel-Nr. Chrom:	K.24.42.E1.000C35



GASTRO Zweigriffmischer

› Corona Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 160°
› Strahlregler-Mundstück M22
› Tischbohrung ø 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Auslaufhöhe/mm:	176
Artikel-Nr. Chrom:	K.24.41.24.000C02



GASTRO Zweigriffmischer

› Corona Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbuchse
› Strahlregler-Mundstück 3/4"
› Tischbohrung ø 42 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Auslaufhöhe/mm:	195
Artikel-Nr. Chrom:	K.24.41.04.000C07



PROFIKÜCHE Hebelmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit Unterspülrohr – Düse mit Querbohrung
übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. Chrom (Hochdruck):	200.101 C
Artikel-Nr. Chrom (Niederdruck):	205.101 C



PROFIKÜCHE Hebelmischer

› mit Rohrunterbrecher
› mit zwei Unterspülrohren – Düse mit Querbohrung
übernimmt die Funktion eines Rückflussverhinderers
› Schwenkauslauf
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Stehbolzen
› Tischbohrung ø 30 - 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. Chrom (Hochdruck):	200.102 C
Artikel-Nr. Chrom (Niederdruck):	205.102 C



GASTRO Hebelmischer

› Schwenkauslauf 160°
› KWC Steuerpatrone L 39 – universal
mit Keramikscheibentechnik
› Auslaufmenge und Temperatur stufenlos einstellbar
› Temperatur- und Mengenbegrenzung
› Kupferrohranschlüsse ø 10 mm
› Befestigung mit Gewindestutzen M33 x 1,5
› Tischbohrung ø 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	225
Artikel-Nr. Chrom:	24.501.103.000LL

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr. Chrom:	24.501.104.000LL



ISLA Hebelmischer

› TouchProtect – Schutz vor Verbrennungen
› Auszugbrause bis 700 mm
› Schlauchdurchführung, schwenkbar 95°
› KWC Steuerpatrone M 35 S mit Keramikscheibentechnik
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Befestigung mit Gewindestutzen M34 x 1
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. Chrom (Hochdruck):	10.371.033.000FL
Artikel-Nr. Chrom (Niederdruck):	10.375.033.000FL



IQUA Waschtisch-Automatikarmatur

› automatikgesteuert per Infrarotsensorik L10, berührungslos
› ohne Ablaufgarnitur
› Mikroprozessor-Steuerung einstellbar: Wassernachlaufzeit,
Kurz-Aus (Reinigungsmodus), Dauer-Ein (Befüllen) Laufzeit,
Sensorempfindlichkeit, 24-Stunden-Hygienespülung
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. Chrom (Netzbetrieb):	12.696.071.000
Artikel-Nr. Chrom (Batteriebetrieb):	12.696.061.000



ONO E Automatikarmatur, berührungslos

› mit Mischung – einstellbarer, verdrehsicherer
Temperaturanschlag
› EcoProtect – Wasserspareinrichtung
› Steuerelektronik
› Magnetventil
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Artikel-Nr. Edelstahl (Netzbetrieb):	12.576.022.700FL
Artikel-Nr. Edelstahl (Batteriebetrieb):	12.575.012.700FL



BISTRO E Hebelmischer

› HighFlex patentierte Federschlauchtechnologie
› Sicherheit für Kinder – Kaltwasser bei Hebelposition vorn
› TouchProtect – Schutz vor Verbrennungen
› Umstellbrause
› EasyLock – einfache Auszugbrausenrückführung
› Schwenkauslauf 360°
› OptimalSpace – großzügiger Wasch-/Arbeitsbereich
› KWC Steuerpatrone M 35 S mit Keramikscheibentechnik
› flexible Anschlusschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	235
Artikel-Nr. Edelstahl:	10.581.433.700FL



Bistro E Hebelmischer

› Tragfeder aus Edelstahl
› TouchProtect – Schutz vor Verbrennungen durch Zweischalenprinzip
› eigensicher gegen Rückfließen und Querfluss
› Schwenkauslauf
› Geschirrwaschbrause
› OptimalSpace – großzügiger Wasch-/Arbeitsbereich
› KWC Steuerpatrone M 35 S
› flexible Anschlussschläuche 3/8"
› Tischbohrung ø 35 mm

Ausladung Hahn/mm:	295
Artikel-Nr. Edelstahl:	10.581.144.700FL



GASTRO E Hebelmischer

› Schwenkauslauf 360° mit nachziehbarer Stopfbüchse
› Stahlregler Mundstück
› OptimalSpace – großzügiger Wasch-/Arbeitsbereich
› KWC Steuerpatrone XL 46 – Hochleistung mit Keramik-scheibentechnik
› Temperaturbegrenzung
› flexible Anschlussschläuche 1/2" mit Übergang auf 3/4"
› Befestigung mit Gewindestutzen 1 1/4"
› Tischbohrung ø 42 mm

Ausladung Hahn/mm:	270
Artikel-Nr. Chrom:	24.501.144.000
Artikel-Nr. Edelstahl:	24.561.144.700FL



GASTRO Hebelmischer

› Schwenkauslauf
› Hochleistungspatrone mit Temperaturbegrenzung
› Tischbohrung ø 42 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr. Chrom:	24.501.044.000
Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr. Edelstahl:	24.561.044.700FL
Ausladung Hahn/mm:	450
Artikel-Nr. Chrom:	24.501.046.000
Ausladung Hahn/mm:	450
Artikel-Nr. Edelstahl:	24.561.046.700FL



GASTRO Hebelmischer mit Geschirrwaschbrause

› Tragfeder aus Edelstahl
› Schwenkauslauf 360°
› Hochleistungspatrone mit Temperaturbegrenzung
› eigensicher gegen Rückfließen
› Standanschlüsse 1/2" x 3/4"
› Tischbohrung ø 22 mm

Ausladung Hahn/mm:	200
Artikel-Nr. Chrom:	24.503.114.000



GASTRO Zweigriffmischer mit Geschirrwaschbrause

› Corona Metallgriffe abziehbar
› Schwenkauslauf 180°
› Strahlregler-Mundstück M22
› absperrbare Siebbrause mit Schließverzögerung
› Rückflussverhinderer
› Tischbohrung ø 22 mm

Ausladung Hahn/mm:	300
Artikel-Nr. Chrom:	K.24.42.64.000C71

Zubehör

Automatischer KURI Schlauchaufroller

› Edelstahlgehäuse
› Winkeldrehgelenk mit Edelstahlachsen

Artikel-Nr. Edelstahl (10 m):	100.195
Artikel-Nr. Edelstahl (15 m):	100.196
Artikel-Nr. Chrom (20 m):	100.200

Wandschwenkkonsole

› passend für KURI Schlauchaufroller
› Edelstahloberfläche

Artikel-Nr. Edelstahl (passend für 100.195):	100.197
Artikel-Nr. Edelstahl (passend für 100.196, 100.200):	100.198

KURI Reinigungsset

› Halterung in Edelstahl (2,5 mm)
› Reinigungsbrause inkl. Drehgelenk
› Molkereidampfschlauch (lebensmittelecht)

Artikel-Nr. Edelstahl (10 m):	100.190
Artikel-Nr. Edelstahl (15 m):	100.191



Sensorarmatur 1/2", berührungslos, elektronisch gesteuerte Waschtischarmatur

› Infrarot-Sensorik (vollautom. Einstellung)
Sensor aktiviert sich durch Annäherung unterhalb des Auslaufes; **Dauerfluss** aktiviert sich durch Annährung vor dem Auslauf, Laufzeit 3 min.
› automatische Spülfunktion
› variabler Wasserdruck: 1 - 6 bar
› Durchflussmenge: ca. 6,00 l/min.
› max. Wassertemperatur: 65°C
› Arbeitsplattenstärke bis max. 45 mm
› Tischbohrung: ø 33 - 35 mm

Artikel-Nr.:	211-104/120-130/02



Sensor-Waschtischarmatur

› robustes Messinggehäuse poliert
› Infrarot-Sensorik, Mikroprozessor-Elektronik
› Warm- und Kaltwasseranschluss
› Rückschlagventile und Schmutzsiebe (eingebaut)
› Heißwassersperre einstellbar
› Installation wie konventioneller Einhebelmischer
› Durchflussmenge: ca. 6,50 l/min.
› max. Wassertemperatur: 80°C
› Eckventilanschluss G3/8"

Artikel-Nr. (Batterie, 6 V):	2314.21
Artikel-Nr. (Netzbetrieb, 230 V):	2314.20



Zweigriff-Wandarmatur 3/4" mit Rohrbelüfter G1" und Schlauchtülle

› Ausführung nur für Hochdruck
› Keramikoberteil (Mischbatterie)
› wärmeisolierende Haubengriffe
› Rückflussverhinderer
› variabler Wasserdruck: 1 - 6 bar
› Wand-Stichmaß: 150 ± 25
› max. Wassertemperatur: 80°C

Gesamthöhe/mm:	140
Artikel-Nr.:	226-204/000-140/013



Top Clean mit Schwenkventil

› Zweigriff-Standbatterie auf Säulen
› Edelstahl
› mit Zugautomatik
› Rückflussverhinderer
› Auslauf mit Keramikoberteil

Gesamthöhe/mm:	ca. 1250 ± 50
Auslaufhöhe/mm:	440
Artikel-Nr.:	305-202/220-440



Classic Clean mit Schwenkventil

› Einhebel-Standbatterie 1/2"
› Edelstahl
› Rückflussverhinderer
› Auslauf mit Keramikoberteil

Gesamthöhe/mm:	ca.1250 ± 50
Auslaufhöhe/mm:	295
Artikel-Nr.:	321-102/220-295



Comfort Clean

› Edelstahl
› wärmeisolierter verstellbarer Brausekopf
› Gesamthöhe: 450 mm

Ausführung:	Hochdruck
Artikel-Nr.:	361-101/230-125

Ausführung:	Niederdruck
Artikel-Nr.:	363-101/230-125

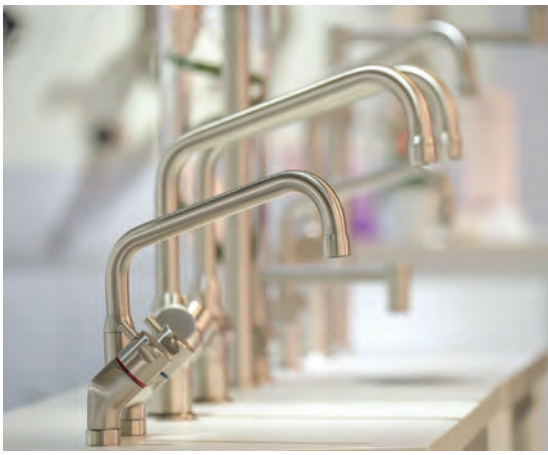


Sicherheits-Kolbenentleerhahn, steckbar

› Edelstahl

Größe:	1 1/2"
Rohr ø/mm:	47
Artikel-Nr.:	410-601/160

Größe:	2"
Rohr ø/mm:	59
Artikel-Nr.:	410-801/160





Einhebel-Wandbatterie 1/2"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit flachem HU-Auslauf

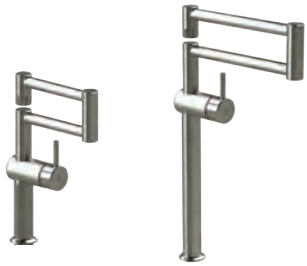
Auslauf/mm:	Artikel-Nr.:
200	202-217/200-125
250	202-217/250-125
300	202-217/300-125
350	202-217/350-125
400	202-217/400-125
450	202-217/450-125



Zweigriff-Standarmatur 1/2"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit HU-Auslauf

	ohne Säule:	auf 55 mm Säule:
Ausladung Höhe/mm:	200/140	200/195
Artikel-Nr.:	207-101/200-140	207-103/200-195
Ausladung Höhe/mm:	250/140	250/195
Artikel-Nr.:	207-101/250-140	207-103/250-195
Ausladung Höhe/mm:	300/140	300/195
Artikel-Nr.:	207-101/300-140	207-103/300-195
Ausladung Höhe/mm:	350/140	350/195
Artikel-Nr.:	207-101/350-140	207-103/350-195



Einhebel-Standbatterie 3/4"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit Doppelschwenk-Auslauf

	auf 120 mm Säule:	auf 380 mm Säule:
Ausladung Höhe/mm:	200+200/210	200+200/500
Artikel-Nr.:	221-111/200+200-210	221-111/200+200-500
Ausladung Höhe/mm:	250+250/210	250+250/500
Artikel-Nr.:	221-111/250+250-210	221-111/250+250-500
Ausladung Höhe/mm:	300+300/210	300+300/500
Artikel-Nr.:	221-111/300+300-210	221-111/300+300-500
Ausladung Höhe/mm:	400+400/210	450+450/500
Artikel-Nr.:	221-111/400+400-210	221-111/450+450-500



Schlauchaufroller-Set

› inkl. Aufroller, Anschluss-Kit und Reinigungspistole
› Anschlusstyp „drehbar"
› Anschlusstyp „fest" oder „steckbar" auf Anfrage

Schlauchlänge/m:	15
Artikel-Nr.:	2449.20/015/001
Schlauchlänge/m:	20
Artikel-Nr.:	2449.25/020/001
Schlauchlänge/m:	25
Artikel-Nr.:	2449.25/025/001



Zweigriff-Mischbatterie 3/4"

› Edelstahl, Hochdruck
› wärmeisolierte Haubengriffe
› schwenkbarer HU-Auslauf mit JetSafe (Tropfschutz)

Ausladung Höhe/mm:	300/270
Artikel-Nr.:	225-101/300-270
Ausladung Höhe/mm:	300/340
Artikel-Nr.:	225-101/300-340
Ausladung Höhe/mm:	300/490
Artikel-Nr.:	225-101/300-490



Einhebel-Standbatterie 1/2"

› Edelstahl, Hochdruck
› mit ECO-Keramikkartusche
› mit steckbarem HU-Auslauf

Ausladung Höhe/mm:	250/300
Artikel-Nr.:	201-101/250-300
Ausladung Höhe/mm:	250/500
Artikel-Nr.:	201-101/250-500
Ausladung Höhe/mm:	300/300
Artikel-Nr.:	201-101/300-300





Einhebel-Standbatterie 1/2" mit schwenkbarem Auslauf

› Edelstahl, Hochdruck
› 360° schwenkbarer Auslauf
› kurzer Bedienhebel

Ausladung Höhe/mm:	140/60	220/120
Artikel-Nr.:	201-105/140-060/01	201-105/220-120/01



Einhebel-Standbatterie 1/2" mit schwenkbarem Auslauf

› Edelstahl, Hochdruck
› 360° schwenkbarer Auslauf
› langer Bedienhebel

Ausladung Höhe/mm:	140/60	220/120
Artikel-Nr.:	201-105/140-060/02	201-105/220-120/02

Warme Speisenpräsentation

flexeserve®

Flexeserve Zone

Bietet mehr Lebensmittelsicherheit an warmen Speisen oder Speisen zum Mitnehmen durch weltweit einzigartig patentierte und preisgekrönte Heißlufttechnik. Ideal für Kunden, die es eilig haben.

› durch die dichten Luftschleier sowie die Geschwindigkeit der Luftschleier zirkuliert die heiße Luft in jeder einzelnen Zone kontinuierlich durch das gesamte Volumen jeder Zone; Lebensmittel mit unterschiedlichen Anforderungen werden gleichzeitig sachgerecht warmgehalten
› kein Schwitzen und keine heißen Stellen
› Bewahrung der Feuchtigkeit in den Speisen, kein Austrocknen
› nur für verpackte Produkte geeignet









Thekenaufsatz 2 Etagen:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600	556 x 660 x 884	86	1,38 kW / 230 V	FXZNA60N2S
1000	975 x 660 x 884	126	2,77 kW / 230 V	FXZNA10N2S
Standmodell 3 Etagen:				
600	556 x 855 x 1520	148	2,07 kW / 230 V	FXZNA60S3S
1000	975 x 855 x 1520	237	4,15 kW / 400 V	FXZNA10S3S
Standmodell 4 Etagen:				
600	556 x 855 x 1865	213	2,76 kW / 230 V	FXZNA60S4S
1000	975 x 855 x 1865	295	5,43 kW / 400 V	FXZNA10S4S

Zubehör


geneigter Präsentationseinsatz


Kleinartikelkorb


Nachtblende

Vorteile:
› Food-to-go-Produkte, als ob sie gerade zubereitet wurden
› Verkauf von Mahlzeiten außerhalb der Öffnungszeiten steigt
› längere Haltbarkeit der Produkte senkt die Lebensmittel-Verschwendung

Für alle Mahlzeiten des Tages:
› Frühstücksangebot verbessern
› Backwaren optimieren
› Mittagessen aufpeppen
› Rotisserie-Menü um Beilagen erweitern
› Snacks und süße Leckereien am Nachmittag
› abends ein hochwertiges Essen zum Mitnehmen

Hinweis Verpackung:
Die richtige Verpackung schafft das richtige Mikroklima. Wir geben Ihnen gern für jedes Ihrer Produkte Empfehlungen.

Einzeln geregelte Temperaturzonen bieten die Möglichkeit, eine größere Vielfalt von Grillprodukten anzubieten, z.B. ganze Grillhähnchen, feurige Hühnerflügel, BBQ-Hähnchenschenkel, Rippchen und mehr.



flexible Temperaturregelung



Warme Speisenpräsentation

Flexeserve Zone Rear Feed

Verfügt über rückwärtige Beschickungstüren, sodass das Gerät hinter der Theke bedient und aufgefüllt werden kann.





Vorteile:
› hintere Beschickung
› Doppeltüren mit integrierten Ventilatoren

flexeserve®

Aufsatz 2 Etagen:	Türanschlag:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600	rechts	600 x 712 x 910	100	1,38 kW / 230 V	FZ60R2C51
600	links	600 x 712 x 910	100	1,38 kW / 230 V	FZ60L2C51
1000	-	1000 x 712 x 910	150	2,77 kW / 230 V	FZ10D2C51
Theke 3 Etagen:					
600	rechts	600 x 712 x 1380	166	2,07 kW / 230 V	FZ60R3S51
600	links	600 x 712 x 1380	166	2,07 kW / 230 V	FZ60L3S51
1000	-	1000 x 712 x 1380	245	4,15 kW / 400 V	FZ10D3S51

Flexeserve HUB

Geschlossene Warmhalte-Einheit zur Aufnahme großer Mengen für Selbstbedienung, Lieferung und Abholung (z.B. Pizza, Burger) in 2 Größen. Statt Wärmelampen zirkuliert kontinuierlich heiße Luft über das gesamte Volumen der Einheit und erzeugt eine konstante und stabile Umgebung für Ihre Produkte, die dadurch nicht weiter gegart werden. Die Temperatur kann manuell eingestellt werden.





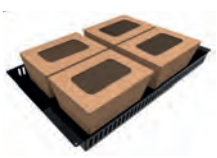


Vorteile:
› eine Temperatur-Zone
› doppelt verglaste, selbstschließende Tür
› integriertes Warnsystem bei offener Tür
› verstellbare Einlegeböden aus Edelstahl
› LED-Beleuchtung

HUB:	Türanschlag:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600	rechts	555 x 860 x 1874	190	1,40 kW / 230 V	FH-60R-EU
600	links	555 x 860 x 1874	190	1,40 kW / 230 V	FH-60L-EU
1000	-	985 x 860 x 1874	288	2,70 kW / 230 V	FH-10D-EU

Produktkapazität:	Pizzakartons:	Rotisserie Chicken:	Suppenbehälter:	Lieferung/Mitnahmetaschen:
600	30	70	175	32
1000	60	140	350	64

Zubehör



Präsentationstabletts, schmal und Standard



angewinkelter Regaleinleger

Serie UKW – Einbaukühlwannen, eigengekühlt

› zum Einhängen mit Einhängerand oder unterbaufähig
› Temperaturklasse Luftstrom: M2 zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren
› Ausstellfläche für GN 1/1, Stapelgrenze bis 150 mm
› Innenwanne in Hygieneausführung, tiefgezogen
› elektronische Steuerung, Digitalanzeige
› Tauwasserablauf HD ø/mm: 30, automatische Abtauung
› Lamellenverdampfer, großflächig beschichtet, hochklappbar
› Temperaturbereich: -1°C bis +7°C, steckerfertig, Umluftkühlung

› Innenwanne herausnehmbar, für die Verwendung von GN-Schalen oder -Blechen sowie Flaschen oder Crushed-Ice
› schonende Kühlung durch einen Luftschleier
› auch als Version Vario Lift mit elektrischer Lift-Hebefunktion erhältlich





Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Nettoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UKW 2-1-E R290	725 x 660 x 655	63,00	E	1113 kWh Jahr / 3,05 kWh Tag	0,15 kW / 230 V	484253701
UKW 3-1-E R290	1050 x 660 x 655	94,00	E	1306 kWh Jahr / 3,58 kWh Tag	0,22 kW / 230 V	484253711
UKW 4-1-E R290	1375 x 660 x 655	126,00	E	1574 kWh Jahr / 4,31 kWh Tag	0,25 kW / 230 V	484253721

Serie GREEN GE – Einbaukühlvitrinen, eigengekühlt

› außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, innen CNS 1.4301
› 545 mm hoher, eckiger Glasaufbau, 1 höhen- und neigungsverstellbares Glaszwischenbord
› Innenraum für GN-Behälter 1/1 bis 150 mm auf höhenverstellbaren Einlegeböden
› LED-Innenbeleuchtung waagerecht unter der Decke und den Zwischenetagen montiert
› Steuerung über LCD-Touchscreen (2,4"), Abtauregelung, regelbare Lüfterdrehzahl für hohe/niedrige Luftfeuchte, multilingual
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› beschichteter Verdampfer zum Reinigen hochklappbar, Hygieneausführung mit Tauwasserablauf, Ø in mm: 30
› Kältemittel R290
› Kundenseite: Front geschlossen, Bedienseite: Schiebetüren aus Isolierglas, außer Modell GE-80-54-E: Drehtüren aus Isolierglas
› Temperaturbereich: +2°C, steckerfertig, Umluftkühlung



Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Ausstellfläche / Aufnahme:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GE-80-54-E R290*	800 x 695 x 1225	0,87 m2 / 2 x GN 1/1-150	B	1150 kWh Jahr / 3,45 kWh Tag	0,21 kW / 230 V	484356305..DT
GE-112-54-E R290*	1125 x 695 x 1225	1,15 m2 / 3 x GN 1/1-150	B	1570 kWh Jahr / 4,44 kWh Tag	0,30 kW / 230 V	484356306
GE-145-54-E R290	1450 x 695 x 1225	1,42 m2 / 4 x GN 1/1-151	B	1785 kWh Jahr / 4,70 kWh Tag	0,32 kW / 230 V	484356307

Serie GREEN OR – Einbaukühlvitrinen, eigengekühlt

› Kundenseite: Front offen mit Sicherheitsglas-Seitenteilen,
Bedienseite: Panorama-Isolierglasaufbau (OR-80), CNS-Rückwand geschlossen (OR-112 und OR-145)
› Kältemittel R290
› Temperaturbereich: +5°C bis +12°C (OR-80), +2°C bis +5°C (OR-112 und OR-145), steckerfertig, Umluftkühlung

NordCap führt auch ein großes Sortiment an Einbauwärmevitrinen.



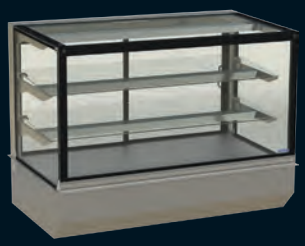


Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Ausstellfläche / Aufnahme:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OR-80-55-E R290	800 x 695 x 1225	0,37 m²/ 2 x GN 1/1-150	E	3183 kWh Jahr / 8,72 kWh Tag	0,58 kW / 230 V	484357500
OR-112-55-E R290 RG	1125 x 695 x 1225	0,52 m²/ 3 x GN 1/1-150	E	3767 kWh Jahr / 10,32 kWh Tag	0,60 kW / 230 V	484357551
OR-145-55-E R290 RG	1450 x 695 x 1225	0,67 m²/ 4 x GN 1/1-150	F	5526 kWh Jahr / 15,14 kWh Tag	0,88 kW / 230 V	484357552

*ohne Abbildung

HAGOLA

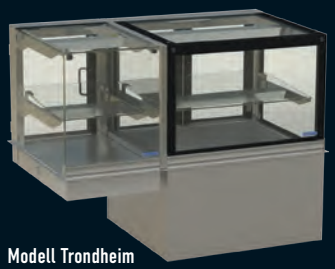
Speisenpräsentation



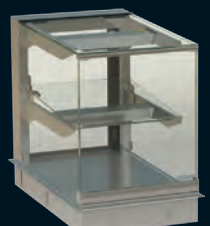
Modelle Kopenhagen / Stockholm / Bergen / Göteborg
Kühlung von Torten, Kuchen, Snacks und Speisen
in GN-Behältern und Getränken (allseitig geschlossen).



Modell Göteborg
Kühlung von Speisen in GN-Behältern und Getränken
(frontseitig offen für SB).



Modell Trondheim
Kombinierte Kühlung und Warmhaltung
von kalten und warmen Speisen.



Modell Ohio
Warmhaltung von frischen, ausgabefertigen Speisen.



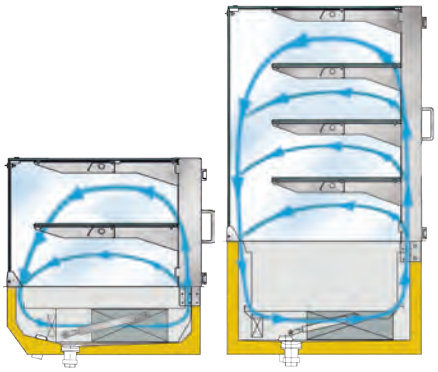
Modell Göteborg
SB-Snackregal zur Kühlung von verpackten und verkaufsfertigen Snacks und Getränken (frontseitig offen).



Showcases zur Kühlung oder Warmhaltung von frischen Waren und Gerichten

› Innenmantel in Edelstahl (1.4301), gebürstet
› Außenmantel in verzinktem Stahlblech oder Edelstahl, fugenlose Druckschäumung
› mit Drehtüren oder Schiebetüren (Isolierverglasung)
› Schiebetüren mit Comfort Close
› Glasaufsatz mit Einlegeboden – Zahlplatte, Seitenscheiben und Frontscheibe in Isolierglas
› Schrägstellung der Auslageetagen im Glasaufsatz (bessere Warenpräsentation)
› SB-Entnahmeklappen in Polycarbonat (Modell „Göteborg")
› Ausleuchtung über energiesparende LED-Etagenbeleuchtung
› Infrarot-Oberhitze optional erhältlich (Modell „Trondheim" und „Ohio")
› Anschlusswert: 230 V

Technische Ausführung für alle Modelle
› Glasaufsatz (eckig), erhältlich in folgenden Höhen:
510 / 710 / 910 mm (2 bis 4 Auslagen)
› erhältlich für 1 bis 4 Kuchenbleche oder
1 1/2 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1
› vorbereitet für Zentralkühlung
› steuerungsfertig mit Komfortsteuerung
und schraubbaren Schnellkupplungen
› steckerfertig mit Komfortsteuerung und
Transporthalterung



Neue Isolierverglasung
Alle Modelle sind im Standard mit neuer Isolierverglasung (U-Wert 1,7) ausgestattet. Setzen Sie auf Effizienz und Leistung.

Ihre Vorteile:
› kaum Kondensatbildung
› besonders energieeffizient
› konstantes Warenklima
› geringe Warenaustrocknung



Modell Göteborg
mit Isolierverglasung

Showcase Modell Göteborg (SB-Snackregal)

› Wandregal zur Kühlung und Präsentation verpackter und verkaufsfertiger Snacks und Getränke im SB-Bereich
› geschlossene Rückwand mit hochwertigem Glasspiegel – attraktive Warenpräsentation und optisch größere Verkaufsfläche
› kundenseitig offener Glasaufsatz mit Glaseinlegeböden – Zahlplatte und Seitenscheiben in Isolierglas
› Ausleuchtung über energiesparende LED-Etagenbeleuchtung
› effiziente Umluftkühlung: Umluftverdampfer mit Hebelift links und rechts – einfach anzuheben und zu reinigen
› erhältlich von 1 1/2 x GN 1/1 bis 5 x GN 1/1 (GN-Behälter-Tiefe max. 150 mm)
› erhältlich mit 2 bis 4 Auslagen (Höhe Glasaufsatz (eckig): 510 / 710 / 910 mm)

Individuelle Ausführungen auf Anfrage.

Speisenpräsentation

BEER
Food perfectly presented



Tischmodell UNO TOP COLD

Ob Backwaren, Frühstücksprodukte, Desserts, Snacks und vieles mehr – die gekühlten Speisen präsentieren sich zu jeder Tageszeit frisch. Die gerade Auslagefläche eignet sich für nahezu jedes Speisenangebot.

› Temperaturbereich +2°C bis +8°C
› Luftschleierkühlung
› Kühltemperatur individuell steuerbar
› tragbares System
› kombinierbar mit Uno Top Hot



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-100	gerader Glasaufbau	400 x 592 x 657	40,00	0,29 kW / 230 V	3307901

Tischmodell UNO TOP HOT

Für frittierte oder panierte Produkte, Fleischwaren, Backwaren u.v.m. – mit den verschiedenen Einsätzen können Sie das Uno Top Hot jederzeit flexibel anpassen. Das Gerät lässt sich mit nur wenigen Handgriffen von bedient auf selbstbedient umstellen.

› 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote:
heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral oder kalt mit Crushed-Ice
› Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
› breite Auswahl an Zubehör für flexible Anpassung: vom Frühstück bis zum Abend
› tragbares System
› optionale Wasserauffüllerinnerung inklusive Summer



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-40	gerader Glasaufbau	398 x 584/784 x 554	35,00	1,00 kW / 230 V	3308018
GN 1/1-100	gerader Glasaufbau	398 x 584/784 x 614	37,00	1,00 kW / 230 V	3308028

CULINARIO TOUCH

Mit nur wenigen Handgriffen zum individuellen Speisenpräsentationssystem: vom Selbstbedienungsbüffet zur bedienten Verkaufsstation. Die Verkaufsvitrine Culinario Touch präsentiert Ihre Gerichte klimagerecht. Die innovative Touch-Steuerung ermöglicht Ihnen das gewünschte Klima individuell einzustellen und mittels Warm- und/oder Neutrallicht optimal auszuleuchten.

› 4 Klimavarianten pro GN-Feld für unterschiedliche Speisenangebote:
heiss-trocken, heiss-bedampft, neutral oder kalt mit Crushed-Ice
› Ober- und Unterhitze individuell pro GN-Feld steuerbar
› 8 Programmspeicherplätze
› LED 2 Weißtöne einstellbar
› visuelle und akustische Wasser-Auffüllerinnerung und Fehleranzeige
› erhältlich als Tisch-/Einbau-/Stand-/Fahrbar-Modell
› umfangreiches und flexibles Zubehörsortiment



Größe:	Ausführung:*	B x T x H/mm:	Gewicht/kg**:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GN 3/1-100	fahrbar	1110 x 650 x 1304	verschieden	3,15 kW / 230/400 V	4034231

*Weitere Modelle und Ausführungsvarianten auf Anfrage. / **Gewicht je nach Modell verschieden.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Speisenausgabe

BASIC LINE – die perfekte Kombination aus Form und Funktion. Die Varianten SMART, EMOTION, DESIGN und KIDS bieten perfekte Speisenpräsentation und alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Budget.





BASIC LINE SMART

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund. Sie ist die Grundausstattung – Module für jede Ausgabe: Warmbüfetts, Kaltbüfetts, Neutralbüfetts, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstation und verschiedene Vitrinen.



BASIC LINE EMOTION

Weil bunter besser „isst". Mehr Farbe, mehr Emotion – denn Ihre Gäste möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben. Optionen für komfortable Nutzung: bedienseitige Verkleidungen mit Flügeltüren, Module auf Rollen, mit Stellfüßen und/oder Sockelblende, wechselbare Frontverkleidungen, Tellerrutschen zum Tauschen und Nachrüsten. Dank der serienmäßigen Tablettrutsche für die Selbstbedienung bestens vorbereitet.



BASIC LINE DESIGN

Hochwertig in Optik und Material – maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation – durch die Kombination von Farben und Materialien entstehen individuelle Designs. Serienmäßig ist der „Highline"-Hustenschutz.



BASIC LINE KIDS

Die Ausstattung durch niedrige Speisenausgabemodule passt perfekt für Kinder. Tablettrutschen mit Kindersicherung.

Speisenausgabe

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

BASIC LINE SMART: Warmausgabe

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißten Bain-Maries
› Brückenaufsatz in Edelstahl
› kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
W-3 Smart	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381877
W-4 Smart	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381878



W-3 Smart, traffic grey B

BASIC LINE EMOTION: Kaltbüfett mit aktiver stiller Kühlung

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter Wanne
› Brückenaufsatz in Edelstahl
› Temperaturbereich +8°C bis +15°C
› kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, Tablettrutsche in Edelstahl, Rundrohr
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SK-3 Emotion	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381879
SK-4 Emotion	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381880



SK-3 Emotion, neomint*

BASIC LINE DESIGN: Kaltbüfett mit aktiver Umluftkühlung

› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter Wanne
› Brückenaufsatz Highline in Edelstahl mit kundenseitigem Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
› Temperaturbereich +2°C bis +15°C
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
› kundenseitige Resopal-Tablettrutsche und Resopal-Frontverkleidung

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UK-3 Design	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 1305	230 V	381881
UK-4 Design	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 1305	230 V	381882



UK-4 Design, traffic grey B / resopal pablo oak

BASIC LINE KIDS: Kaltbüfett mit aktiver stiller Kühlung

› Modulhöhe: 750 mm
› Gesamthöhe mit Hustenschutz: 1155 mm
› Edelstahlabdeckung mit fugenlos eingeschweißter Wanne
› Temperaturbereich +8°C bis +15°C
› 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SK-3 Kids	3 x GN 1/1	1255 x 690 x 750	230 V	381899
SK-4 Kids	4 x GN 1/1	1595 x 690 x 750	230 V	381900



SK-4 Kids, candy red*

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue

candy red | neomint | apple green | lime | Resopal visby maple | Resopal coco bolo | Resopal rustic oak | Resopal pablo oak

*Abbildung mit aufpreispflichtigem Zubehör. / Weitere Module auf Anfrage. / Weitere Resopal-Dekore: www.bpro-solutions.com/de/resopal.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Speisenausgabe

Die neuen Servierwagen mit niedriger Höhe machen Kindergarten- und Schulverpflegung zum Kinderspiel.

Und das ganz sicher:
Die eingerollten Kanten schützen vor Verletzungen. Der Servierwagen verfügt über einen robusten Stoßschutz, eine Antidröhnmatte wirkt schalldämmend. Der Wagen ist in verschiedenen Ausführungen verfügbar, natürlich auch mit Verkleidung.





Servierwagen Kids

› aus rostfreiem Edelstahl
› verschweißte Borde mit Profilrand und eingerollten Kanten

SW 6 x 4-2 Kids	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Anzahl Borde:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	700 x 500 x 800	600 x 400	2	574983
Rollen*: Stahl verzinkt	700 x 500 x 800	600 x 400	2	574984

SW 8 x 5-2 Kids	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Anzahl Borde:	Art-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 800	800 x 500	2	574985
Rollen*: Stahl verzinkt	900 x 600 x 800	800 x 500	2	574986



Besteck- und Tablettwagen Kids

› der BT 400 Kids bringt alles unter: oben bis zu 500 Besteckteile und Servietten, unten bis zu 70 Tabletts
› inkl. 5 Besteckbehälter GN 1/4-150 aus CS mit klappbarer Plexiglasabdeckung

BT 400 Kids mit Serviettenspender:	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 1060	775 x 521	574832

BT 400 Kids ohne Serviettenspender:	B x T x H/mm:	Bordmaß/mm:	Artikel-Nr.:
Rollen*: Kunststoff	900 x 600 x 1060	775 x 521	574834



Verkleidung für Servierwagen Kids

Genial einfach: Die Verkleidung kann im Handumdrehen an vorhandene B.PRO Servierwagen Kids angebracht werden.
› sauberes Geschirr wird geschützt, gebrauchtes bleibt verborgen
› stabile Seitenwände leicht ein- und auszuhängen, mit und ohne Flügeltüren erhältlich
› Wagen ist weiterhin auch ohne Verkleidung einsatzbereit, Verkleidung in Edelstahl und 14 aktuellen Farben

SW 6 x 4-2 Kids	Verkleidung 3-seitig, farbig:	Flügeltüren frontseitig, farbig:	Verkleidung komplett: 3-seitig, mit farbigen frontseitigen Flügeltüren:
Artikel-Nr.:	383710	383711	383712

SW 8 x 5-2 Kids	Verkleidung 3-seitig, farbig:	Flügeltüren frontseitig, farbig:	Verkleidung komplett: 3-seitig, mit farbigen frontseitigen Flügeltüren:
Artikel-Nr.:	383713	383714	383715

graphite black · traffic grey B · stone grey · signal white · broom yellow · merlot red · petrol green · sea blue · candy red · neomint · apple green · lime

*Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm.

Frontcooking

varithek acs – die Frontcooking-Lösung mit integrierter Randabsaugung

Das mobile Kochmodul mit integrierter Absaugung und airclean-Umlufttechnologie sowie Einstellnische für 2 bzw. 3 thermische Geräte ist eine optimale Lösung, bei der Dämpfe unmittelbar am Ort des Entstehens aufgefangen werden. Denn Kochen vor dem Gast ohne effektives Absaugen störender Dämpfe und Gerüche ist heute undenkbar.

Die varithek acs saugt fetthaltige, verschmutzte Luft 3-seitig ab, reinigt sie im Geräteinneren und gibt sie geruchs- und fettfrei über den Sockelbereich wieder in den Raum zurück.

Der optimierte Aufsatz mit 2 einfach zu entnehmenden seitlichen Spritzschutzscheiben verstärkt die Absaugleistung dabei deutlich. In den Seitenwangen befinden sich die Hochleistungs-Fettabscheider und entnehmbare Fettauffangschalen. Im Unterbau ist das geräuscharme Radialgebläse platziert. Dort befindet sich auch zur Geruchsreinigung und Aufnahme von Geruchsmolekülen der Aktiv- und Schadstofffilter.

varithek acs 1100 d3 und acs 1500 d3

› V-acs 1100 d3: für max. 2 varithek-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger)
› V-acs 1500 d3: für max. 3 varithek-Elemente (mit bzw. ohne Systemträger)

Diese und weitere Rieber Geräte finden Sie in unserem Onlineshop ...

varithek acs 1100 d3*



› 3-seitige Edelstahl-Verkleidung, rostfrei, hygienisch, matt geschliffen, stabil verschweißt
› optimale Hygiene durch 3-seitigen Hustenaufsatz, VSG festverglast
› effizientere Absaugung durch seitliche Spritzschutzscheiben
› Edelstahl-Bord oben mit LED-Lichtleiste
› Beseitigung von Gerüchen und Bakterien/Mikroorganismen
› sicher fahrbar mit 4 Lenkrollen und Totalfeststeller, DIN 18867, Teil 8
› links und rechts je 2 feuchtigkeitsgeschützte Steckdosen mit Klappdeckel für Kochmodule
› Seitenwangen, Spritzschutz, Filter-, Gebläse- , Auffangkomponenten, Revisionsklappe, Dichtung, ohne Werkzeug entnehmbar
› Hochleistungs-Fettabscheider und -auffangschalen spülmaschinentauglich
› mit digitaler Steuerung

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1100 d3 - 2 x varithek	1100 x 760 x 1103	91140470
acs 1100 d3 - Aufsatz - 2 x varithek	1100 x 760 x 1300	91140471

varithek acs 1500 d3*



› für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek System-Module)**
› mit digitaler Steuerung,
  - optional: mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung
  - optional: Ausführung mit elektrostatischen Filtern für ein noch besseres Filterergebnis (Abscheidung von Blaurauch und Feinstaubpartikeln)
› Anschlusswert: 22,00 kW / 400 V

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1500 d3 - 3 x varithek	1500 x 760 x 1103	91140472
acs 1500 d3 - Aufsatz - 3 x varithek	1500 x 760 x 1300	91140473
optionales Zubehör für varithek acs 1100/1500 d3:		
elektrostatische Filtereinheit	290 x 287 x 267	91140315
Plasma-Generator Profi	287 x 101 x 34	91140313
Plasma-Generator Advanced	140 x 130 x 34	91140312

varithek acs 1600 03*



› für den Einsatz von drei thermischen Geräten (varithek System-Module)**
› mit digitaler Steuerung
› serienmäßig ausgestattet mit Aufsatz und seitlichen Spritzschutzscheiben aus VSG
› mit Plasmatechnologie für eine zusätzliche Geruchsvernichtung
› mittig im Unterbau befinden sich 2 Schrankfächer, die in verschiedenen Varianten erhältlich sind: warm/kalt, neutral/neutral, neutral/warm, neutral/kalt, warm/warm, kalt/kalt
› Anschlusswert: 22,00 kW / 400 V

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
acs 1600 03 - neutral/warm - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91140410
acs 1600 03 - 2 x neutral - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91140461
acs 1600 03 - 2 x warm - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91140462
acs 1600 03 - 2 x kalt - 3 x varithek	1665 x 850 x 1300	91140463

*Weiteres Zubehör auf Anfrage. / **Nicht im Lieferumfang enthalten.

varithek-Geräte zum direkten Einschieben in die acs



varithek 1/1-ch-800



varithek 1/1-ik-3500-rund



varithek 1/1-hp-SP

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
varithek 1/1-ch-800 (1,0)	Ceranheizfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Warmhalten	325 x 620 x 63	0,80 kW / 230 V	91010150
varithek 1/1-ck-2800 (1,0)*	Cerankochfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Kochen	325 x 620 x 78	2,80 kW / 230 V	91010151
varithek 1/1-ik-3500-rund (1,0)	1 Induktionskochfeld GN 1/1	stufenloses Kochen	325 x 642 x 140	3,50 kW / 230 V	91010254
varithek 1/1-hp-SP (2,5)	Feld mit Hybridfunktion	warm/kalt	325 x 646 x 141	(w) 0,50 kW / 230 V (k) 0,20 kW / 230 V	91180114



varithek 1/1-ik-3500



varithek 1/1-gp-3400-SP



varithek AST-200

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
varithek 1/1-ik-3500 (1,0)	Induktionskochfeld GN 1/1, ganzflächig	stufenloses Kochen	325 x 642 x 140	3,50 kW / 230 V	91010253
varithek 1/1-gp-3400-SP	Grillplatte aus SWISS-PLY Mehrschichtmaterial	stufenloses Grillen	325 x 620 x 143	3,40 kW / 230 V	91030160
varithek AST-200 - f. acs	Auftischsystemträger	doppelwandig mit Boden	400 x 620 x 200	-	91050107

Für alle Geräte wird zur Verwendung im ACS-Modul jeweils ein Systemträger benötigt (AST-/EST-Systemträger oder evtl. GN-Port).

varithek-Geräte zum Einstellen in die acs oder als Auftischgerät



varithek 400-ik-3500 (2,5)



varithek 400-pf-8000-SP (2,5)



varithek 400-iw-5000 (1,0)

Bezeichnung:	Typ:	Beschreibung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Wok-Pfanne 6L Boden rund – varithek* (als Zubehör)	-	mit rundem Boden	-	-	91040203
varithek 400-ik-3500-rund (2,5)	1 rundes Kochfeld	für Induktion	400 x 670 x 138	3,50 kW / 230 V	91010271
varithek 400-pf-8000-SP (2,5)	Pastakocher und Fritteuse in einem Gerät	Lieferumfang ohne Sets	400 x 708 x 212	5,00 kW / 400 V	91100173
varithek 400-iw-5000 (1,0)	mit Induktions-Cuvette	für Wok	400 x 656 x 200	5,00 kW / 400 V	91040372
varithek 400-gp-4800-SP (2,5)*	Grillplatte, SWISS-PLY Mehrschichtmaterial	stufenloses Grillen	400 x 662 x 212	4,80 kW / 400 V	91030173

Alle varithek-Elemente serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

*ohne Abbildung

Frontcooking



Kochstation B.PRO COOK classic – leistungsstark und geräumig für maximale Performance

› viel Platz auf der Absaugbrücke für Zutaten oder als Ausgabefläche
› hochwirksames Filtersystem
› elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
› auf Wunsch mit dem Filtersystem ION TEC: filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle
› großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
› nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische: z.B. für Speisentransportbehälter oder Unterbaukühltische
› max. Belastung ca. 150 kg, Höhe Unterbau 900 mm
› Vollrad-Kunststoffrollen ø 75 mm, 8 Lenkrollen (davon 2 mit Feststeller)
› wechselbare Front- und Seitenverkleidung in 14 attraktiven Farben und vielen Resopal-Dekoren nachrüstbar



Kochstation für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte finden Sie in unserem Onlineshop ...



B.PRO COOK classic 2.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 2 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

B x T x H/mm:	1544 x 756 x 1362
Einstellnische/mm:	806 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	830 x 648 x 575
Steckdosen:	2 x 230 V Schuko, 2 x 400 V CEE
Anschlusswert:	10,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574400



Abb. mit Zubehör
Seitenteile pulverbeschichtet,
Front Resopal

B.PRO COOK classic 3.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 3 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte

B x T x H/mm:	1544 x 756 x 1362
Einstellnische/mm:	1211 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	1235 x 648 x 575
Steckdosen:	3 x 230 V Schuko, 3 x 400 V CEE
Anschlusswert:	20,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574401



B.PRO COOK classic 4.1

› mit herausnehmbarem Einstellbord
› für 4 B.PRO COOK Auftisch-Kochgeräte
› mit geschlossenem Hustenschutz

B x T x H/mm:	1544 x 756 x 1362
Einstellnische/mm:	1616 x 648 x 300
Nutzraum unter Einstellbord/mm:	1640 x 648 x 575
Steckdosen:	4 x 230 V Schuko, 4 x 400 V CEE
Anschlusswert:	20,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574402

graphite black · traffic grey B · stone grey · signal white · broom yellow · merlot red · petrol green · sea blue · candy red · neomint · apple green · lime

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Weitere Geräte und Zubehör
finden Sie in unserem Onlineshop ...

Frontcooking

In Bestform: B.PRO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Wer live vor den Augen seiner Gäste kocht, muss sich blind auf sein Equipment verlassen können. B.PRO COOK bietet Ihnen innovative Technik und zuverlässige Performance für Profis. Im hochwertigen B.PRO Design für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene. Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.



Induktionswok BC IW 5000

Ausführung/mm:	Cuvette ø 300
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574202



Ceran-Kochfeld BC CH 4300

Ausführung/mm:	2 Kochzonen ø 170/230
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	1,80 kW + 2,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574209



Flächen-Induktionskochfeld BC SIH 5000

Ausführung/mm:	Kochzone 447 x 220
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	2 x 2,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574200



Grillplatte, glatt BC GF 4200

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 304
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574204



Grillplatte, gerillt BC GR 4200

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 304
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574207



Grillplatte, breit BC GF 8400

Ausführung/mm:	beheizbar 435 x 704
B x T x H*/mm:	800 x 620 x 240
Anschlusswert:	2 x 4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574205



Grill-Bräter BC DG 4200

Fassungsvermögen/l:	7,00
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,20 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574208



Abb. mit Zubehör

Fritteuse BC DF 5000

Fassungsvermögen/l:	5,00 - 6,50
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574211



Abb. mit Zubehör

Pastakocher BC PC 4800

Fassungsvermögen/l:	20,00
B x T x H*/mm:	400 x 620 x 240
Anschlusswert:	4,80 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	574210

*Höhe inkl. Füße.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Cook I-flex – Kochstation Außer-Haus-Verpflegung

Gekocht wird direkt vor den Gästen. Die B.PRO Cook I-flex hat fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu 3 Kochfeldern sowie

- austauschbares Kochequipment (für wechselnde Gerichte den ganzen Tag)
- Plug-and-Play auf Rollen (kocht dort, wo Sie wollen)
- viele Ausstattungsmöglichkeiten
- integrierte Absaugtechnik
- minimaler Reinigungsaufwand

Eine Station – viele Möglichkeiten:

Grundausstattung:
› Absaugbrücke
› Standardrollen
› festverbautes Induktionskochfeld



Grundausstattung

BC-I-flex mit zusätzlicher Neutralfläche für Ablage oder Anrichte

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	925 x 678 x 1306	3,40 kW / 230 V	575544
BC-I-flex 2	4	925 x 678 x 1306	6,40 kW / 400 V	575013
BC-I-flex 3	6	1255 x 678 x 1306	9,40 kW / 400 V	575017

Ergänzen Sie Ihr Modell nach der Grundausstattung

BC-I-flex to go große robuste Edelstahlrollen, Stoßschutz, Schiebegriff (z.B. für Catering oder Außer-Haus-Einsätze)

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	1020 x 746 x 1366	3,40 kW / 230 V	575545
BC-I-flex 2	4	1020 x 746 x 1366	6,40 kW / 400 V	575015
BC-I-flex 3	6	1350 x 746 x 1366	9,40 kW / 400 V	575019

BC-I-flex built-in maßgeschneiderte Lösung im Ladenbau, für Einrichtungskonzepte oder Thekenanlagen

Bezeichnung:	Kochzonen:	Außenmaß B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BC-I-flex 1	2	925 x 678 x 1306	3,40 kW / 230 V	575546
BC-I-flex 2	4	925 x 678 x 1306	6,40 kW / 400 V	575021
BC-I-flex 3	6	1255 x 678 x 1306	9,40 kW / 400 V	575023

Optionen und Zubehör

Tablettrutschen aus Edelstahl glatt, abklappbar
Tablettrutschen aus Resopal, abklappbar

Korpusfarbe in B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043
Frontfarbe pulverbeschichtet in B.PRO Farben anstatt verkehrsgrau B RAL 7043 oder belegt mit Resopal-Schichtstoff



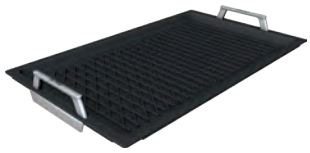
Multi-Element GN 1/1
- aus Edelstahl
- B x T x H/mm: 544 x 330 x 93
- Stauraum für Kochutensilien und Zutaten
- Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung

Artikel-Nr.: 575041



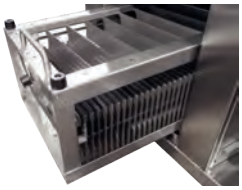
Pastakocher-Set
- Edelstahlrahmen B x T x H/mm: 325 x 530 x 95
- GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen
- GN 1/3-65
- Einhängerahmen für Pastakörbe
- 4 Körbe: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen

Artikel-Nr.: 575034



Grillplatte GN 1/1-20
- mit Kreuzriffelung
- B x T x H/mm: 530 x 325 x 20
- Gewicht 4,90 kg
- induktionsgeeignet
- hitzebeständig bis 250°C
- spülmaschinentauglich

Artikel-Nr.: 575028



Elektrostatische Filterung ION TEC
- zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch
- verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter

auf Anfrage



Schubladenblock
- mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen)

auf Anfrage



Galerie
- aus Edelstahl-Rundrohr kunden- und stirnseitig
- Höhe 50 mm

auf Anfrage

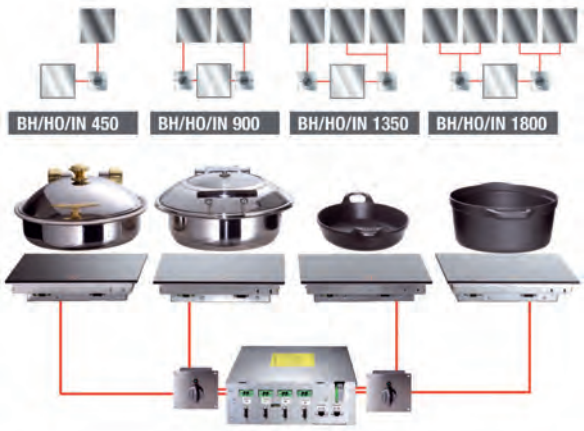


Büfett

Induktion zum Warmhalten

Hold-Line*

› Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Chafing Dishes
› stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 100°C
› Kabellänge Generator - Regler 3000 mm
› Kabellänge Generator - Ceranglas 2500 mm

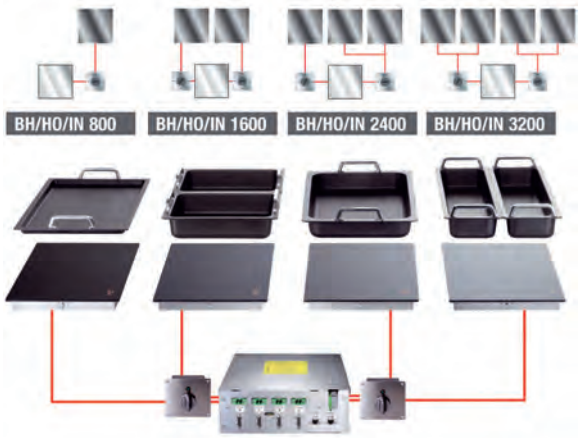


Bezeichnung:	Ceranfeld B x T/mm:	Warmhaltefelder:	Bedienung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BH/HO/IN 450	322 x 322	1	1	0,45 kW / 230 V	Z 0681
BH/HO/IN 900	322 x 322	2	2	0,90 kW / 230 V	Z 0682
BH/HO/IN 1350	322 x 322	3	2	1,35 kW / 230 V	Z 0683
BH/HO/IN 1800	322 x 322	4	2	1,80 kW / 230 V	Z 0684



Hold-Line GN*

› Induktionswarmhaltegerät zum Warmhalten von Speisen mit Aluguss-GN-Schalen
› Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes
› stufenlose, gradgenaue und elektronisch gesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 100°C
› Kabellänge Generator - Regler 3000 mm
› Kabellänge Generator - Ceranglas 2500 mm



Bezeichnung:	Ceranfeld B x T/mm:	Warmhaltefelder:	Bedienung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BH/HO/IN 800	520 x 320 (GN)	1	1	0,80 kW / 230 V	Z 0671
BH/HO/IN 1600	520 x 320 (GN)	2	2	1,60 kW / 230 V	Z 0672
BH/HO/IN 2400	520 x 320 (GN)	3	2	2,40 kW / 230 V	Z 0673
BH/HO/IN 3200	520 x 320 (GN)	4	2	3,20 kW / 230 V	Z 0674

*Ohne Rahmen, auch mit Rahmen erhältlich.

Büfett



Heiß-Kalt

Multifunktionswanne Heiß-Kalt – steckerfertig (getrennt regelbar)

- heiß oder kalt mit nur einer Wanne in Hygieneausführung H2
- Wannen durchgehend bzw. getrennt regelbar von -5°C bis +140°C
- Kältemittel R600a
- Kälteleistung bei -12°C Verdampfungstemperatur

Bezeichnung:	GN-Größe:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CW 660/2	2 x 1/1 - 100	790 x 630 x 250	1,70 kW / 230 V	C 6223
CW 990/3	3 x 1/1 - 100	1155 x 630 x 250	2,60 kW / 230 V	C 6212



Heiß-Kalt 2.0

Heiß-Kalt-Platte – steckerfertig

- heiß oder kalt mit nur einer Platte
- digital regelbar von -5°C bis +140°C
- Kältemittel R600a
- andere Kältemittel und Ausführung 60 Hz auf Anfrage
- Oberfläche in Chromnickelstahl, Ceranglas oder Dekton
- Kälteleistung bei -12°C Verdampfungstemperatur

Bezeichnung:	GN-Größe:	B x T x H/mm:	Oberfläche:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CP 330	1/1	330 x 530 x 190	CNS	0,85 kW / 230 V	C 6301
CP 330 S	1/1	330 x 530 x 190	Glas schwarz	0,85 kW / 230 V	C 6302
CP 330 W	1/1	330 x 530 x 190	Glas weiß	0,85 kW / 230 V	C 6303
CP 330 DS	1/1	330 x 530 x 200	Dekton Sirius	0,85 kW / 230 V	C 6304
CP 330 DD	1/1	330 x 530 x 200	Dekton Domoos	0,85 kW / 230 V	C 6305
CP 330 DZ	1/1	330 x 530 x 200	Dekton Zenith	0,85 kW / 230 V	C 6306
CP 660	2 x 1/1	660 x 530 x 190	CNS	1,52 kW / 230 V	C 6307
CP 660 S	2 x 1/1	660 x 530 x 190	Glas schwarz	1,52 kW / 230 V	C 6308
CP 660 W	2 x 1/1	660 x 530 x 190	Glas weiß	1,52 kW / 230 V	C 6309
CP 660 DS	2 x 1/1	660 x 530 x 200	Dekton Sirius	1,52 kW / 230 V	C 6310
CP 660 DD	2 x 1/1	660 x 530 x 200	Dekton Domoos	1,52 kW / 230 V	C 6311
CP 660 DZ	2 x 1/1	660 x 530 x 200	Dekton Zenith	1,52 kW / 230 V	C 6312
CP 990	3 x 1/1	990 x 530 x 190	CNS	2,34 kW / 230 V	C 6313
CP 990 S	3 x 1/1	990 x 530 x 190	Glas schwarz	2,34 kW / 230 V	C 6314
CP 990 W	3 x 1/1	990 x 530 x 190	Glas weiß	2,34 kW / 230 V	C 6315
CP 990 DS	3 x 1/1	990 x 530 x 200	Dekton Sirius	2,34 kW / 230 V	C 6316
CP 990 DD	3 x 1/1	990 x 530 x 200	Dekton Domoos	2,34 kW / 230 V	C 6317
CP 990 DZ	3 x 1/1	990 x 530 x 200	Dekton Zenith	2,34 kW / 230 V	C 6318
CP 1325	4 x 1/1	1325 x 530 x 190	CNS	3,00 kW / 230 V	C 6319
CP 1325 S	4 x 1/1	1325 x 530 x 190	Glas schwarz	3,00 kW / 230 V	C 6320
CP 1325 W	4 x 1/1	1325 x 530 x 190	Glas weiß	3,00 kW / 230 V	C 6321
CP 1325 DS	4 x 1/1	1325 x 530 x 200	Dekton Sirius	3,00 kW / 230 V	C 6322
CP 1325 DD	4 x 1/1	1325 x 530 x 200	Dekton Domoos	3,00 kW / 230 V	C 6323
CP 1325 DZ	4 x 1/1	1325 x 530 x 200	Dekton Zenith	3,00 kW / 230 V	C 6324



Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt: Infrarot oder LED mit nur einer Lampe!

Wärmestrahler massiv 23001 Heiß-Kalt

› Strahlergehäuse schwarz oder verchromt
› 240 mm ø, mit Spiralkabel
› stufenlos verstellbar von 850 bis 1700 mm
› umschaltbar von 250 W-Infrarot-Weißlichtstrahler auf LED-Warmweiß, 3000 K
› verkürztes Kabel (verstellbar von 500 bis 1000 mm) auf Anfrage
› Baldachin 100 mm ø, schwarz
› 3-stufiger Schalter am Gehäuse
› Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
› auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar

Bezeichnung:	Ausführung:	Artikel-Nr.:
23001/KW	schwarz	B 0060
23001/KW	verchromt	B 0068

SCHOLL

Zubehör Wärmestrahler massiv Heiß-Kalt: Infrarot oder LED mit nur einer Lampe!



Wärmestrahler-Leiste

› Verbindungsleiste aus CNS
› zur einfachen Montage der angegebenen Anzahl von Wärmestrahlern
› Leiste verdrahtet
› inkl. Haken und Klemmsteinen für Wärmestrahler
› Anschluss wahlweise rechts oder links

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Strahler:	schwarz Artikel-Nr.:	Edelstahl Artikel-Nr.:
28060-2	600 x 120 x 30	2	B 0170	B 0113
28090-3	900 x 120 x 30	3	B 0171	B 0114
28120-4	1200 x 120 x 30	4	B 0172	B 0115
28150-5	1500 x 120 x 30	5	B 0173	B 0116
28180-6	1800 x 120 x 30	6	B 0174	B 0117



Stromschiene schwarz

› Stromschiene für Wärmestrahler zur baus. Montage
› Aluminiumprofil schwarz pulverbeschichtet
› inkl. Einspeisung, Verbindungsstücken und Endkappen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Strahler:	Artikel-Nr.:
21100-3	1000 x 34 x 34	max. 3	B 0144
21200-6	2000 x 34 x 34	max. 6	B 0145
21300-10	3000 x 34 x 34	max. 10	B 0146
21400-13	4000 x 34 x 34	max. 13	B 0147
Zubehör: Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken" in eine Stromschiene			B 0134



Stromschiene weiß

› Stromschiene für Wärmestrahler zur baus. Montage
› Aluminiumprofil weiß pulverbeschichtet (RAL 9002)
› inkl. Einspeisung, Verbindungsstücken und Endkappen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Strahler:	Artikel-Nr.:
21100-3	1000 x 34 x 34	max. 3	B 0124
21200-6	2000 x 34 x 34	max. 6	B 0125
21300-10	3000 x 34 x 34	max. 10	B 0126
21400-13	4000 x 34 x 34	max. 13	B 0127
Zubehör: Adapter für Wärmestrahler zum „Einklinken" in eine Stromschiene			B 0128

Berner System 60/20 ist eine robuste und leistungsstarke Auftischgeräte-Serie, die für den Einsatz in Gastronomieküchen, im Frontcooking sowie für Catering und GV-Ausgabebereiche entwickelt wurde. Die Geräte verfügen über ein flächenbündiges Verbindungssystem. Rundungen und glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.



Induktions-Kochstelle BI 1KTT 5

› quadratische Spule 270 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 1KTT 5



Induktions-Kochstelle BI 2KTT 7

› 2 Rundspulen 230 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 2KTT 7



Induktions-Wok BWKTT 5

› Cerancuvette ø 300 mm
› Digitalanzeige
› integrierte Pfannen-Qualitätsanzeige PQC

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BWKTT 5



Elektro-Kocher BUKK TT

› 3 Leistungsstufen
› Wasserablasshahn
› für GN-Behälter 1/1 - Tiefe 150 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BUKK TT



Wasserbad BWBK TT

› stufenloser Thermostat
› Wasserablasshahn
› passend bis GN-Behälter 1/1 - Tiefe 150 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	1,80 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BWBK TT



Elektro-Bratplatte BGA H40T

› Tiegeltiefe 60 mm
› Platte hartplattiert, Edelstahl
› Ablaufloch ø 55 mm

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H40T



Elektro-Bratplatte BGA H60

› Platte hartplattiert, Edelstahl
› 2 Heizzonen 60°C bis 300°C
› inkl. Spritzschutz, Spezialspachtel

B x T x H*/mm:	600 x 600 x 200
Anschlusswert:	7,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H60



Induktions-Bratplatte BGA H40IS

› stufenloser Regler
› Digitalanzeige bis 250°C
› elektronische Temperatur- und Energieüberwachung

B x T x H*/mm:	400 x 600 x 200
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H40IS



Induktions-Bratplatte BGA H60I

› 2 stufenlose Regler
› Digitalanzeige bis 250°C
› elektronische Temperatur- und Energieüberwachung

B x T x H*/mm:	600 x 600 x 200
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA H60I

*Höhe inkl. Füße.

Auftisch-Kochen

Berner-Kochsysteme ist einer der führenden Hersteller von professioneller Kochinduktion. Speziell im Auftischbereich und Frontcookingbereich bietet das Unternehmen eine Vielzahl von Lösungen, z.B. kompakte Auftisch- und Frontcookinggeräte, die alle mit elektronischer Energieregelung und optionaler Temperaturregelung ausgestattet sind.



Induktions-Kochstelle BM 3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› Rundspule 210 mm

B x T x H*/mm:	340 x 405 x 110
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BM 3.5



Induktions-Kochstelle BM 2K3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› 2 Rundspulen 210 mm „Power Funktion"

B x T x H*/mm:	340 x 585 x 110
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BM 2K3.5



Induktions-Kochstelle BI 1KS3.5

› Ceranglas
› Digitalanzeige
› Rundspule 230 mm

B x T x H*/mm:	400 x 455 x 120
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	BI 1KS3.5



Induktions-Wok BWK 7

› Ceran-Cuvette
› Digitalanzeige
› Cuvette ø 300 mm

B x T x H*/mm:	400 x 455 x 180
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BWK 7



Elektro-Bratplatte BGA 40S

› Platte hartplattiert, Edelstahl
› 1 Heizzone 60°C bis 300°C
› inkl. Spritzschutz, Spachtel

B x T x H*/mm:	400 x 660 x 120
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BGA 40S



Induktions-Standherd BIH 4KTD20

› 4 Kochstellen 5,00 kW
› Unterbau vorne offen
› 4 Rundspulen à 260 mm

B x T x H*/mm:	700 x 700 x 850/900
Anschlusswert:	20,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BIH 4KTD20



Einbau-Induktions-Wok BWEB 5

› Ceran-Cuvette mit Rundspule 300 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	400 x 400
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BWEB 5



Einbau-Induktions-Kochfeld BI 2EG7

› 2 x Rundspule 260 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› PQC: automatische Pfannenqualitätserkennung
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	350 x 650 x 6
Anschlusswert:	7,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 2EG7



Einbau-Induktions-Kochfeld BI 4EG14

› 4 x Rundspule 260 mm
› digitale Leistungsanzeige unter Ceranglas (1 - 9)
› Topferkennung, Überhitzungsschutz, Restwärme-Anzeige
› PQC: automatische Pfannenqualitätserkennung
› optional: Regelung mit Temperatursteuerung ITC

B x T x H/mm:	650 x 650 x 6
Anschlusswert:	14,00 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	BI 4EG14

*Höhe inkl. Füße.

Die Evolution des Originals – die innovativen Kühltische von IDEAL AKE





















Nachhaltigkeit und Energieeffizienz

- 30% geringerer Energieverbrauch
- Ruhemodus
- intelligente Steuerung
- 4D-Luftführung
- Hybrid-Shield-Verdampfer
- 5 Jahre Garantie auf Verdampfer



Kompakte Bauweise – optimierte Flächennutzung:

Das Verhältnis Nettonutzinhalt zu Gesamtvolumen ist bis zu 38% besser als bei vergleichbaren Geräten am Markt.

Noch mehr Benutzerfreundlichkeit und Hygiene – reibungslose Prozesse dank durchdachter Technik

› optimierter, hygienischer Innenraum
› herausnehmbare Ladenkörbe
› gesteckte Ladenquerstangen
› herausnehmbare Tauwassertasse

Servicierbarkeit

› leicht abnehmbare Kondensatorfilter, geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine
› Verdampfer und Lüfter in CNS-Gehäuse angeordnet, schwenkbar und somit servicefreundlich zugänglich
› neu: herausziehbares Aggregat und Tauwasserverdunsterschale für einfache Servicierung und Reinigung

Design und Individualität

› Softclose-Funktion
› Maschinenfach mit Design-Blende
› Finishingoptionen
› Fronten bündig
› Variationsmöglichkeiten

Digitalisierung und Konnektivität

› neue IDEAL AKE Steuerung
› 3,5" Touch-Display
› Volltextanzeige in verschiedenen Sprachen
› individuelle Programme
› bis zu 9 Kühlstellen auf einem Display

GN-Kühltische 1/1 – eigengekühlt

› flexible und individuell kombinierbare GN-Kühltische zur Lagerung von Fleisch und Gemüse
› Verkleidung innen und außen: CNS 1.4301, Sichtseiten gebürstet
› Kälte- und Tauwasserleitung, geschützt in der Rückwand geführt
› 24 Volt-Lüfter im abnehmbaren CNS-Lüftergehäuse, Lüftergeschwindigkeit regelbar
› Grundausstattung ohne Arbeitsplatte
› Volltüren, CNS, frontbündige Tür- und Ladenblätter, selbstschließend, Scharnier für Türoffenstellung (60°, 90°, 120°, 180°), Rahmenheizung, CNS-Griffleiste, Türanschlag links | links | rechts | rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
› Variationskorpus zur Kombination von GN 1/1, GN 2/1 und Einbauelementen in verschiedenen Größen (1/2, 1/3, 2/3), nachträglich und ohne großen Aufwand zu wechseln, gesteckte Ladenquerstangen und Ladenführungen (bei Schubladen) sind werkzeuglos zu demontieren
› Innenraum mit abgerundeten Ecken, Bodenwanne dicht verschweißt, abgesetzt, Kondensatorfilter für die Reinigung abnehmbar, maschinengeeignet
› IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4")
› LCD-Touchscreen, Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Nachtmodus, multilingual
› automatische Abtauung (Heißgas), Tauwasserschale mit Schmutzabweiser, herausnehmbar, maschinengeeignet, automatische Tauwasserverdunstung
› Isolierung: Korpus: XPS-Premiumisolierung, Fronten: PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50
› Maschinenfach rechts (auch links möglich), B in mm: 250, Kondensatwanne zur Reinigung herausnehmbar, maschinengeeignet, Maschine zur Wartung / Reinigung komplett herausziehbar, Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
› Verdampfer, 4D-Luftführung zwischen Ladenblatt und Ladenkorb, geschützt in CNS-Gehäuse angeordnet, 45° schwenkbar, mit spezieller Duplex-Beschichtung, höchster Korrosionsschutz im Salzsprühtest nach DIN EN ISO 9227

Temperaturbereich:	Kältemittel:	Kältemaschine:
-2 bis +8°C	R290	+40°C UT und 55% RF, steckerfertig



Serie UBE 46 R290

› Korpushöhe 460 mm, Tiefe 660 mm - unterbaufähig
› 1 x GN-Tragrost 1/1, CNS, gelocht, je Türabteil, 2 x Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1-Einsätze, höhenverstellbar, je Abteil

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UBE 2-46-2T MFR	1130 x 660 x 460	315	B	529,00 kWh Jahr / 1,45 kWh Tag	0,20 kW / 230 V	48531000566
UBE 3-46-3T MFR	1570 x 660 x 460	315	A	555,00 kWh Jahr / 1,52 kWh Tag	0,23 kW / 230 V	48531000580
UBE 4-46-4T MFR	2010 x 660 x 460	315	B	748,00 kWh Jahr / 2,05 kWh Tag	0,25 kW / 230 V	48531000594



Serie KTE 65 R290

› Korpushöhe: 650 mm, Tiefe: 660 mm
› 1 x GN-Tragrost 1/1, CNS, gelocht, je Türabteil, 2 x Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1-Einsätze, höhenverstellbar, je Abteil

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
KTE 2-65-2T MFR	1130 x 660 x 650	505	A	532,00 kWh Jahr / 1,46 kWh Tag	0,22 kW / 230 V	48531000572
KTE 3-65-3T MFR	1570 x 660 x 650	505	A	605,00 kWh Jahr / 1,66 kWh Tag	0,25 kW / 230 V	48531000586
KTE 4-65-4T MFR	2010 x 660 x 650	505	B	900,00 kWh Jahr / 2,47 kWh Tag	0,29 kW / 230 V	48531000600



Serie KTE 70 R290

› Korpushöhe: 700 mm, Tiefe: 660 mm
› 1 x GN-Tragrost 1/1, CNS, gelocht, je Türabteil, 2 x Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1-Einsätze, höhenverstellbar, je Abteil

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Nutzhöhe Türabteil/mm:	Energieeffizienzklasse:	Energieverbrauch:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
KTE 2-70-2T MFR	1130 x 660 x 700	555	A	542 kWh Jahr / 1,48 kWh Tag	0,23 kW / 230 V	48531000574
KTE 3-70-3T MFR	1570 x 660 x 700	555	A	618 kWh Jahr / 1,69 kWh Tag	0,25 kW / 230 V	48531000588
KTE 4-70-4T MFR	2010 x 660 x 700	555	B	920 kWh Jahr / 2,52 kWh Tag	0,29 kW / 230 V	48531000602

Kühltisch GN 1/1

› eingeschäumtes Verdampfersystem
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung

Temperaturbereich:	-2°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	9 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +40°C UT, steckerfertig



Abb. mit optionalen Schubladenblöcken



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kühltisch, 2-türig	1250 x 700 x 850	220	A	0,40 kW	KTM 721161
Kühltisch, 3-türig	1725 x 700 x 850	354	A	0,40 kW	KTM 731161
Kühltisch, 4-türig	2195 x 700 x 850	440	B	0,42 kW	KTM 741161

mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet

Bezeichnung:	Nutzhöhe Schubladen/mm:	Artikel-Nr.:
2 x 1/2 Schubladen	je 216	700070
3 x 1/3 Schubladen	je 115	700071
Maschinenfach links angeordnet	-	700606
Installationsfach links angeordnet	-	700605

Kühltisch GN 1/1 Magnos

› Deckenverdampfer
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung

Temperaturbereich:	0°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	8 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +40°C UT, steckerfertig





Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kühltisch, 2-türig	1250 x 700 x 850	210	C	0,38 kW	KTM 721161-MS
Kühltisch, 3-türig	1725 x 700 x 850	344	C	0,40 kW	KTM 731161-MS

mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet

Bezeichnung:	Nutzhöhe Schubladen/mm:	Artikel-Nr.:
2 x 1/2 Schubladen / Nutzhöhe: 150/216 mm	150 / 216	700070-MS
3 x 1/3 Schubladen (nicht neben Maschinen-Installationsfach möglich)	115 / 115 / 115	700071-MS
Maschinenfach links angeordnet	-	700606
Installationsfach links angeordnet	-	700605

Saladette

› eingeschäumtes Verdampfersystem
› Umluftkühlung
› elektronische Regelung
› Hygieneausführung
› Klappdeckel

Temperaturbereich:	+2°C bis +10°C
Kältemittel:	R290
Kapazität je Kühlabteil:	8 x GN 1/1
Kältemaschine:	bis +25°C UT, steckerfertig
Höhe mit geöffnetem Deckel/mm:	1220





Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Bruttoinhalt/l:	Energieeffizienzklasse:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Saladette, 2-türig	1250 x 700 x 850 / 1220	220	-	0,40 kW	KSM 721161
Saladette, 3-türig	1725 x 700 x 850 / 1220	354	-	0,40 kW	KSM 731161
Saladette, 4-türig	2195 x 700 x 850 / 1220	440	-	0,42 kW	KSM 741161

Mit Tischplatte (50 mm hoch), hinten aufgekantet.

cookmax®

Bitte beachten:
Alle Kühl- und Tiefkühltische werden ohne Arbeitsplatte ausgeliefert.

Passende Arbeitsplatten finden Sie in unserem Onlineshop ...







Kühltische

Kühltische GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -2°C bis +8°C
› mit seitlich angeordneter Verdampfereinheit
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter, Abtau- und Lüftersteuerung und Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› 60 mm Isolierung
› Kältemittel: R290
› Energieeffizienzklasse: A
› vollausziehbare Schubladen mit hoher Tragfähigkeit
› 1 Einhängegestell mit 5 Einschüben, 1 kunststoffbeschichteter Rost pro Tür





Bezeichnung:	Ausführung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kühltisch	1 Tür	910 x 690 x 800	0,21 kW / 230 V	90613196
Kühltisch*	2 Türen	1270 x 690 x 800	0,23 kW / 230 V	90613197
Kühltisch	1 Tür, 2 Schubladen	1270 x 690 x 800	0,23 kW / 230 V	90613199
Kühltisch*	4 Schubladen	1270 x 690 x 800	0,23 kW / 230 V	90613202
Kühltisch*	3 Türen	1730 x 690 x 800	0,31 kW / 230 V	90613198
Kühltisch*	2 Türen, 2 Schubladen	1730 x 690 x 800	0,31 kW / 230 V	90613201
Kühltisch	1 Tür, 4 Schubladen	1730 x 690 x 800	0,31 kW / 230 V	90613200
Kühltisch*	6 Schubladen	1730 x 690 x 800	0,31 kW / 230 V	90613203

Tiefkühltische

Tiefkühltische GN 1/1, Korpushöhe 650 mm

› sockelbaufähig
› Temperaturbereich: -15°C bis -20°C
› mit seitlich angeordneter Verdampfereinheit
› mit Umluftkühlung
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› elektronische Regelung, mit Ein-/Ausschalter, Abtau- und Lüftersteuerung und Display
› komplett mit Kältemaschine, steckerfertig
› 60 mm Isolierung
› Kältemittel: R290
› Energieeffizienzklasse: D
› 1 Einhängegestell mit 5 Einschüben, 1 kunststoffbeschichteter Rost pro Tür





Bezeichnung:	Ausführung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Tiefkühltisch	1 Tür	910 x 690 x 800	0,57 kW / 230 V	90614155
Tiefkühltisch	2 Türen	1270 x 690 x 800	0,57 kW / 230 V	90614156
Tiefkühltisch	3 Türen	1730 x 690 x 800	0,88 kW / 230 V	90614157

*ohne Abbildung

HOSHIZAKI

ADVANCE – das kleine aber feine Sortiment

Die Serie ADVANCE bietet ausgewählte Produkte, die sich besonders für den professionellen Gastronomiebetrieb eignen – wahlweise auf Beinen oder Rollen – zu einem erschwinglichen Preis. 3 Jahre Garantie geben Ihnen Sicherheit.

Lebensmittelsicherheit garantiert

Durch das einzigartige Luftleitsystem wird eine genaue und gleichbleibende Temperatur sichergestellt – und das im gesamten Gerät. Die kalte Luft gelangt durch das Luftleitblech, welches sich an der Rückwand des Gerätes befindet, nach unten. Von dort aus zirkuliert die Luft zurück nach oben zu den Lüftern und erreicht dabei alle Bereiche der lagernden Ware. Geschmack, Textur, appetitliches Aussehen sowie kostbare Nährstoffe der Lebensmittel bleiben erhalten.

› fugenloser Innenkorpus: keine Risse und Spalten, in denen sich Schmutz ansammeln könnte
› tiefgezogener Innenboden zum Auffangen von Flüssigkeiten und zum einfachen Reinigen
› Minimum an Kälteverlust beim Türöffnen durch selbstschließende Türen in einem Winkel von weniger als 90°
› stabile Temperaturen: schnelle Wiederherstellung der Innentemperatur nach jedem Türöffnen
› das tropentaugliche Kühlsystem hält bis zu +40°C (40% relative Luftfeuchtigkeit) aus, hält so auch sensible Produkte frisch

Langlebig und nachhaltig

› Einsatz natürlicher Kältemittel und wiederverwertbarer Materialien, wo immer es möglich ist
› robuste und langlebige Materialien: Innen- und Außenmaterial aus hochwertigem Edelstahl
› hocheffiziente Isolierung für einen geringen Energieverbrauch

Die platzsparende Alternative

Die Hoshizaki ADVANCE-Geräte bieten durch den verdampferfreien Innenraum eine optimale Kapazitätsausnutzung. So kann der wertvolle Platz im Inneren des Schranks zur Aufbewahrung genutzt werden.

› Einschübe können über den ganzen Innenraum angebracht werden
› gleichmäßig über den ganzen Innenraum verteilte Sicken für optimale Nutzung des vorhandenen Platzes
› rechts oder links umschlagbare Türen, Beine oder Rollen – für maximale Flexibilität







ADVANCE – hygienisch, ergonomisch, bedienerfreundlich

Abgerundete Ecken und glatte Oberflächen machen häufige Reinigungsroutinen zu einer schnellen und einfachen Aufgabe:

› abnehmbare Magnetdichtungen für einfache Reinigung und werkzeuglosen Austausch
› Türgriff über die ganze Länge: leicht zu reinigen, minimiert das Risiko der Schmutzansammlungen
› automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
› bedienerfreundliches Display
› ergonomische Schränke
› geringes Geräuschniveau
› integrierte Kippschuztvorrichtungen für GN-Roste
› serienmäßiges Türschloss
› eingebaute LED-Innenbeleuchtung
› durch die besondere Konstruktion des Kühlsystems ist es einfach zu warten und zu reinigen

Bezeichnung:	Kühlschrank ADVANCE K 70-4 L DR	Tiefkühlschrank ADVANCE F 70-4 L DR	Kühlschrank ADVANCE K 140-4 L	Tiefkühlschrank ADVANCE F 140-4 L
B x T x H/mm:	654 x 830 x 1980 (bis 2030)	654 x 830 x 1980 (bis 2030)	1344 x 830 x 1980 (bis 2030)	1344 x 830 x 1980 (bis 2030)
Anzahl Roste:	4	4	8	8
max. Anzahl Roste:	22	22	22 x 2	22 x 2
Temperaturbereich:	+0°C bis +10°C	-25°C bis -12°C	+0°C bis +10°C	-25°C bis -12°C
Inhalt/l brutto:	600	600	1200	1200
Nutzinhalt/l netto:	415	420	797	797
Gewicht/kg brutto:	122	133	192	198
Gewicht/kg netto:	112	123	177	183
Energieeffizienzklasse:	C	D	C	D
Energieverbrauch/Jahr:	548 kWh	2389 kWh	926 kWh	3642 kWh
Klimaklasse:	5	5	5	5
Kältemittel:	R290	R290	R290	R290
Anschlusswert:	1,40 kW / 230 V	6,50 kW / 230 V	2,70 kW / 230 V	7,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	131701010	133701010	131141070	133141070

Roste, Schienen, Rollensätze und Generalschlüssel sind als Zubehör erhältlich.



Melios Kühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 4 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301, LED-Innenbeleuchtung, Türöffnungspedal
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	580 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-2°C bis +12°C
Kälteleistung:	0,34 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,23 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	A
Artikel-Nr.:	HKMN059-ME



Melios Tiefkühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 4 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301, LED-Innenbeleuchtung, Türöffnungspedal
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	580 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-15°C bis -22°C
Kälteleistung:	0,56 kW bei -30°C VT
Anschlusswert:	0,42 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	B
Artikel-Nr.:	HKMT059-ME



Kühlschrank mit 2 Türen + 3 Zügen

› Eigenkühlung
› im unteren Fach 3 Züge mit Nutzhöhe je 150 mm
› innen und außen aus CNS 1.4301
› auch in Tiefkühlung und für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / oben 10 x GN 2/1 / unten 3 Züge
Temperaturbereich:	-2 bis +12°C
Kälteleistung:	0,34 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	A
Artikel-Nr.:	HKMNZ57-02



Magnos Kühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 3 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301 und Beleuchtung (LED)
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-2°C bis +12°C
Kälteleistung:	0,34 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	A
Artikel-Nr.:	HKMN057-MS



Magnos Tiefkühlschrank

› Eigenkühlung
› Zubehör: 3 Roste GN 2/1 aus CNS 1.4301 und Beleuchtung (LED)
› auch für Zentralkühlung lieferbar

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	-15°C bis -22°C
Kälteleistung:	0,56 kW bei -30°C VT
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	C
Artikel-Nr.:	HKMT057-MS



Magnos Kühlschrank mit Glastür

› mit Umlufkühlung und selbstschließender Tür
› Verdampfer außerhalb des Kühl-Innenraumes

B x T x H/mm:	720 x 840 x 2050
Volumen:	570 l / 23 x GN 2/1
Temperaturbereich:	+2° bis +12°C
Kälteleistung:	0,36 kW bei -10°C VT
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V
Kältemittel:	R290
Energieeffizienzklasse:	B
Artikel-Nr.:	HKMNV57-MS

cookmax®

Kühlschränke GN 2/1

› Temperaturbereich: -2°C bis 8°C
› innen und außen: Edelstahl
› mit geprägten Sicken, Isolierung: 83 mm
› Umluftkühlung mit Kühlvorhang an der Frontseite
› Innenraum mit abgerundeten Kanten
› kippbare Frontblende, verdampferfreier Innenraum
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› HACCP-Download über USB, WLAN optional
› selbstschließende Tür mit Schloss, auswechselbare Magnetdichtungen
› LED-Innenraumbeleuchtung
› höhenverstellbare Füße (105 bis 170 mm)
› steckerfertig mit Kältemaschine, Kältemittel: R290



Kühlschrank 700 l
Touch-Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	700 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,21 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90621082



Kühlschrank 1400 l
Touch-Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	1400 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,25 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90621083



Kühlschrank 700 l
kapazitives Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	700 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,21 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90621084

für Zentralkühlung

Artikel-Nr.:	90621086



Kühlschrank 1400 l
kapazitives Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	1400 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,25 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90621085

für Zentralkühlung

Artikel-Nr.:	90621087



Kühlschränke mit Glastür finden Sie in unserem Onlineshop ...

Zubehör

Edelstahlrost GN 2/1

› passend für: 90621082 - 90621087, 90622063 - 90622068

Artikel-Nr.:	90620004

Rilsanierter Rost GN 2/1

› passend für: 90621082 - 90621087, 90622063 - 90622068

Artikel-Nr.:	90620003

Rilsanierter Zentralrost für 1400 l Kühlschränke

› passend für: 90621083, 90621085, 90621087, 90622064, 90622066, 90622068

Artikel-Nr.:	90620007



Tiefkühlschränke

Tiefkühlschränke GN 2/1

› Temperaturbereich: -25°C bis -15°C
› innen und außen: Edelstahl
› mit geprägten Sicken, Isolierung: 83 mm
› Umluftkühlung mit Kühlvorhang an der Frontseite
› Innenraum mit abgerundeten Kanten
› kippbare Frontblende, verdampferfreier Innenraum
› automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
› HACCP-Download über USB, WLAN optional
› selbstschließende Tür mit Schloss, auswechselbare Magnetdichtungen
› LED-Innenraumbeleuchtung
› höhenverstellbare Füße (105 bis 170 mm)
› steckerfertig mit Kältemaschine, Kältemittel: R290



Tiefkühlschrank 700 l
Touch-Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	700 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,32 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90622063



Tiefkühlschrank 1400 l
Touch-Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	1400 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,54 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90622064



Tiefkühlschrank 700 l
kapazitives Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	700 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,32 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90622065

für Zentralkühlung

Artikel-Nr.:	90622067



Tiefkühlschrank 1400 l
kapazitives Display mit HACCP-Speicherung

B x T x H/mm:	1400 x 830 x 2080
Anschlusswert:	0,54 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	90622066

für Zentralkühlung

Artikel-Nr.:	90622068

cookmax®

Zubehör

Führungsschienen für Zentralrost für 1400 l Kühlschränke

› passend für: 90621083, 90621085, 90621087, 90622064, 90622066, 90622068

Artikel-Nr.:	90620006

Türanschlagskit mit Feder und Flansch

› passend für: 90621082 - 90621087, 90622063 - 90622068

Artikel-Nr.:	90620003

Rädersatz

› passend für: 90621082 - 90621087, 90622063 - 90622068

Artikel-Nr.:	90620005

LIEBHERR



FRPSvh 6501



FFPSvg 6501

Perfection-Serie	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
FRPSvh 6501	697 x 867 x 2115	-2°C bis +15°C	597	302 kWh (A)	994393851
FFPSvh 6501*	697 x 867 x 2115	-9°C bis -26°C	597	1054 kWh (B)	994512451
Performance-Serie					
FRPSvg 6501*	697 x 867 x 2115	-2°C bis +15°C	597	302 kWh (A)	994397851
FFPSvg 6501	697 x 867 x 2115	-9°C bis -26°C	597	1180 kWh (B)	994513351





Perfection-Serie	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
FFFBvg 5501	747 x 769 x 1818	-9°C bis -26°C	472	1007 kWh (B)	996968751
FRFBvg 5501	747 x 769 x 1818	-2°C bis +15°C	571	620 kWh (C)	996970751



FRFCvg 6501-20



FFFsg 6501-40

	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
FRFCvg 6501-20	747 x 769 x 2018	-2°C bis +15°C	655	635 kWh (C)	993603951
FFFsg 6501-40	747 x 769 x 2018	-9°C bis -26°C	573	1170 kWh	993599351
FRFvg 6501-20*	747 x 769 x 2018	+1°C bis +15°C	655	603 kWh (C)	993599951

*ohne Abbildung

Perfection- / Performance-Serie

› Ausführung: Edelstahl
› Steuerung: elektronisch
› Abtauung: dynamisch/automatisch
› Temperaturanzeige: außen digital
› Warnsignal: optisch und akustisch
› abschließbar
› Umluftkühlung
› Kältemittel: R290 / R600a
› Anschlusswert: 230 V

› präzise Elektroniken und die hochwertigen Kältekomponenten sorgen für höchste Energieeffizienz
› LAN-/WLAN-Module inkl. bei Perfection und nachrüstbar bei Performance
› der Türanschlag ist ohne zusätzliche Bauteile wechselbar

› serienmäßig höhenverstellbare Füße gewährleisten ausreichend Bodenfreiheit für die Raumhygiene unter dem Gerät



› hochklappbare und demontierbare Maschinenraumblende bietet leichten Zugang bei Service oder Reinigung



› optionales Fußpedal zur bequemen Türöffnung, wenn gerade keine Hand frei ist optional erhältlich



Perfection- / Performance-Serie

› Steuerung: FRF / FFF elektronisch
› manuelle Abtauung: FFFsg
› Temperaturanzeige: außen digital
› Warnsignal: optisch und akustisch
› abschließbar
› Kühlung: FRFCvg, FRFvg mit Umluftkühlung, FFFsg mit statischer Kälte
› Kältemittel: R290 / R600a
› Anschlusswert: 230 V

› bedarfsgesteuerte Heißgasabtauung reduziert die Abtauzeit auf ca. 10 Minuten und verringert den Energieaufwand

LIEBHERR

Kühlschränke / Kombinationen

Kühl-/Gefrierkombinationen
mit dynamischer Kühlung

› B x T x H/mm (außen): 597 x 654 x 2044
› verstellbare Roste kunststoffbeschichtet: 3
› Türanschlag: wechselbar
› Schloß: vorhanden
› Warnsignal: optisch und akustisch
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch, automatisch/statisch bei FCFvg
› Steuerung: elektronisch
› Kältemittel: R600A



FCFCvg 4002



FCFCvg 4032

Performance-Serie
mit dynamischer Kühlung, Volltür/Glastür

› verstellbare Roste kunststoffbeschichtet: je nach Modell 4 - 5
› Türanschlag: wechselbar
› Schloß: vorhanden
› Gehäuse: Stahl
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch/automatisch
› Steuerung: mechanisch
› Kältemittel: R600a

		Temperatur-bereich:	Brutto-inhalt/l:	Ablagefläche:	Energiebedarf/ Jahr:	Artikel-Nr.:
FCFCvg 4002	Kühlteil	+1°C bis +15°C	267	Roste grau	gesamt 457 kWh	994287451
	Gefrierteil	-9°C bis -26°C	110	Kunststoff silver		
FCFCvg 4032	Kühlteil	+1°C bis +15°C	279	Roste grau	gesamt 819 kWh	994288951
	Gefrierteil	-9°C bis -26°C	110	Kunststoff silver		
FCFvg 4002*	Kühlteil	+1°C bis +15°C	267	Roste weiß	gesamt 525 kWh	994286551
	Gefrierteil	-9°C bis -26°C	110	Kunststoff weiß		



MRFvd 5501



MRFvd 4011
Var. 744

Profi Premium Line
unterbaufähige Kühlgeräte mit dynamischer Kühlung

› B x T x H/mm (außen): 600 x 615 x 830
› Schloß: serienmäßig
› Warnsignal: nicht vorhanden
› Anschlusswert: 230 V

› Kühlsystem/Abtauung: dynamisch/automatisch
› Steuerung: elektronisch

Profi Premium Line	Tür:	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
MRFvd 5511*	Glas	747 x 769 x 1684	+1°C bis +15°C	569	535 kWh (C)	998409851
MRFvd 5501	Voll	747 x 769 x 1684	+1°C bis +15°C	544	388 kWh (B)	998410051
MRFvd 4011 Var. 744	Glas	597 x 654 x 1884	+1°C bis +15°C	400	566 kWh (C)	090660151
MRFvd 4001*	Voll	597 x 654 x 1884	+1°C bis +15°C	377	396 kWh (C)	998412651







Profi Premium Line	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperaturbereich:	Bruttoinhalt/l:	Energiebedarf/Jahr:	Artikel-Nr.:
FKUv 1663**	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	346 kWh	998433951
FKUv 1613* Var. 744	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	328 kWh	092805551
FKUv 1610	600 x 615 x 830	+1°C bis +15°C	130	255 kWh	998432951

Neue Modelle in 2026. / *ohne Abbildung / **mit LED-Beleuchtung

Vinidor / GrandCru Selection

› Material Ablageflächen: Borde aus Buchenholz
› Türalarm: optisch und akustisch
› Kindersicherung







Bezeichnung:	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperatur-zonen:	Nutzinhalt/l:	max. Bordeaux-flaschen 0,75 l:	Ablageflächen/ davon ausziehbar:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
WPgbi 7472	697 x 764 x 2013	2	575	204	10 / 8	145 kWh (F)	994614551
WPbsi 5252	597 x 675 x 1854	2	367	155	8 / 0	127 kWh (F)	994611151
WSbli 7731	747 x 763 x 2044	1	628	324	7 / 0	102 kWh (E)	993859151

Weinschränke Professional Perfection

Hier liegt Ihre Weinkollektion richtig: Diese Gastro-Weinkühlschränke bieten ideale Bedingungen für all Ihre Weine.
Denn hier können Sie Temperatur und Luftfeuchte individuell einstellen. Die Geräte verfügen über einen Auszugswagen für stehende Lagerung, z.B. für offene Flaschen.

› Material Ablageflächen: Metallbord mit Holzfront
› Temperaturbereich: +5°C bis +20°C
› Frischluftzufuhr über FreshAir-Aktivkohlefilter
› Luftfeuchtigkeitsregulierung: HumiditySelect







Bezeichnung:	Außenmaß B x T x H/mm:	Temperatur-zonen:	Rauminhalt/l:	max. Bordeaux-flaschen 0,75 l:	Ablageflächen/ davon ausziehbar:	Energiebedarf/Jahr Energieklasse:	Artikel-Nr.:
WFbli 5041	597 x 763 x 1684	1	398	158	6 / 1	111 kWh (F)	993851451
WFbli 5241	597 x 763 x 1884	1	459	188	7 / 1	117 kWh (F)	993858651
WFbli 7741	747 x 763 x 2044	1	642	284	7 / 1	102 kWh (E)	993859051

Weinschränke

Professionelle Kühltechnik

Iglu entwickelt und produziert ein breites Spektrum an Kühl- und Gefriergeräten. Vom individualisierten Weindisplay, Fleischkühlschrank oder Käsekühlschrank bis hin zum Sushidisplay auf Maß. Ein Maximum an Qualität lässt keine Kundenwünsche offen. Qualität bedeutet für Iglu, ein zuverlässiges und effizientes Produkt zu schaffen, genaue, prompte und servicefreundliche Lieferungen sowie die Beratung und Unterstützung der Kunden auch nach dem Kauf.













Serie TMV – Präsentationslösungen so individuell wie jeder Wein

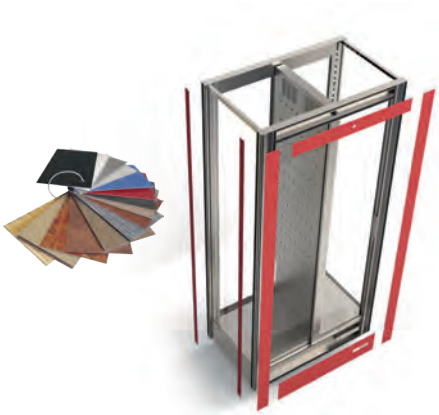
Die Serie TMV ist ein modulares System zur professionellen Präsentationslagerung von Weinsorten aller Art. Alle Module sind so gestaltet, dass sie auch für die Einzelaufstellung geeignet sind. Die flexiblen Aufstellungsmöglichkeiten machen die Serie TMV zur idealen Lösung für Räumlichkeiten egal welcher Größe.

Für die Außenverkleidung gibt es Cover in zahlreichen verschiedenen Dekoren und RAL-Farben. So kann die Serie TMV jedem Einrichtungsstil angepasst und/oder zu einem wichtigen Gestaltungselement werden. Auch nachträglich lässt sich die Aufstellung und die Gestaltung der Serie TMV nach Belieben modifizieren und bietet so Spielraum für mögliche, spätere Umgestaltungspläne. Die Variabilität sorgt somit auch für die Langfristigkeit der Investition.

Zur Anbringung werden die Cover einfach eingeschoben. Auf Anfrage können sie auch bereits ab Werk fixiert werden.

Mit dem flexiblen Slide-In-System kann die Serie TMV bei Bedarf immer wieder neu gestaltet werden und macht so auch alle Umgestaltungspläne mit.

Denkbar ist auch ein saisonbedingter Wechsel des Designs bzw. der Farben, oder für Promotionaktionen.



C, M oder H: Aufstellung im Raum oder an der Wand?

Die **C-Modelle** der Serie TMV sind auch geeignet, um mitten im Raum zu stehen. Sie sind zu diesem Zweck vorne und hinten mit Schiebeglastüren ausgestattet.

Die **M-Modelle** wurden für die Wand-Installation konstruiert und haben nur vorne Schiebetüren, die Rückwand ist geschlossen.

Die **H-Modelle** haben eine geringere Tiefe als die C- und M-Modelle. Die Serie TMV-H hat vorne Schiebeglastüren, ihre Rückwand ist geschlossen.

Flexibilität pur auch bei der Innenausstattung

Präsentationsmöglichkeiten:



› **Flaschen waagerecht**



› **Flaschen senkrecht**



› **Flaschen schräg-liegend**



› **Innenausstattung kann personalisiert werden**



Serie TMV-C



Serie TMV-M



Serie TMV-H

Theken

HAGOLA®

Individuelle Maßanfertigungen nach Kundenwunsch und ein breites Standardprogramm bieten für jede Anforderung die passende Lösung – bei HAGOLA finden Sie u.a.: Kühltheken, mobile Theken, Klappentheken, Cocktailstationen, Weinklimaschränke, Schanktisch-Abdeckungen, Schanksäulen, Trockentheken, Kühlwannen, Kühlvitrinen, Klimaschränke (Teiggärung), Sushi-Kühlungen, Bain Maries, Wärmeschränke, Metzgertheken und Fisch- und Feinkostkühlungen.





Cocktailstation Modell Louisiana

› Edelstahl-Arbeitsplatte (1.4301) mit integrierten Becken in verschiedenen Größen, Abfallschacht, Tropfmulde mit Prismen-Lochplatte, Schneidbrett und Gläserdruckspüler
› untergesetzte isolierte Wanne mit eingesetzten GN-Querstegen für GN-Behälter 1/9, Lochblech und Trennwände
› 3 offene Abteile (Staufächer), 2 Speedracks zum Einhängen

B x T x H/mm:	1510 x 660 / 700 x 980

Kühltheken in zwei Klassen

Schankdeck-Abdeckung:
› mit Tropfmulde und einzigartigen Prismen-Lochplatten
› für 1 oder 2 Becken links/rechts

Kühlkorpus:
› Innenmantel in Edelstahl (1.4301), fugenlos isoliert
› variable Nutzhöhen der Rollenauszüge innerhalb eines Moduls
› LED-Innenraumbeleuchtung (optional)
› Fronten in Edelstahl (1.4301), optional mit Glasausschnitt
› digitale, intuitive Steuerung mit Farbdisplay – Vernetzung per WLAN, Modbus oder Bluetooth möglich
› steckerfertig – optional auch steuerungsfertig
› umfangreiches Zubehör

Erhältlich in folgenden Standardmaßen:

Breite/mm:	1550 / 1950 / 2100 / 500 / 2650 / 3050
Tiefe/mm (Wandanschluss / umlaufende Abkantung):	660 / 700
Höhe/mm:	980



Vorteil – First Class

› stabiler Boden durch spezielle Prägung inkl. tiefgezogener Bodenwanne und Ablauf mit integriertem Geruchsverschluss
› Fronten in Edelstahl (1.4301) Leinenstruktur, pflegeleicht
› elegante Fronten mit Designergriff
› abschließbar



Vorteil – Business Class

› stabiler Boden durch spezielle Prägung inkl. tiefgezogener Bodenwanne als Auffangwanne
› Fronten in Edelstahl (1.4301), gebürstet
› elegante Fronten mit Designergriff
› abschließbar
› individuelle Farbwahl bei den Fronten, Pulverbeschichtung nach RAL (optional)

Individuelle Ausführungen und Preise auf Anfrage.

Eisdispenser

DCM-Serie / DIM-Serie

Dispenser sind unverzichtbar, wenn Sie Eis und/oder Wasser für die Selbstbedienung bereitstellen wollen. 3 Schritte sind in einem Gerät vereint: die Produktion, die geschützte Lagerung und die schnelle Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Eis. Mit einem einfachen Tastendruck ist das gekühlte Wasser in Sekundenschnelle fertig.

Bei **DCM-Dispensern** kann der Benutzer aus folgenden Optionen wählen: nur Eiswürfel, Eiswürfel und Wasser, nur Wasser. Die Produktionskapazitäten dieser kompakten, aber leistungsstarken Eis-/Wasserspender reichen von 60 kg pro Tag für kleinere Betriebe und bis zu 230 kg pro Tag für größere Unternehmen wie Freizeitparks, Hotelresorts und große Schnellbedienungs-restaurants.

DIM-Dispenser produzieren Eiswürfel und eignen sich für die Selbstbedienung. Dieser Spender hat eine leicht einstellbare Portionskontrolle. Die Größe der servierten Portionen kann genau reguliert werden. Sie sind erste Wahl für Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen. Sie sind kompakte und zuverlässige Geräte, die hochwertiges Eis produzieren.







Bezeichnung	DCM-60KE-HC	DCM-120KE-HC	DIM-40DE-HC
B x T x H/mm:	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815 (max. 830)	350 x 526 x 1590
Eistyp:	Cubelet	Cubelet	Würfel
Eisproduktion/kg in 24 h:	60,00	125,00	43,00
Vorratsbehälter/kg:	1,90	4,00	15,00
Nettogewicht/kg:	45,00	55,00	59,00
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,28 kW / 230 V	0,40 kW / 230 V	0,28 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	L030	L032	L024

Eiswürfelbereiter

KM-Serie

Crescent EDGE-Eis mit einer Innentemperatur von -25°C kann zum Kühlen von Getränken sowie für die Auslage von Produkten und Lebensmitteln verwendet werden. Ideal auch zur Nutzung in Sekt- oder Champagnerkühlern, da das Eis eine leichte Flaschenführung ermöglicht, ohne die Etiketten zu beschädigen.

- Crescent-Eis, ideal für Drinks, Büfett, Fischauslagen
- max. Nutzung der Behälter-Kapazität durch Crescent-Form und Größe des Eises
- leicht zu reinigender Luftfilter
- der doppelseitige Verdampfer maximiert die Eisproduktion
- schlechte Wasserqualität ist eine der Hauptursachen für einen Geräteausfall, durch integriertes Spülsystem Verbesserung der Gerätenutzungsdauer
- keine Schicht- und Brückenbildung oder sonstiges Zusammenfrieren des Eises





Bezeichnung:	KM-40C-HC*	KM-60C-HC*	KM-80C-HC*
B x T x H/mm:	452 x 610 x 988	605 x 610 x 988	605 x 712 x 988
Eisproduktion/kg in 24 h:	43	60	75
Vorratsbehälter/kg:	16	23	34
Anschlusswert:	0,22 kW	0,27 kW	0,31 kW
Artikel-Nr.:	F158-C141	F159-C141	F160-C141

*Weitere Gerätegrößen, auch modular, auf Anfrage.

Kategorisierung

- › Cube — Basismodell
- › FlexCube -F — Basismodell plus interne Ablaufpumpe
- › UltraCube -U — Basismodell plus UV-Desinfektion
- › EliteCube -E — Basismodell plus interne Ablaufpumpe und UV-Desinfektion



IM CUBE Eismaschinen – die neue Generation

Würfeleis ist die erste Wahl, wenn es um die Kühlung von Drinks und Cocktails geht. In 2025 präsentiert Hoshizaki nun die nächste Generation von IM-Würfeleismaschinen auf höchstem technologischem Niveau. Die neue Kategorisierung der Eismaschinen ermöglicht es, einfach die optimale, individuelle Wahl zu treffen. Bewährte Qualität trifft auf Innovation.
Drei Jahre Garantie auf Teile und Lohn.







Bezeichnung:	IM-30CPE Cube Basismodell	IM-130APE Cube Basismodell	IM-240APE Cube Basismodell
B x T x H/mm:	398 x 451 x 695	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880
Eisproduktion/kg ca. in 24 h (UT 10°C, WT 10°C):	34,00	102,00	185,00
Würfelgröße B x T x H/mm:	28 x 28 x 32	28 x 28 x 32	28 x 28 x 32
Vorratsbehälter/kg ca.:	11,50	-	-
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,22 kW / 230 V	0,58 kW / 230 V	0,85 kW / 230 V
Passende Vorratsbehälter:	-	auf Anfrage	auf Anfrage
Artikel-Nr.:	M110	M117	M119



FM-Eisbereiter

Flocken-Eis ist feinkörniger als Cubelet- bzw. Nugget-Eis und besteht aus 70% Eis und 30% Restwasser. Dieses Eis eignet sich vor allem zum raschen Abkühlen; daher wird es z.B. im medizinischen Bereich oder zum Kühlen von Frischeprodukten eingesetzt.

Nugget-Eis besteht aus 88% Eis und 12% Restwasser. Auch dieses Eis eignet sich bestens für die Zubereitung von Cocktails. Es ist härter als Flockeneis und ebenfalls beliebt für Büfetts sowie Getränke- und Fischauslagen.







Bezeichnung:	FM-80KE-HC-N	FM-120KE-HC-N	FM-480AKE-HC/HCN-SB*
B x T x H/mm:	640 x 600 x 800 (Beine 89)	640 x 600 x 800	560 x 700 x 780
Eisproduktion/kg in 24 h:	85,00 (F) / 75,00 (N)	125,00 (F) / 110,00 (N)	450,00 (F) / 380,00 (N)
Vorratsbehälter/kg:	26,00 (F) / 32,00 (N)	26,00 (F) / 32,00 (N)	-
Kältemittel:	R290	R290	R290
Anschlusswert:	0,27 kW / 230 V	0,35 kW / 230 V	1,10 kW (F) / 1,17 kW (N) / 230 V
Passende Vorratsbehälter:	-	-	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Artikel-Nr. (Flocken-Eis):	F114	F115	F087-C101
Artikel-Nr. (Nugget-Eis):	F114-C106	F115-C106	F087-C107

F = Flockeneis / N = Nuggeteis

Eiswürfelbereiter

Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter für die unterschiedlichsten Einsatzbereiche. Vom Table-Top-Gerät mit 20 kg Tagesleistung bis hin zu hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlagen zum Herstellen, Abfüllen und Verpacken mehrerer Tonnen. Alle Eiswürfelbereiter werden mit umweltfreundlichem Kältemittel betrieben.



IC 135 ECL
Cube-Line



W 80 ECL
Combi-Line

Cube-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
IC 70 EL	910 x 560 x 800	36,00	65,00	2207
IC 135 ECL**	890 x 700 x 1860	130,00	125,00	2212
IC 130 EL	715 x 605 x 1815	60,00	125,00	2210

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) erhältlich. / **Je 50% Eiswürfel und Crushed-Ice.

Combi-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 80 CL	715 x 605 x 1815	67,00	80,00	3053
W 80 ECL**	715 x 605 x 1815	67,00	80,00	3055
W 120 ECL**	890 x 720 x 1720	130,00	126,00	3065
W 240 ECL**	1020 x 890 x 1920	220,00	240,00	3085

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) und zentralgekühlt (Z) erhältlich. / **Je 50% Eiswürfel und Crushed-Ice.



High-Line



W 121 Top-Line



C 105 Crusher

High-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 23 LE	334 x 545 x 640	6,50	20,00	4039
W 25 LE*	400 x 445 x 690	8,00	22,00	4040
W 55 LE*	500 x 555 x 810	17,00	55,00	4041

*Auch in W erhältlich.

Top-Line	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/Tag:	Artikel-Nr.:
W 21 L*	365 x 530 x 475	9,00	24,00	1020
W 31 L*	465 x 530 x 525	15,00	35,00	1030
W 51 L*	485 x 615 x 665	29,00	55,00	1050
W 81 L	615 x 645 x 855	50,00	80,00	1080
W 121 L	860 x 700 x 1075	80,00	126,00	1120
W 251 L	990 x 810 x 1315	180,00	180,00	1250

Alle Geräte auch in wassergekühlt (W) erhältlich. / *Auch in LE erhältlich.
W 121 L und W 251 L können auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

Crusher	B x T x H/mm:	Vorrat/kg:	Leistung kg/min.:	Artikel-Nr.:
C 103*	175 x 330 x 315	1,00	3,00	1005
C 105*	370 x 315 x 515	5,00	5,00	1010

*Auch in anthrazit geprägtem Edelstahl erhältlich.

WESSAMAT perfect ice!

Cube-Line
quadratische Volleiswürfel und brillantes Crushed-Ice

› Injektionsverdampfer zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln (30 x 30 x 30 mm) und kristallklarem Crushed-Ice

Combi-Line
Hohleiskegel und brillantes Crushed-Ice

› platzsparend
› Bevorratung im integrierten Vorratsbehälter
› bei den Modellen W 80, 120, 240 ECL / ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice mit der integrierten Vorrangschaltung bedarfsorientiert gesteuert werden

Kühlung:
EL + ECL = Luftkühlung
EW + ECW = Wasserkühlung

Eisarten:
EL + EW = Eiswürfel
ECL + ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice
CL + CW = Crushed-Ice

High-Line
Hohleiskegel

› speziell für den Einbau in Theken
› luftgekühlt einbaufähig
› 20 - 55 kg Tagesleistung

Top-Line
Hohleiskegel

› Premium Klasse für die Gastronomie für 24 bis 180 kg / Tag
› Bevorratung im integrierten Vorratsbehälter

Kühlung:
L = Luftkühlung
LE = Luftkühlung einbaufähig
W = Wasserkühlung

Crusher
Crushed-Ice aus Eiswürfeln

› die ideale Ergänzung, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird
› 3 - 5 kg Crushed-Ice / Minute



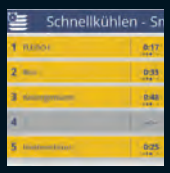


Vintos / Vintos+ – Die neue Dimension der zeitversetzten Speisenproduktion

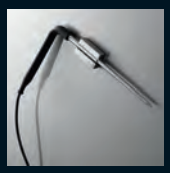
Mit der zeitversetzten Speisenproduktion lassen sich Arbeitsabläufe optimieren, bei perfekter Speisenqualität. Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Bereichen der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung neue Möglichkeiten der Vorbereitung. Mit der Serie Vintos und Vintos+ erreicht Cool Compact eine neue Dimension.

Alle Modelle sind auch zum Anschluss an eine separate Kältemaschine verfügbar
› Geräte in mehreren Größen zum Schnellkühlen und Schockfrosten, passend für GN und EN6040
› Easytouch-Regelung mit 7"-Touchscreen
› Eigenkühlung, steckerfertig
› 100% made in Germany

Zyklusstart erfolgt sofort nach Einbringung der garheißen Lebensmittel
› vorwählbare Programme (modifizierbar) sowie individuell erstellbare Zyklen
› Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit des Zyklus wird in Echtzeit angezeigt



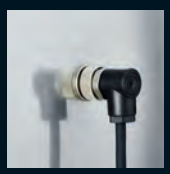
Die Funktion Smart Level Control ermöglicht das Schreiben eines definierten Zeitprogramms für jeden GN-/EN-Einschub. Das bietet maximale Flexibilität bei rollierender Beschickung und ist für kühl-, frost- und thermische Zyklen verfügbar.



Smart Probe: Das Gerät erkennt selbstständig und automatisch, ob der Fühler gesetzt wurde bzw. ob der Fühler korrekt sitzt. Entsprechend wird ein temperatur- oder zeitgesteuertes Programm ausgeführt.



Alle VINTOS und VINTOS+ Schnellkühler/Schockfroster sind für GN und EN6040 tauglich. Die Stellage kann einfach umgebaut werden und somit problemlos beide Norm-Behälter bzw. Bleche bedienen.
Optional: für Backbleche L-Auflageschienen.



Der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler ist in der Gerätetür wasserdicht verschraubt. Im Falle einer Beschädigung kann der Fühler einfach und schnell getauscht werden.

Funktion:	Vintos	Vintos+
Schnellkühlen	✓	✓
Schockfrosten	✓	✓
NT-Garen	-	✓
Gären	-	✓
Gärunterbrechen	-	✓
Auftauen	-	✓
Warmhalten	-	✓
kombinierte Zyklen	-	✓
vorgespeicherte Programme	✓	✓
Smart Level Control	✓	✓
Smart Steril	-	✓
Smart Door Click	✓	✓
Smart Door Automatik	-	✓

Als Vintos+ mit thermischen Funktionen (Möglichkeiten zum Auftauen, Gären, Gärunterbrechen, Warmhalten, Niedrigtemperaturgaren (80°C Innentemperatur) und kombinierte Zyklen), Smart Door Automatik und Smart Steril Desinfizierung.



Vintos 4



Vintos+ 8 (mit Smart Door Automatik)



Vintos+ 13

Die **Smart Door Automatik** (nur für Vintos+) für mehr Effizienz und Sicherheit: Der Schnellkühler/Schockfroster ist das einzige Gerät in der Großküche, welches der Koch mit heißen Speisen in der Hand öffnen muss. Durch einen **Näherungssensor** im Bodenbereich öffnet die Tür automatisch und heiße GN Behälter müssen nicht abgestellt werden.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	schockfrosten/kg: schnellkühlen/kg:	Kältemittel:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Vintos 4 (4 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 900	15,00	R290	0,80 kW / 230 V	SKFMEQ0411E
Vintos 8 (8 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1583	29,00	R290	1,10 kW / 230 V	SKFMEQ0811E
Vintos 10 (10 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1753	36,00	R290	2,50 kW / 400 V	SKFMEQ1011E
Vintos 13 (13 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 2008	47,00	R452a	2,90 kW / 400 V	SKFMEQ1311D
Vintos+ 4 (4 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 900	15,00	R290	0,80 kW / 230 V	SKFMEQ0411E-VP
Vintos+ 8 (8 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1583	29,00	R290	1,10 kW / 230 V	SKFMEQ0811E-VP
Vintos+ 10 (10 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 1753	36,00	R290	2,50 kW / 400 V	SKFMEQ1011E-VP
Vintos+ 13 (13 x GN 1/1 Quereinschub)	790 x 846 x 2008	47,00	R452a	2,90 kW / 400 V	SKFMEQ1311D-VP

Schnellkühler / Schockfroster



Gute Gründe, um sich für einen Irinox zu entscheiden:

› konstante Frische-Qualität, höchste Lebensmittelhygiene, denn der **Kühlzyklus startet sofort mit dem Schließen der Tür**
› höchste Produktivität, denn ein Irinox kühlt von 90°C auf 3°C in max. 90 Minuten
› beim Schnellkühlen keine Gefriergefahr, kein Abtauen, denn die **Innenraumtemperatur bleibt konstant** im Plus-Bereich (+1°C), weitere Chargen können jederzeit garheiß nachgeschoben werden
› geringere Kosten – mehr Ertrag, denn Überproduktion kann vermieden und der Lebensmitteleinkauf flexibler geplant werden
› Kältemittel: R290


MF Next SL Turbo


MF Next ML Turbo


MF Next LL Turbo

MultiFresh Next

› Konfiguration ESSENZIELL – Das Wesentliche für die Küche. Original mit den bewährten Funktionen Schnellkühlen und Schockfrosten. 4,3"-Display.
› Konfiguration EXZELLENZ – Zusätzlich mit Warmfunktionen, wie Auftauen, NT-Garen, Heißhalten, Pasteurisieren, Sous-Vide Garen, Gären, Regenerieren, Trocknen. 10"-Display.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Einschübe GN 1/1 Schienenabstand 80 mm:	Schnellkühlen und Schockfrosten/kg:	Anschlusswert:	Essenziell (kalt) Artikel-Nr.:	Exzellenz (kalt + warm) Artikel-Nr.:
MF Next SL Turbo	870 x 970 x 870	6 (65 mm)	40,00	1,60 kW / 230 V	PB0520F00AL0010	PB0520F00AL0011
MF Next ML Turbo	870 x 1145 x 1590	16 (65 mm)	80,00	5,37 kW / 400 V	PB1020FA0AL0011	PB1020FA0AL0012
MF Next LL Turbo	870 x 1145 x 1965	26 (65 mm)	95,00	8,00 kW / 400 V	PB1520FA0AL0015	PB1520FA0AL0012
MF Next S EcoSilent	790 x 840 x 870	4 (65 mm)	25,00	0,91 kW / 230 V	PB0510F00AL0025	PB0510F00AL0027
MF Next M EcoSilent	790 x 1015 x 1590	9 (65 mm)	50,00	1,85 kW / 400 V	PB1010FA0AL0025	PB1010FA0AL0031
MF Next L EcoSilent	790 x 1015 x 1965	13 (65 mm)	70,00	3,07 kW / 400 V	PB1510FA0AL0028	PB1510FA0AL0031



Next Level Performance

ECO SILENT - flüsterleise.
› für die Modelle S, M, L
› sorgt für besonders ruhige Arbeitsumgebung

TURBO - bärenstark.
› für die Modelle SL, ML, LL
› sorgt für Power und Schnelligkeit



Doppel-Multirack – effizient und clever

› für die Modelle SL, ML, LL
› maximale Kapazität in GN 1/1 Längseinschub

SMART DISPLAY
› per Fingertipp bedienbar
› alternativ in 4,3" oder 10" Display erhältlich


MF Next XXL

MultiFresh Next XL / XXL Einfahrschnellkühler

› natürliches Kältemittel R290
› Schnellkühlen und Schockfrosten (bis -35°C)
› steckerfertig mit oben aufgesetztem Kälteaggregat
› optional auch mit Warmfunktionen konfigurierbar (Auftauen, NT-Garen, Warmhalten, Pasteurisieren, Gären, Regenerieren)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Performance:	Schnellkühlen und Schockfrosten/kg:	Anzahl Trolleys:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MF Next XL	850 x 1947 x 2580	Turbo Silent	100,00	1 x GN 1/1 oder 600 x 400	10,80 kW / 400 V	PB2010FA0AR0021
MF Next XXL	1020 x 2086 x 2580	Turbo Silent	100,00	1 x GN 2/1 oder 600 x 800	10,80 kW / 400 V	PB2020FA0AR0020



Serie Power

Die Schnellkühler und Schockfroster der Serie Power von Nuovair by NordCap sind leistungsstark, einfach zu bedienen und robust gebaut.

› maximale Einschubhöhe 1450 mm
› mehr Leistung durch elektronisches Expansionsventil
› das Kälteaggregat startet sofort, auch bei Kerntemperaturen von bis zu 90°C, Modelle P10.1, P15.1 und P15.2 auch mit externem Aggregat verfügbar
› 70 mm Energiesparisolierung
› Einhängegestell umstellbar von GN- auf EN-Behälter, Auflagen verstellbar im Raster von 30 mm
› Kerntemperaturfühler mit Stecker, leicht wechselbar
› Standardprogramme, eigene Programme können erstellt und gespeichert werden
› manuelles Abtauprogramm
› Kältemittel: P5.1 Power = R290, übrige Modelle = R-452A



P5.1 Power
inkl. 5 Paar Behälterauflageschienen



P10.1 Power
inkl. 10 Paar Behälterauflageschienen



P15.1 Power*
inkl. 15 Paar Behälterauflageschienen



P15.2 Power
inkl. 15 Paar GN 2/1 Auflageschienen

Kombigerät:

› Schnellkühlen von +90°C auf +3°C oder Schockfrosten von +90°C auf -18°C

› HACCP-Daten sind auslesbar über USB-Stick

› serienmäßig mit Kerntemperaturfühler und 4 höhenverstellbaren Füßen ausgestattet

› P10.1, P15.1 und P15.2 mit oben aufgebautem Aggregat



Bezeichnung:	Leistung pro Zyklus:	Menge/kg:
P5.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	25,00
P10.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	55,00
P15.1	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	80,00
P15.2	+90 bis 3°C in 90 min. / +90 bis -18°C in 240 min.	90,00

Bezeichnung:	B x T x H/mm (außen):	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
P5.1	875 x 842 x 875	1,70 kW / 230 V	4492000515
P10.1	820 x 887 x 1690	2,90 kW / 400 V	4492001010
P15.1	820 x 887 x 2060	3,50 kW / 400 V	4492001510
P15.2	1085 x 983 x 2130	5,00 kW / 400 V	4492001520

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Lufthygienesystem 1	449900110
Geräuschdämmung Powerline	449900130

*Mit Aufnahme für Kombidämpfer iCombi von Rational und BAFA-förderfähig. / Weitere Modelle auf Anfrage.

VIESMANN

TectoCell Standard Plus

Wandstärken 80 / 100 / 120 / 150 mm

Auf die hohen Ansprüche in Handel und Industrie abgestimmt, überzeugt die TectoCell Standard Plus Ausführung der Kühl- und Tiefkühlzellen insbesondere durch hohen Nutzerkomfort, hervorragende Wärmedämmeigenschaften und ein in der Branche einzigartiges Hygienepaket.

Hoher Hygienestandard im Komplettpaket
bestehend aus
› Ecken-Hygieneradius
› antimikrobieller Pulverbeschichtung SmartProtec
› fugenfreier Tecto-Wandüberlappung (TectoCell Standard Plus Ausführung)
› Bodenunterlappung
› optional: Bodenradius (Spezialausführung)

Durch die vollhygienische Ausstattung haben Bakterien und Schimmel keinerlei Chance, sich im Innenraum festzusetzen. Die antimikrobielle Pulverbeschichtung ist auch wirksam gegen Listerien und Schwarzschimmel.

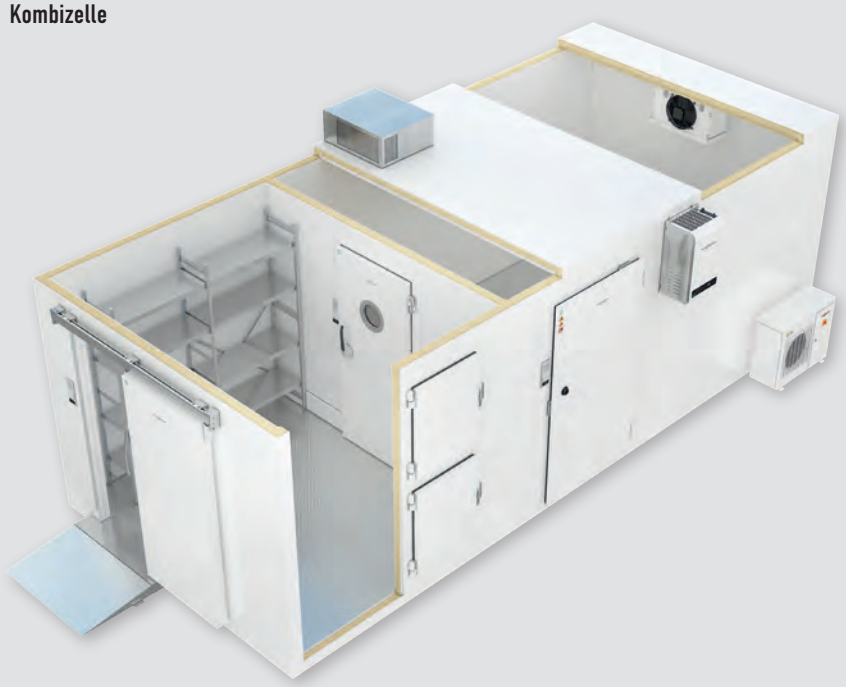
Böden
Der hochwertige Edelstahlboden ist extrem belastbar und mit rutschfester Bodenverpressung ausgestattet. Die fugenfreie und stufenlose Unterlappung der Bodenfläche erleichtert die Reinigung.

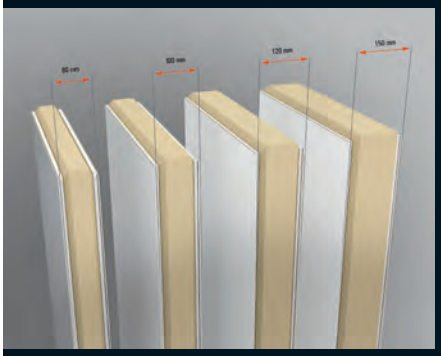
Optional in der Spezialausführung ist der Bodenbereich mit einem Wannenradius verfügbar, der zwischen dem wärmegedämmten Edelstahlboden und der Kühlzellenwand liegt. Bei der Installation bietet Viessmann verschiedene Varianten der Bodenanbindung an, sodass TectoCell Kühl- und Tiefkühlzellen optimal an bauseitige Gegebenheiten angepasst werden können.

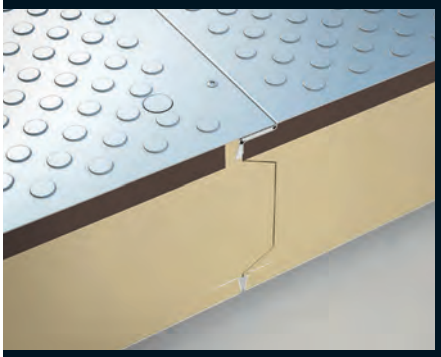
Einerseits steht die Bodenanbindung über Fliesenadapter und andererseits die Installationsvariante als abgesenkte Zelle zur Verfügung, bei der diese ohne spezielle Profile an den bauseitigen Boden angebunden werden.

Vorteile
› für Temperaturbereiche von -50°C bis +60°C
› 80 bis 150 mm starke Wärmedämmung aus Polyurethan-Hartschaum
› hervorragende Isoliereigenschaften und konsequent hohe Energieeffizienz
› schnelle und einfache Montage durch Nut- und Federsystem mit selbstzentrierenden Exzenterspannschlössern
› einfache Erweiterung und einfache Wiedermontage durch Fugen ohne Klebstoff und Silikon
› hohe Langlebigkeit, konstante Betriebssicherheit, 5 Jahre Gewährleistung
› umfangreiches Zubehörprogramm
› optional mit Kühlmöbeln und Regalsystemen erhältlich durch perfekt aufeinander abgestimmte Systemtechnik
› hohe Verpackungsstandards für Warensicherheit und Transport

Kombizelle

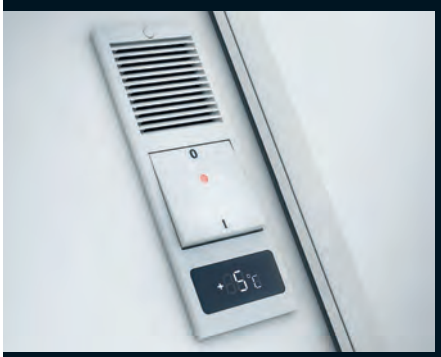














Vielfältige Einsatzmöglichkeiten für TectoCell

In leistungsstarker Funktionalität sind die innovativen Qualitätsprodukte von Viessmann nicht mehr wegzudenken und beispielsweise in folgenden Bereichen im Einsatz:

› Hotelbetriebe, Gastronomie, Catering, Großküchen
› Lebensmittelindustrie
› Supermärkte, Discounter, Einzelhandel
› Pharmaindustrie, Pathologie, medizinische Zentren und Labore
› Tankstellen, Convenience Shops

Unabhängig von der von Ihnen gewählten Kühlzellenvariante bietet Viessmann modernste Technik mit hoher Energieeffizienz. Darüber hinaus profitieren Sie von hervorragenden Hygienestandards und erstklassigem Benutzerkomfort.

Standard Plus

Bezeichnung:	Standard Plus 80	Standard Plus 100	Standard Plus 120	Standard Plus 150
Standard-Zellengröße* Breite/mm:	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000	1500 - 6000
Standard-Zellengröße* Tiefe/mm:	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000	1200 - 12000
Außenhöhe mit Boden/mm:	2110	2150	2190	2550
Standard-Tür B x H/mm:	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800	800 x 1800
Außenhöhe mit Boden/mm:	2410	2450	2490	2550
Standard-Tür B x H/mm:	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000
Außenhöhe mit Boden/mm:	2710	2750	2790	2850
Standard-Tür B x H /mm:	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000	800 x 2000



*TectoCell Standard Plus Programm: 300 mm und 100 mm Raster (Maßanfertigung und größere Zellenabmessungen auf Anfrage).

Kältesätze

VIESMANN



Als einer der führenden Hersteller von innovativen Kühllösungen in Europa stellt Viessmann mit der neuen Kältesatzserie Tecto RF die Kältetechnik von morgen vor. Sie vereint Leistungsfähigkeit, ökologische Energieeffizienz und intelligente Features mit neuem Design.

Einfache Wartung und schnelle Montage
Die steckerfertigen Geräte sind so aufgebaut, dass eine einfache und schnelle Montage im Kühlraum gewährleistet ist. Die Kältesätze sind so konzipiert, dass im Service- oder Wartungsfall einzelne Komponenten schnell getauscht werden können.

Sicherheit durch umweltfreundlichere Kältemittel und konstante Temperaturniveaus
Viessmann Kältesätze entsprechen der F-Gase Verordnung, sodass sie auch langfristig betrieben werden können. Zudem werden unnötige Kältebrücken beim Einbau vermieden.

Hohe Energieeffizienz spart bares Geld
Kühllösungen von Viessmann zeichnen sich durch hohe Energieeffizienz aus. In Kombination mit der hervorragenden Dämmung der Viessmann Kühlzelle, sparen Sie Betriebs- und Lebenszykluskosten.

Deckenkältesätze

für mehr Platz in der Kühlzelle



Für die Montage an der Außenseite der Kühlzellendecke. Außer der Stellfläche der Kühlzelle wird kein zusätzlicher Platz benötigt. Die Geräte sind sowohl in 5 Leistungsstufen für mittlere Temperaturen mit Kühlleistungen von 0,55 kW bis 2,40 kW als auch in 3 Leistungsstufen für niedrigere Temperaturen mit Kühlleistungen von 1,00 kW bis 1,70 kW erhältlich.

› Betriebskosteneinsparungen durch einen niedrigen Energieverbrauch und eine hohe Effizienz
› Reduzierung der direkten und indirekten Emissionen des Kältekreises
› Nutzung des natürlichen **Kältemittels R290**

Tecto RF Wandkältesätze

für Normal- und Tiefkühlung in Huckepack-Bauform



Als Komplettlösung für Kühlzellen sind Wandkältesätze vollständig in das Viessmann Kühlraum-Anschlusskonzept integriert. Die Geräte eignen sich für bauseitige Gegebenheiten mit geringer Raumhöhe und punkten mit ihrer Variabilität: einsetzbar für Kühlzellen bis zu 30 m^2 können sie für alle relevanten Waren und in allen relevanten europäischen Klimaklassen eingesetzt werden.

› nachhaltiges Gerät mit natürlichem Kältemittel zur Verringerung des ökologischen Fußabdrucks (GWP 0,02)
› erhöhte Energieeffizienz durch minimierten Bedarf an elektrischer Energie bei Heißgasabtauung
› einsetzbar weite Temperaturbereiche (NK: -5°C bis +15°C, TK: -25°C bis -5°C) zur sicheren Lagerung einer Vielzahl von Waren
› schnelle und einfache Installation und Bedienung mit standardisierten Steckern und Reglern
› ein dauerhaft dichter Kühlkreislauf garantiert einen sicheren und zuverlässigen Betrieb

Tecto RF Splitkältesätze

für verpackte Lebensmittel



Abgestimmt auf den Einsatz von Kühlzellen für verpackte Fleisch- und Wurstwaren, offenes Obst und Gemüse oder für die Tiefkühlanwendung. Für diese Anwendungsbereiche stellt Viessmann ein perfekt abgestimmtes Produktpaket, bestehend aus Verflüssigungssatz, Verdampfer, Steuerung und passende Kreislaufkomponenten zur Verfügung.

› Verflüssigungssatz geeignet für die Außenaufstellung
› Komponenten Plug & Play
› Steuerung mit optionaler Datenspeicherung

Kühlzellen

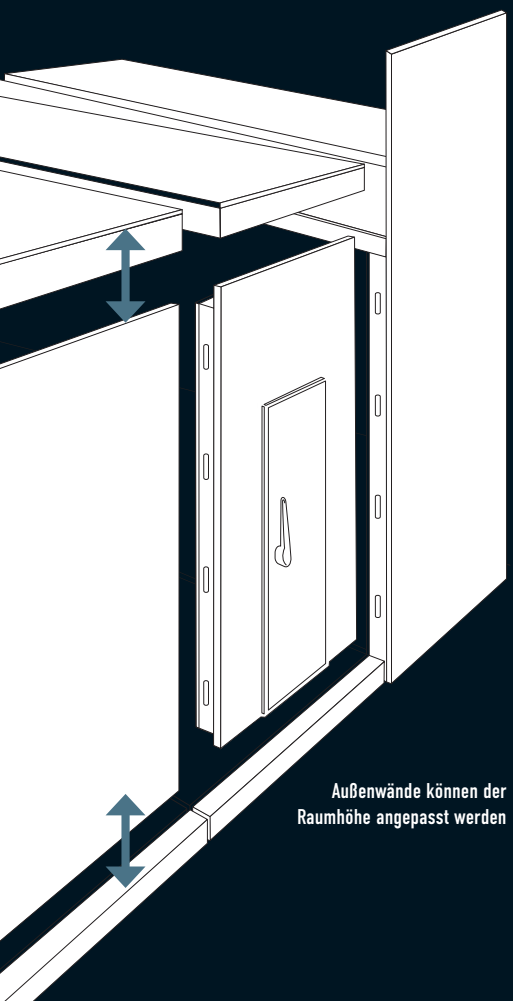


Mit dem einzigartigen SBS Standard Hygiene+ sind Sie stets auf der sauberen und damit auf der sicheren Seite. Dadurch, dass die Decken- und Bodenelemente der Zellen innenliegend montiert werden, sind von außen keine Querfugen sichtbar. Die Zellen sind besonders hygienefreundlich und einfach zu reinigen, da sich Verunreinigungen schlechter in Ritzen und Fugen ansammeln können.
Sie erhalten ein hochgradig flexibles und individuelles Produkt. Das bedeutet: Ihre Zelle ist in allen Maßen lieferbar und wird auftragsbezogen produziert. Trennwände teilen den Raum in unterschiedliche Temperaturzonen, sodass verschiedene Produkte gelagert werden können. Flexibilität bieten auch die Dämmstärken von 80, 100, 120, 150 oder 200 mm mit Polyurethan-Hartschaum.

› Kühl- und Tiefkühlzellen für individuelle Anforderungen
› flexible Abmessungen, optimale Raumnutzung
› kurze Produktionszeiten
› schnelle Montage, sofortige Inbetriebnahme
› erstklassige Qualitäts- und Sicherheitsstandards
› wirtschaftliche, energiesparende Dämmung
› stabile Ausstattung, lange Haltbarkeit
› ökologisches Profil und Nachhaltigkeit
› professionelle Beratung vor Ort: alles aus einer Hand

Ausstattung nach Bedarf:

› Beleuchtung, Thermometer
› spezielle Oberflächen
› Notruf-System
› Auffahrrampen



Außenwände können der Raumhöhe angepasst werden

Böden
Die Bodenelemente erhalten serienmäßig eine Oberfläche aus mustergewalztem, rutschfestem Edelstahl-Tränenblech Werkstoff 1.4301. Darunter befindet sich eine 15 mm starke Druckverteilerplatte. Bei stärkeren Oberflächen wird die Stärke der Druckverteilerplatte entsprechend angepasst.



Standardoberfläche
Bodenelement mit einer Oberfläche aus mustergewalztem Edelstahl-Tränenblech, Rutschfestigkeitsklasse R11.



Boden mit Radius
Optional mit Bodenradius, optimiert den Hygienefaktor und ist einfach zu reinigen.

Türen



Jede Tiefkühlzelle ist mit einem Druckausgleichsventil ausgestattet.



Die stabilen Türbänder bestehen aus hochwertigen Materialien (Edelstahl / Kunststoff) und heben das Türblatt beim Öffnen automatisch an.



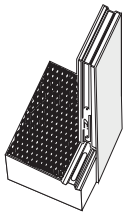
Ein stabiler Presshebel mit integriertem Profilzylinderschloss sorgt für den optimalen Verschluss. Im verschlossenen Zustand kann die Tür durch eine Notentriegelung jederzeit von innen geöffnet werden.



Die Kühlzellentüren sind mit einem Kälteunterbrecherprofil, die Tiefkühlraumtüren zusätzlich mit einer Rahmenheizung ausgestattet.

Optimale Dämmung
ist in der Kühltechnik eine elementare Anforderung

Dämmstärke/mm:	empfohlene Temperaturdifferenz
80	36 K
100	45 K
120	55 K
150	70 K
200	88 K



Verbindung Wand zu Wand, Wand zu Boden und Wand zu Decke mittels Spannverschlüssen.



Keine Querfugen sorgen für pflegeleichte und ansprechende Oberflächen.

HUPFER
we make work flow

Standregal NORM 20 aus Aluminium

Anwendungsbereiche:
› Geschirrlager
› Wäschelager
› Kühl- und Tiefkühllager
› Trockenlager
› Lagerung von Lebensmitteln wie z.B. Gemüse, Fleisch, Molkeprodukte und Getränke

Vorteile/Nutzen des Regals:
› hohe Stabilität
› flexible Gestaltung zur optimalen Raumausnutzung
› erweiterbar um Flaschenauflagen sowie Fleisch- und Wurstgehängen



Standregal NORM 12 aus Aluminium / Kunststoff

Anwendungsbereiche:
› Geschirrlager
› Wäschelager
› Kühl- und Tiefkühllager bis zu -30°C
› Trockenlager

Vorteile/Nutzen des Regals:
› Reinigungsfreundlichkeit durch herausnehmbare Auflagesegmente
› Auflagesegmente aus Kunststoff lassen sich in der Spülmaschine reinigen
› hohe Stabilität
› flexible Gestaltung zur optimalen Raumausnutzung
› schneller Austauch von Auflagesegmenten



Standregal NORM 5 aus Edelstahl

Anwendungsbereiche:
› Kliniken
› Heime
› Hotels
› gastronomische Betriebe

Vorteile/Nutzen des Regals:
› schnelle und einfache Montage
› reinigungsfreundlich, für höchsten Hygienestandard
› 4 Auflagetypen garantieren die Abstimmung auf unterschiedlichste Lagergüter
› leichte Höhenverstellbarkeit der Auflagen
› hochwertige Verarbeitung
› lange Lebensdauer



Standregal NORM 25 aus Edelstahl

Anwendungsbereiche:
› Tiefkühlbereiche
› Nasskühlbereiche
› hygienische Lagerung von Lebensmitteln

Vorteile/Nutzen des Regals:
› robust – das bewährte Edelstahlmaterial Werkstoff 1.4509 für harte Lagerbedingungen
› übersichtlich – Lagergutkennzeichnungen können mit Magneten einfach am Regal angebracht werden
› standfest – höhenverstellbare Standfüße mit Ausdrehschutz ermöglichen sicheren Stand und optimale Ausrichtung
› maximale Hygiene durch sehr gute Reinigungsfreundlichkeit



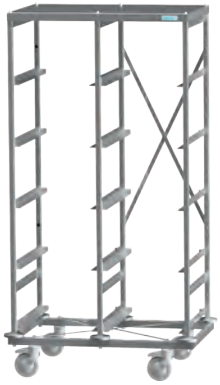
HUPFER
we make work flow

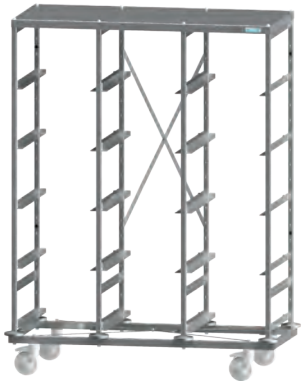
Regalsysteme

Fahrbare Regale aus Edelstahl

Ob Warenannahme, Lager oder Produktionsküche – die praktischen Eurobehälter schaffen klare Verhältnisse durch saubere Trennung von „rein" und „unrein". Hupfer bietet dafür spezialisierte Transport- und Lagersysteme, die einfache Kistenrollis übertreffen. Die Regaltransportwagen kombinieren Transport und Lagerung, ermöglichen flexibles Arbeiten und erleichtern die Reinigung – perfekt für effiziente Küchenlogistik!







Fahrbares Regal für Eurobehälter

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	passend für:	Kapazität:	Artikel-Nr.:
RG-F EB 9-6/1796	675 x 960 x 1588	Eurobehälter 900 mm	max. 10 E 2 Eurobehälter*	0167000
RG-F EB 13-6/1796	1390 x 675 x 1796	Eurobehälter 1300 mm	max. 15 E 2 Eurobehälter*	0167001



Regaltransportwagen für Eurobehälter

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Auflagen:	Kapazität:	Artikel-Nr.:
RTW/S EB	723 x 1370 x 1651	4 geschlossene Auflagen	max. 12 E 2 Eurobehälter*	0123100

Schieberegalanlage – Vorteile und Nutzen im Überblick

› deutliche Steigerung der vorhandenen Lagerkapazität um bis zu 100%, nicht nutzbare Zwischengänge entfallen
› Einsparung teuren Lagerraumes, keine Investition in zusätzlich teure Raumumbauten
› abgestimmt auf Hupfer Regale der Normen 20, 12, 5, 25
› geeignet für Hupfer Regale der gängigen Normreihe mit den unterschiedlichsten Auflagetypen
› auf alle Lagererfordernisse abstimmbar
› selbst hohe Nutzlasten lassen sich mit geringem Kraftaufwand und geräuscharm bewegen
› auch bei vorhandenen Standregalen gängiger Hupfer Regale nachrüstbar



*Eurobehälter B x T x H/mm: 600 x 400 x 200

Besteckpoliermaschinen



TD 2000 – die kleine Schnelle

Leistung/h:	2000 Teile
B x T x H/mm:	500 x 430 x 440
Gewicht/kg:	37,00
Anschlusswert:	0,42 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1000025



TD 3000 L – das Einstiegsmodell

Leistung/h:	3000 Teile
B x T x H/mm:	600 x 540 x 405
Gewicht/kg:	50,00
Anschlusswert:	0,55 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0017015



TD 4000 – der Profi

Leistung/h:	4000 Teile
B x T x H/mm:	600 x 535 x 455
Gewicht/kg:	52,00
Anschlusswert:	0,55 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1015261



TD 8000 Fill & Go – die Stärkste

Leistung/h:	8000 Teile
B x T x H/mm (Querlage):	800 x 810 x 1060
B x T x H/mm (Längslage):	810 x 780 x 1060
Gewicht/kg:	120,00
Anschlusswert:	1,05 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	quer: 1005679, längs: 1005782

Zubehör TD 2000

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell mit ausziehbarer Korbhalterung	1000681
original Dörr-Poliergranulat SG 2000	1000764
schalldämmende Abdeckung	1000680

Zubehör TD 3000 L

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell mit ausziehbarer Schublade	0014768
original Dörr-Poliergranulat SG 3000 (für TD 3000 L + TD 4000)	0017376
schalldämmende Abdeckung	1000239

Zubehör TD 4000

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
fahrbares Untergestell mit ausziehbarer Schublade	0014768
original Dörr-Poliergranulat SG 3000 (für TD 3000 L + TD 4000)	0017376
schalldämmende Abdeckung	1015702

Zubehör TD 8000 und TD 8000 Fill & Go

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
original Dörr-Poliergranulat SG 8000	0015203
schalldämmende Abdeckung TD 8000	1004913
Besteckbehälter 600 x 400 x 220 mm (gelocht)	1004581
Besteckbehälter 600 x 400 x 170 mm (geschlossen)	1004582
Rollwagen für Besteckbehälter, blau, 600 x 400 mm	1004591

Zubehör für alle Besteckpoliermaschinen

Reinigungsalkohol	0015204



Gläserpoliermaschinen



TD 500 – inkl. Wäschesack

Leistung/h:	500 Gläser
B x T x H/mm:	265 x 400 x 470
Gewicht/kg:	20,00
Anschlusswert:	0,69 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0020738



TD 1000 – inkl. Wäschesack

Leistung/h:	1000 Gläser
B x T x H/mm:	605 x 300 x 470
Gewicht/kg:	30,00
Anschlusswert:	1,27 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	0020739

*Ersatzbürsten auch einzeln erhältlich.

Zubehör TD 500

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Ersatzbürstenset (6 Stück)*	0020900

Zubehör TD 1000

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Ersatzbürstenset (8 Stück)*	0020901
Spezialbürste	1013898
Wäschesack	0020862

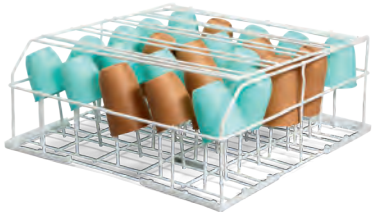
Mehrwegspülen

Neben effizienter Spültechnik gibt es auch für Kunststoff geeignete Reiniger und Klarspüler, die für ein optimales Trocknungsergebnis sorgen. Für den Catering-Bereich bei Festivals oder Events sowie für Cafés, Bäckereien, Schulen und Vereine mit Untertisch- oder Haubenspülmaschinen.

MEIKO
The clean solution







Bowl-Korb – der Hybrid-Korb für Bowls

Der Bowl-Einsatz positioniert die Bowls optimal – für perfekte Sauberkeit und Trockenheit.
› Basis: Tablettkorb UV 50/5, 530 x 500 x 210 mm
› Kapazität: bis zu 6 Bowls inkl. Deckel
› zusätzlich bestückbar mit Besteckköcher (CBS)

Artikel-Nr.:	1 000 311

Bowl-Einsatz, als Ergänzung zum Tablettkorb UV 50/5

Artikel-Nr.:	1 000 312

Cup-Mix-Korb – ideal für unterschiedliche Bechergrößen

Becheraufnahme über Fingeraufsatz – ideal für unterschiedliche Größen. Zusätzlich fixiert mit Niederhaltegitter.
› Korb mit Fingeraufsatz, 500 x 500 mm
› praktisches Niederhaltegitter, klappbar
› Kapazität: maximal 25 Becher

Optimale Spülergebnisse durch Spülchemie MEIKO ACTIVE.

Artikel-Nr.:	1 000 314

HOBART



REUSABLES

Egal ob Becher oder Bowls: Mit den HOBART Spüllösungen, inkl. aktiver Trocknungslösung und der passenden Reinigungschemie kommt das Mehrweggeschirr sauber und trocken aus der Maschine. Die HOBART Mehrweg-Spüllösungen sind auch als Hauben-, Korbtransport- oder Bandspülmaschinen-Lösung erhältlich. Zudem können auch Flaschen einfach und hygienesicher in den HOBART Untertischmodellen gespült werden.



Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Flaschenspülsystem	04-019182-001
Mehrwegbecherkorb (25 Mehrwegbecher), Einsatz für Deckel auch verfügbar	04-005882-001
Korb zum Spülen von Bowls und anderem Mehrwegspülgut	P-18-12
Kunststoffklarspüler: schnelle und fleckenfreie Trocknung	HLP-7000

winterhalter®







Mehrweggeschirr – hygienisches Spülen mit System

Maschineneinstellungen, Korb und Spülchemie sind exakt abgestimmt auf das Spülen und die Trocknung von Kunststoff.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Becherkorb, Größe S, 16 Becher (400 x 400 mm für UC-S)	85000900
Hybridkorb für Becher und Bowls, Größe L (500 x 500 mm für UC- und PT-Serie)	85000830
Hybridkorb für Becher und Bowls, Größe L (500 x 500 mm für Transportspülmaschinen)	85000810

Komplettlösung zum Spülen von Flaschen

Die perfekte Lösung zum Spülen von Flaschen oder Karaffen: garantiert hygienisch reine Spülergebnisse in unter einer Minute.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Flaschenkorb inkl. Adapter, Größe L (für UC-2018)	60005500

Spülmaschinen

M-iClean U und UPster U

Die Untertischspülmaschinen machen sich dort klein, wo Sie mehr Platz für Ihre Gäste benötigen – kommen aber groß raus, wenn es darum geht, Gläser und Geschirr sauber und hygienisch einwandfrei zu reinigen.

Professionelle Spülmaschinen müssen vieles bieten. Vor allen Dingen maximale Flexibilität. Mit der UPster U 500 XD haben wir eine weiterentwickelte Lösung, um unterschiedlich anfallendes Spülgut sauber und hygienisch zu reinigen – egal ob groß oder klein. Dabei hat Meiko alles in die Maschine gepackt, was Sie von der erfolgreichen UPster Serie erwarten dürfen: robuste und langlebige Materialien, ressourcenschonende Technik, intuitive Bedienung. Sie kann einfach in die Theke integriert oder auf einen Sockel platziert werden, um sie ergonomisch zu bedienen.





UPster U 500 XD:
optionale Ausprägung für breites Spülgut
(600 x 400 mm)



M-iClean US Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	460 x 600 x 700 (735)
Korbmaß/mm:	400 x 400
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	1,90
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 180
Artikel-Nr.:	2000141



M-iClean UM Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	600 x 600 x 700 (735)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 180
Artikel-Nr.:	2000142



M-iClean UM+ Geschirrspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	435
B x T x H/mm:	600 x 600 x 820 (855)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000143



M-iClean UL Utensilienspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	435
B x T x H/mm:	600 x 680 x 820 (855)
Korbmaß/mm:	500 x 600 (500)
Anschlusswert:	6,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000144



UPster U 500 G Gläserspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	315
B x T x H/mm:	600 x 600 x 700 (730)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000170



UPster U 500 Geschirrspülmaschine

Einschubhöhe/mm:	420
B x T x H/mm:	600 x 600 x 820 (850)
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	6,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 120 / 240
Artikel-Nr.:	2000171



Spülmaschinen

M-iQ Korb- oder Bandtransport-Spülmaschinen in 4 Ausführungen: S / M / L / XL

M-iQ Bandtransport-Spülmaschine: Intelligente Spültechnik, die neue Maßstäbe setzt. Perfekt in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.

M-iQ BlueFire: Vereint zwei Maschinen in einer. Das Resultat: pure Effizienz bei maximaler Hygiene. So sparsam wie alle Modelle der preisgekrönten M-iQ-Serie.

M-iQ Korbtransport-Spülmaschine: Mit hygienischer Arbeitsweise, wirtschaftlichem Betrieb und extrem niedrigen Verbrauchswerten, setzt die M-iQ Korbtransportspülmaschine Maßstäbe. Korb für Korb.

- mit kraftvollem Wasserschwall werden in regelmäßigen Intervallen Speisereste automatisch weggeschwemmt
- die gefilterten Speisereste werden aktiv aus dem Spülprozess ausgetragen
- Wärmerückgewinnungsmodul für eigene Spülenergie und kühlen Arbeitsplatz
- CC-Touch Glasdisplay mit ausschließlicher Anzeige momentaner Menüpunkte
- 360° Rundum-Trocknung
- die M-iQ reinigt sich mit dem vorhandenen Tankwasser selbstständig (nur blau gekennzeichnete Bereiche müssen manuell gereinigt werden)
- aktiver Schmutzaustrag mit M-iQ Filter
- 3-stufige Heizleistung mit M-iQ Energiekonzept
- Verzicht auf direkten Abluftanschluss mit M-iQ AirConcept

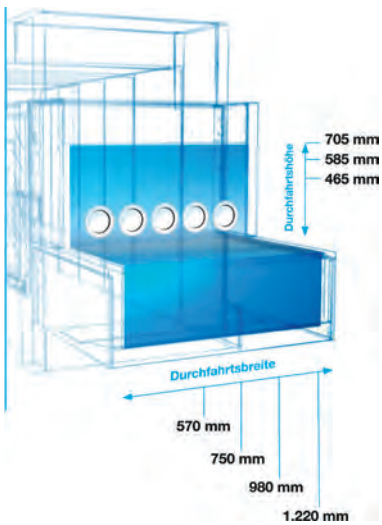
Die GreenEye-Technologie erkennt die Lücken, stellt sich darauf ein und wertet diese für den Bediener aus:

- **an der Geschirraufgabe wird per Grünlicht die optimale Spur- bzw. Bandbelegung signalisiert/empfohlen**
- **so ist jederzeit ein optimal wirtschaftliches und immer hygienisches Spülergebnis möglich**



MEIKO ACTIVE
Für nachhaltig hygienische und überzeugende Spülergebnisse.

Die M-iQ passt sich mit verschiedenen Bandmaßen und Durchfahrtsbreiten den Anforderungen perfekt an.



Mit der Technologie GiO-TECH (Option) werden dem Wasser nahezu sämtliche Mineralien (auch Bakterien und Viren) entzogen und somit reinstes Wasser für die Klarspülung erzeugt. Dieses Wasser ist die Grundvoraussetzung für ein brillantes und hygienisches Klarspülergebnis vom Besteck über Gläser und Geschirr bis hin zum Behälter. Schon bei der Planung glänzt GiO-TECH durch eine vereinfachte und platzsparende Installation.

MEIKO Connect
Das smarte Cockpit für Ihre Spülmaschine.
Erfassen Sie ab sofort mit Ihrem Smartphone die Daten Ihrer MEIKO Spülmaschine.

- Hygienestatus und Dokumentation
- Spülstatistik
- Verbrauchsdaten
- Fehlermeldungen
- Infomeldungen
- Wartungsmanagement



Beispiel
M-iQ Bandtransport-Spülmaschine

Durchfahrtshöhe/mm:	465
Durchfahrtsbreite/mm:	570 - 750
Teller/h bei 2 min. Kontakt:	1730 - 8930
Anschlusswert (inkl. Trocknungen):	33,10 - 62,50 kW / 400 V
Verbrauch (inkl. Trocknungen):	25,00 - 43,10 kW
Abluftstrom m³/h:	110 - 190
mit GreenEye-Technology (Volllast):	-10%
	bei Lückenoptimierung bis zu -50%

Beispiel
M-iQ Korbtransport-Spülmaschine

Durchfahrtshöhe/mm:	465
Durchfahrtsbreite/mm:	570
Körbe/h bei 2 min. Kontakt:	95 - 225
Anschlusswert (inkl. Trocknungen):	33,00 - 41,00 kW / 400 V
Verbrauch (inkl. Trocknungen):	25,00 - 28,70 kW
Abluftstrom m³/h:	110 - 170
mit GreenEye-Technology (Volllast):	-10%

Spülmaschinen

UPster H

Die Haubenspülmaschine mit einem Korbmaß von 500 x 500 mm spült mit voller Power. Nur noch den Haubenbügel runterdrücken und los geht's: die Programmstartautomatik setzt den Spülbetrieb in Gang und sorgt für blitzsaubere Ergebnisse.

› Hygienesicherheit ohne Kompromisse dank digitaler Temperaturanzeige
› unkomplizierte Bedienung mit Programmstartautomatik
› gleichbleibend zuverlässige Reinigungsergebnisse dank der Drucksteigerungspumpe
› hohe Betriebssicherheit durch Leckwassererkennung in Bodenwanne
› bei der optionalen Enthärtung: keine Wartezeiten oder Betriebsunterbrechungen, da während der Regenerierung gespült werden kann

UPster H 500

› geeignet für hohes Spülgut wie z.B. große Teller, Platten und Tabletts
› beim Öffnen entweichen die Dampfschwaden nach hinten
› optional: integrierte Wasserenthärtung



Durchschubhöhe/mm:	440
B x T x H/mm:	635 x 750 x 1470
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert:	10,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,60
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 40
Programmlaufzeit/sec:	90 / 150 / 210
Artikel-Nr.:	2000172

M-iClean H

Die Haubenspülmaschinen schaffen weg, wenn es schnell gehen muss. Große Mengen Spülgut werden leicht bewältigt. Diese Maschinen gibt es mit unterschiedlichen Konzepten: geradliniges Durchschub- oder raumsparendes Eckmodell – viele Aufstellungsvarianten für alle Betriebseinrichtungen.

› kürzere Spülzeiten, schnellere Trocknung, ergonomische Arbeitsplätze
› Maschine erkennt selbstständig, wenn Sie mit dem Beladen fertig sind
› Haube schließt automatisch und das Programm startet, mit Programmende fährt die Haube nach oben – ganz ohne Berührung
› Zeitangabe am Bedienpanel
› optional: Trockentisch – als Lösung für schnelleres Aus- und Einräumen des Geschirrs

MEIKO
The clean solution



optional: QuickDry

Trocknungssystem für M-iClean HM/HL für Kunststoff-Bowls, Becher und Schalen

› B x T x H/mm: 645 x 1784 x ~ 680 (je nach Tisch)
› Trocknungslaufzeit: 3 min.
› Anschlusswert: 0,10 kW



M-iClean HM

› ideal für großes Spülgut und kleinere Arbeitsräume
› Korbmaß: 500 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	505
B x T x H/mm:	635 (725) x 750 (800) x 1520
Anschlusswert:	7,20 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	2,40
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 60
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000166



M-iClean HL

› speziell für große Durchschubhöhen
› Korbgröße bis zu 650 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	560
B x T x H/mm:	735 (825) x 750 (800) x 1575
Anschlusswert:	10,00 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	3,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 60
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000167



M-iClean HXL

› mit geräumiger Doppelhaube von bis zu 120 Körben/h
› 2 Körbe à 500 x 500 mm

Durchschubhöhe/mm:	505
B x T x H/mm:	1180 (1270) x 750 (800) x 1520
Anschlusswert:	9,00 / 11,10 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	4,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 120
Programmlaufzeit/sec:	60 / 90 / 210
Artikel-Nr.:	2000168



Gerätespülmaschinen

FV-Serie

Sie sind außergewöhnlich stark in der Technik und funktional gestaltet im Design. Gebaut für einen der härtesten Jobs in der Küche. Sie werden vollelektronisch mit MIKE 2-System gesteuert und arbeiten mit einem neuartigen, reversierenden Waschsystem in optimaler Kombination mit bewährtem Dreharm-Klarspülsystem. Hinter ihren großen Klappen ist viel Platz für Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Bleche, Arbeitsgeschirr, Transportbehälter und anderes mehr.



FV 130.2 – viel Spül-Power auf kleinem Raum

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	740
B x T x H/mm:	1030 x 895 x 1785
Korbmaß/mm:	850 x 700
Anschlusswert:	14,70 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	5,80
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 360
Artikel-Nr.:	2000016



FV 250.2 – Spül-Power in XXL

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	890
B x T x H/mm:	1490 x 895 x 1935
Korbmaß/mm:	1310 x 700
Anschlusswert:	22,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	9,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 480
Artikel-Nr.:	2000015



M-iClean PF-S – ein echter Allrounder

Geeignet für jegliches Spülgut. Entfernt auch hartnäckige Rückstände. Und weil jeder Millimeter zählt, muss auch eine kleine Nische ausreichen, um perfekte Spülergebnisse zu erzielen. Hochwertige und sparsame Premium-Technik.

Einschubhöhe/mm:	830
B x T x H/mm:	775 x 898 x 1868
Korbmaß/mm:	608 x 700
Anschlusswert:	17,60 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	4,50
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 360
Artikel-Nr.:	2000194



DV 270.2 – für multifunktionalen Spül-Einsatz

Reinigt hygienisch und wirtschaftlich Töpfe, Behälter, Gastronormbehälter, Fleischformen, Platten, Container, Arbeitsgeschirre und anderes schwierig zu reinigendes Spülgut. Lässt dem hartnäckigsten Schmutz keine Chance.

Option: GiO-MODUL separat beigestellt, Punkt2 AirConcept

Einschubhöhe/mm:	650
B x T x H/mm:	1490 x 1165 x 1792
Korbmaß/mm:	1310 x 690
Anschlusswert:	22,90 kW / 400 V
Wasserverbrauch/Spülgang/l:	9,00
Korbleistung/Körbe/h:	bis zu 30
Programmlaufzeit/sec:	120 / 240 / 480
Artikel-Nr.:	2000017

Spülmaschinen



PROFI GC



PREMAX GPCROI

PROFI GC
› kleine Gläserspülmaschine
für Bars, Gastronomie und Hotellerie

PROFI GXC
› thekenunterbaufähig
› mit integrierter Osmose: Höhe 820 mm

PROFI GX
› mit SENSO-ACTIVE: Schmutzeintrag in den Tank wird überwacht, Klarspülmenge wird angepasst

PREMAX GCP
› kompakte Gläserspülmaschine
› thekenunterbaufähig: Höhe 705 mm
oder mit integrierter Osmose: Höhe 820 mm

PREMAX GP
› mit SENSO-ACTIVE: Schmutzeintrag in den Tank wird überwacht, Klarspülmenge wird angepasst
› TOP-DRY Trocknung: anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt

PREMAX GPCROI
› perfekte Spülmaschine für perfektes Glas
› TOP-DRY Trocknung: einwandfreies Trocknungsergebnis, anschließendes Abtrocknen und Polieren entfällt

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Einschub-höhe/mm:	Wasser-verbrauch:	Korb-maß/mm:	Anschlusswert:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PROFI	460 x 590 x 705	315	1,70 l/Korb	400 x 400	3,20 kW / 230 V	4,60 kW / 400 V	GC-10C
PROFI	600 x 603 x 705	305	1,80 l/Korb	500 x 500	2,60 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	GXC-10C
PROFI	600 x 603 x 825	425	1,80 l/Korb	500 x 500	2,60 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	GX-10C
PREMAX	460 x 590 x 705	315	1,70 l/Korb	400 x 400	3,20 kW / 230 V	4,60 kW / 400 V	GCP-10C
PREMAX	600 x 603 x 825	370	1,80 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	GP-10C
PREMAX	600 x 603 x 820	248	1,80 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	GPCROI-10C

Geschirrspülmaschinen



PROFI FX



PREMAX FP

PROFI FX
› optimal für Restaurants, Bistros, Cafés
› optional mit Doppelkorbsystem
› optional mit BESTECK PREMIUM

PROFI FXL
› mit XL-Einschubtiefe
› für Kuchenbleche, Bäckerkörbe

PREMAX FP
› TOP-DRY Trocknung: einwandfreies Trocknungsergebnis, beim Öffnen kein Dampfaustritt
› optional mit BESTECK PREMIUM

CARE
› für besondere Anforderungen in Pflegeeinrichtungen
› hygienische Sauberkeit in 3 Minuten

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Einschub-höhe/mm:	Wasser-verbrauch:	Korb-maß/mm:	Anschlusswert:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PROFI**	600 x 603 x 825	425	1,80 l/Korb	500 x 500	2,60 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	FX-10C
PROFI**	600 x 640 x 825	425	1,80 l/Korb	500 x 500	2,60 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	FXL-10C
PREMAX**	600 x 603 x 825	370	0,80 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	FP-10C
CARE*	600 x 603 x 825	370	3,50 l/Korb	500 x 500	3,30 kW / 230 V	6,70 kW / 400 V	careS-10C

*Mit integrierter Enthärtung bis 30°dH. / **Optional auch mit integrierter Enthärtung vorhanden.



Alle Hobart-Untertischmaschinen sind mit zusätzlichen Modulen für das Mehrwegspülen geeignet (Seite 100).

HOBART Vollausstattung

› 2 Jahre Gewährleistung
› inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
› GENIUS-X² Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35%
› intelligente VISIOTRONIC-TOUCH Steuerung: farbiges Touchscreen mit Text- und Grafikdisplay sowie Ein-Knopf-Bedienung mit Restlaufanzeige

› Sieb-Einsatzkontrolle: korrekter Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht
› Kaltklarspülung (Gläserspülmaschinen): Klarspülung kann jederzeit von heiß auf kalt umgestellt werden, um kühle Biergläser zu erhalten
› CLIP-IN Wasch- und Klarspülsystem: einfache Entnahme ohne Werkzeug möglich
› USB-Schnittstelle: komfortables Ausspielen von Betriebsdaten und Verbrauchsdaten über USB

› integriertes WLAN-Modul
› SmartConnect App: alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen immer auf einen Blick

› optional für Gläserspülmaschinen: die HOBART Gläserspülmaschinen GC, GCP sowie die GXC können auch mit integrierter Umkehrosmose ausgestattet werden. Alle weiteren HOBART Gläserspülmaschinen lassen sich mit der freistehenden Umkehrosmose RO-S auch nachträglich ausstatten
› optional für Geschirrspülmaschinen: die HOBART Geschirrspülmaschinen FX, FXL und FP können mit integrierter Wasserenthärtung ausgestattet werden
› optional für Geschirrspülmaschinen FX und FP: das System BESTECK PREMIUM sorgt für sauberes und glänzendes Besteck, ohne zu Polieren, die Programmauswahl erfolgt automatisch



Spülmaschinen

Two-Level-Washer

Der TWO-LEVEL-WASHER verfügt über eine zweite Waschkammer. Folglich kann in der zweiten Ebene zur gleichen Zeit gespült werden: sprich: doppelte Kapazität pro Spülgang. Ein weiterer Pluspunkt der Maschine ist ihre kompakte Bauweise. Denn trotz der erhöhten Spülleistung benötigt sie nicht mehr Platz in der Küche als eine herkömmliche Spülmaschine.



Geschirr- und Utensilienspülmaschine ohne/mit Wasserenthärtung

Leistung Körbe/h:	120
Wasserverbrauch oberes Level:	2,00 l/Korb
Wasserverbrauch unteres Level:	2,50 l/Korb
Programmdauer/sec:	60 / 90 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500
Anschlusswert werkseitig:	13,60 kW
Anschlusswert adaptierbar:	10,40 kW
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510
Artikel-Nr. ohne Wasserenthärtung:	TLW-10A
Artikel-Nr. mit Wasserenthärtung:	TLWS-10A

PROFI TLW

› doppelte Kapazität: der TLW bietet durch eine zusätzliche Waschkammer die doppelte Kapazität pro Spülgang bei einem Platzbedarf einer herkömmlichen Spülmaschine
› maximale Flexibilitat: gleichzeitiges Spülen von unterschiedlichem Spülgut, wie Porzellangeschirr, Besteck oder Kochutensilien in 2 getrennten Waschkammern
› platzsparende Spülorganisation: Utensilien-Spülprogramm für hartnäckigste Verschmutzungen. Durch die verlängerte Spüldauer ist der Einweicheffekt im Spülvorgang integriert, vorgelagertes Einweichen entfällt. Dadurch wird wertvolle Fläche in der Küchenorganisation gespart

› TWO-LEVEL-WASHER mit 2 Waschkammern
› Leistung bis 120 Körbe/h
› 7 Automatikprogramme:
Kurz-, Standard-, Intensiv-, Dauerwasch-, Hygiene-, Stärke-Abbau- und Utensilien-Programm
› Wärme- und schallisolierte Haube
› Selbstreinigungsprogramm
› integriertes WLAN-Modul
› USB-Schnittstelle zum Ausspielen von Betriebs- und Hygienedaten
› komplett anschlussfertig: Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
› Haube, Tank, Gestell, Wascharme und Gehäuse aus CrNi-Stahl 1.4301
› 1 Tellerkorb P-18-12, 1 Universalkorb B-00-07, 1 Einlegegitter für unteres Level, 1 Besteckkorb 01-246175-1 bestehend aus 4 Boxen









HOBART



SmartConnect

Mehr Funktionen, einfachere Handhabung. Und gerüstet für die Küche der Zukunft. Eine für alle: denn in der Zukunft managen Sie mit SmartConnect nicht nur Ihre Spültechnik, sondern Ihre gesamte HOBART und ITW Küchentechnik – egal ob diese sich am selben oder an verschiedenen Standorten befindet.

Die wichtigsten Features:
› Maschinenstatus: behalten Sie den Status Ihrer Maschine im Auge
› Auslastung: Daten über die effektive Nutzung der Maschine
› Hygieneinformationen: Anzeige und einfacher Download eines Hygieneprotokolls
› Betriebskostenrechner: Kostenübersicht von Wasser-, Chemie- und Stromverbrauch
› Ereignisprotokoll: Historie aller Meldungen (Hinweise und kritische Fehler)
› Fehlermeldungen/Service-Kontakt: egal wo Sie sind, Sie erfahren, wenn etwas nicht stimmt
› Bidirektionalität: ändern Sie Maschineneinstellungen bequem über Ihr Smartphone
› Chemiedosierung: dosieren Sie die Chemie ganz einfach über das Smartphone
› Zeitschaltuhr: steuern Sie den Start der Maschine mit einem Klick

HOBART Vollausstattung

2 Jahre Gewährleistung, inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer, integriertes WLAN-Modul, Sieb-Einsatzkontrolle: der korrekte Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht, VISIOTRONIC-TOUCH-Steuerung, integrierter Abluft-Energiespeicher: die nach allen Seiten hin geschlossene und isolierte Haube hält Energie und Feuchtigkeit im System und spart bis zu 3,00 kW Energie. SENSO-ACTIVE Ressourceneinsatz: Schmutzeintrag in den Tank wird permanent überwacht und die Klarspülmenge wird individuell angepasst. Dies spart Wasser und regeneriert die Waschlauge optimal. SmartConnect App: alle wesentlichen Informationen der Spülmaschine, wie Status, Betriebskosten, Auslastung oder Fehlermeldungen, immer auf einen Blick. CLIP-IN Wasch- und Klarspülsystem: einfache Entnahme ohne Werkzeug möglich.

Optional für alle Haubenspülmaschinen:
- effiziente Abwasser-Wärmerückgewinnung: Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt (nicht für PREMAX-Modelle)
- VAPOSTOP zur wirkungsvollen Verhinderung des Dampfaustritts
- automatischer Haubenlift: öffnet die Haube selbsttätig und schließt sie per Knopfdruck
- integrierte Wasserenthärtung

PREMAX AUP

- ECO-Programm reduziert den Frischwasserverbrauch auf 1,40 l/Korb. 44% Wasser- und Chemieersparnis
- PERMANENT-CLEAN Schmutzaustrag: revolutionäres Filtersystem eliminiert manuelles Vorabräumen, sämtlicher Fein- und Grobschmutz wird sofort in ein externes Sieb ausgetragen
- POWER-PLUS Waschprogramm: zuschaltbares Hochdruckprogramm zum Reinigen von stark verschmutztem Spülgut und Utensilien
- Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf unterstützt die Auflösung von hartnäckigen Verschmutzungen während der Waschung
- spezielles Besteckreinigungsprogramm
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut



PREMAX AUP

Bezeichnung:	AUP
Leistung Körbe/h:	70
Spülleistung Teller/h:	1260
Wasserverbrauch:	1,40 l/Korb
Programmdauer/sec:	52 / 70 / 170 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510
Anschlusswert werkseitig:	17,00 kW
Anschlusswert adaptierbar:	10,80 kW
Artikel-Nr. (ohne Wasserenthärtung):	AUP-10B
Artikel-Nr. (mit Wasserenthärtung):	AUPS-10B

PROFI AMX

- das PROFI-Modell für das zuverlässige Spülen von Gläsern und Geschirr



PROFI AMX

PROFI AMXX

- das PROFI-Modell für das Spülen von starken Verschmutzungen bei kurzen Programmzeiten
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und die Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut

PROFI AMXXL

- das überbreite PROFI-Modell für das zuverlässige Spülen von Bäckerkörben, Metzgerkisten, Tabletts und GN-Schalen
- ROTOR-X Waschsystem: Kreuzwascharme und die Weitwinkeldüsen verteilen das Wasser besser und erhöhen die Kontaktzeit des Wassers am Spülgut

Bezeichnung:	AMX / AMXR	AMXX / AMXXR	AMXXL
Leistung Körbe/h:	60	70	70
Spülleistung Teller/h:	1080	1260	1680
Wasserverbrauch:	2,00 l/Korb	2,00 l/Korb	2,00 l/Korb
Programmdauer/sec:	60 / 90 / 180	52 / 75 / 180	52 / 75 / 180
Korbmaß/mm:	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 600 x 500
B x T x H/mm:	635 x 742 x 1510	635 x 742 x 1510	735 x 742 x 1610
Anschlusswert (ohne Wärmerückgewinnung):	7,10 kW / 400 V	10,10 kW (Warmwasser) 16,30 kW (Kaltwasser)	10,10 kW (Warmwasser) 16,30 kW (Kaltwasser)
Anschlusswert (mit Wärmerückgewinnung):	7,10 kW / 400 V	7,60 kW (Kaltwasser)	7,60 kW (Kaltwasser)
Artikel-Nr. (ohne integrierte Wärmerückgewinnung):	AMX-10B	AMXX-10B	AMXXL-10B
Artikel-Nr. (mit integrierter Wärmerückgewinnung):	AMXR-10B	AMXXR-10B	AMXXL-10B + SEF-19/120

Spülmaschinen

Korbtransport- und Bandspülmaschinen

Die Bandspülmaschinen von HOBART sind das Richtige für alle, die mehr wollen. Individuelle Lösungen für Ihre Spülküche ermöglichen wirtschaftliches und effizientes Arbeiten.



KI-gestützte Spültechnologie

› SMART VISION CONTROL:
Spülguterkennung mit Künstlicher Intelligenz, passt die Spülparameter an das unterschiedliche Waschgut an
› ASR² Schmutzaustrag:
individuelle Schmutzabpumpung garantiert konstant hohe Waschlaugenqualität und weniger Frischwasserverbrauch



Bandspülmaschinen

Modell FLOW Line

› Wärmerückgewinnungssysteme für den effizienten Energieeinsatz: dank CLIMATE Wärmerückgewinnung oder CLIMATE-PRO Wärmepumpe deutliche Reduzierung des Energieverbrauchs
› LCI-Reinigersparsystem: gegenüber herkömmlichen Systemen wird der Reinigerverbrauch bis zu 30% gesenkt
› LOW-FLOW Klarspülung: der Frischwasserverbrauch kann zusätzlich um 30% gesenkt werden
› AUTOCLEAN Selbstreinigung: automatische Reinigung des Innenraums und der Wärmerückgewinnungssysteme



Korbtransportmaschinen

In den Modellvarianten CP, CN und CS, beispielsweise mit:

› INFOTRONIC Steuerung: mehr Komfort und Übersichtlichkeit auf einen Blick, Dokumentation des Betriebsbuchs nach DIN
› RACK-FLOW Sensorsystem (optional): ein Sensor erkennt die Körbe und puffert sie in der Maschine, dadurch kann die gesamte Maschinenlänge zur Beladung ausgenutzt werden – spülen Sie bis zu doppelt so viele Körbe am Stück wie bisher
› DYNAMIC-DRY Trocknung: optimales Trocknungsergebnis dank neuer Gebläsetechnologie mit höheren Luftgeschwindigkeiten, dadurch 50% mehr Effizienz

PENTAGAST

Spülmaschinen



PROFI UX

› reinigt Töpfe, Schwarzgeschirr, Bleche, Kisten und Körbe
› nur 4,10 l Frischwasser pro Spülgang
› bis zu 4 Bäckerkörbe,
bis zu 8 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder
8 Tabletts (600 x 400 mm)



PROFI UXT

› für hohes Spülaufkommen
› nur 6,90 l Frischwasser pro Spülgang
› bis zu 6 Bäckerkörbe,
bis zu 16 Ladenbleche (800 x 600 mm) oder
16 Tabletts (600 x 400 mm)



PREMAX UP

› die einzige Universalspülmaschine
mit seitlichem Waschsystem
› gleichzeitig können 6 1/1 GN-Schalen oder
4 EN2-Kisten gespült werden
› Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf
unterstützt die Auflösung von hartnäckigen
Verschmutzungen während der Waschung
› Reiniger-Direkt-Sprühsystem: das manuelle Vorreinigen
des Spülgutes wird auf ein Minimum reduziert



PREMAX UPT

› die einzige Universalspülmaschine
mit seitlichem Waschsystem
› gleichzeitig können 8 1/1 GN-Schalen oder
5 EN2-Kisten gespült werden
› Dampfwaschung: eingesprühter heißer Wasserdampf
unterstützt die Auflösung von hartnäckigen
Verschmutzungen während der Waschung
› Reiniger-Direkt-Sprühsystem: das manuelle Vorreinigen
des Spülgutes wird auf ein Minimum reduziert



› 2 Jahre Gewährleistung
› inkl. Zu- und Ablaufschläuche, Anschlusskabel, Flüssigreiniger-Dosierpumpe, Klarspülmittel-Dosierpumpe, Klarspülpumpe, Ablaufpumpe, Rücksaugverhinderer
› GENIUS-X² Feinfiltersystem mit integrierter Vorwaschfunktion reduziert den Reinigerverbrauch bis zu 35%
› Sieb-Einsatzkontrolle: korrekter Einsatz des Tankabdecksiebs wird permanent überwacht
› Ein-Knopf-Bedienung mit Text- und Grafikdisplay, Hygiene-Programm für Intensiv-Selbstreinigung
› Waschsystem ROTOR-X: Kreuzwascharme und spezielle Impulsdüsen verteilen das Wasser besser und erzeugen max. Waschdruck
› CLIP-IN Wasch- und Klarspülsystem: einfache Entnahme ohne Werkzeug möglich

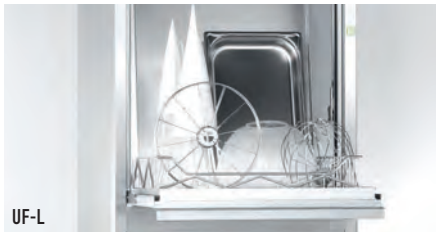
Optional für Universalspülmaschinen:
› Abwasser-Wärmerückgewinnung: die Energie des Abwassers wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dadurch werden modellabhängig bis zu 12,90 kW/h gespart
› Abluft-Wärmerückgewinnung: die Energie der Abluft wird zur Aufheizung des zufließenden Wassers genutzt, dies spart modellabhängig bis zu 7,80 kW/h
› VAPOSTOP vermeidet den Dampfaustritt beim Öffnen der Tür

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Höhe bei geöffneter Tür/mm:	Kaltwasseranschluss:	Warmwasseranschluss:	Artikel-Nr.:
UX*	780 x 945 x 1984	2417	15,10 kW / 3 x 25 A	12,50 kW / 3 x 20 A	UX-10B
UP	840 x 945 x 1984	2417	18,00 kW / 3 x 32 A	15,30 kW / 3 x 25 A	UP-10B
UXT	1375 x 945 x1984	2417	20,60 kW / 3 x 35 A	15,50 kW / 3 x 25 A	UXT-10B
UPT	1435 x 945 x1984	2417	23,50 kW / 3 x 40 A	18,30 kW / 3 x 32 A	UPT-10B

*Optional mit integrierter Wasserenthärtung erhältlich.



UF-M



UF-L



UF-XL



GS 630 – die Kleine fürs Grobe

Mit hohem Wasserdruck spült die kleinste Gerätespülmaschine der Welt Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten, Tabletts, Geschirr, Gläser und Besteck.

Überall dort, wo scheinbar kein Platz fürs Spülen ist:
› kleine Spülküchen
› enge Ladentheken
› Räume mit eingeschränkten Platzverhältnissen



UF-Serie – volle Kraft

Die UF reinigt mit voller Kraft und durch innovative Features bei extrem hartnäckigen Verschmutzungen auf unterschiedlichsten Gerätschaften. Durch 3 Maschinengrößen passend für unterschiedliches Spülgut. Für Bäcker, Metzger oder Gastronomiebetriebe.

› hoher Wasserdruck
› robust verarbeitet
› mit viel Power

Bezeichnung:	GS 630	UF-M	UF-L	UF-XL	PT-L Utensil	PT-XL Utensil
B x T x H/mm (bei PT Utensil: geöffnete Haube):	870 x 600 x 820	775 x 870 x 1720	775 x 870 x 1880	1468 x 870 x 1880	735 x 750 x 2010	735 x 750 x 2250
Tiefe bei geöffneter Tür/mm:	1070	1295	1375	1375	-	-
lichte Einfahrhöhe ohne Korb/mm:	410	640	800	800	440	560
theoretische Leistung Körbe/h:	38 / 29 / 12	40 / 24 / 12	40 / 24 / 12	40 / 24 / 12	32 (Geschirr) / 13 / 9	32 (Geschirr) / 13 / 9
Korbinnenmaße B x T/mm:	650 x 508	612 x 672	612 x 672	1305 x 672	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
Anschlusswert bei 16A:	7,10 kW / 400 V	9,40 kW / 400 V	9,40 kW / 400 V	8,80 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V	8,10 kW / 400 V

Option
Die PT Utensil ist auch als EnergyPlus-Version mit Abluft- und Abwasserwärmerückgewinnung erhältlich. Alle Modelle mit dieser Option saugen den feuchtwarmen Wasserdampf bei geschlossener Haube direkt aus dem Innenraum ab und nutzen seine Energie für die Erwärmung des kalten Zulaufwassers.



PT Utensil – beides im Griff

Flexibel einsetzbar
Gerätschaften, Geschirr oder beides im Wechsel: Die PT Utensil vereint 2 Anwendungen in einer Maschine. Sie sparen sich die Anschaffung einer zweiten Spülmaschine.

Ergonomische Bedienung
Mit smartem Touch-Display und dem ergonomischen Komfort einer Haubenspülmaschine.

Erstklassige Spülergebnisse
Auch wenn die Verschmutzungen noch so hartnäckig sind: mit der wirkungsvollen 4-fach-Filtration ist die PT Utensil ein Garant für zertifizierte Sauberkeit und Hygiene.

› **egal, ob Sie hin und her wechseln oder den ganzen Tag sortenrein spülen**
› **egal, ob es sich um Töpfe, Pfannen oder Arbeitsgeräte handelt, um Auslagebleche, GN-Behälter, Euronorm-Kisten oder um Geschirr**



UC-Serie:	S	M	L	XL
Breite/mm:	460	600	600	600
Tiefe/mm 1*/2*/3*:	617 / 637 / 940	617 / 637 / 940	617 / 637 / 1034	651 / 671 / 1068
Höhe/mm 4*/5*:	725 / 810	725 / 810	820 / 905	820 / 905
Einfahrhöhe/mm:	309	309	404	404
Korb B x T/mm:	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 500 x 540
Tankinhalt/l:	9,50	15,30	15,30	15,30
Anschluss 7,90 kW / 400 V / 16 A 6*:	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Artikel-Nr.:	011V0006	012V0021	013V0081	014V0006

1* Tiefe ohne Reinigerbehälter / 2* Tiefe mit Reinigerbehälter / 3* Tiefe bei geöffneter Tür / 4* Höhe bei Standardgeräten / 5* Höhe bei Geräten mit Energy-Ausführung / 6* Alle Modelle auch als Wechselstrom-Variante erhältlich.

Eine maßgeschneiderte Lösung: die Untertischspülmaschine UC

Serienausstattung:

- CONNECTED WASH – vernetzte Spülmaschine zum Überwachen von Betriebsdaten
- smartes Touch-Display
- Spülsystem VarioPower: S-förmige Spülfelder mit maximaler Flächendeckung und optimierter Düsengeometrie für höchste Reinigungskraft bei variabler Druckanpassung
- 3 Standardprogramme (außer Besteckspülmaschinen)
- ECO-, Kurz-, Silence-, Intensiv- und Einweichprogramm
- eingebautes Reiniger- und Klarspülerdosiergerät, integrierter Behälter (inkl. Einfülltrichter)
- 4-fach-Filtration (Flächensieb, Siebzylinder, Siebunterteil, Mediamat)
- tiefgezogener Tank mit Hygiene-Tankheizkörper
- tiefgezogene Korbführung, ein Korbpaket nach Wahl
- Multiphasing



Display mit 1-Knopf-Bedienung. Und mit der vom Smartphone bekannten Gestensteuerung. Reagiert sensitiv und ist auch mit Handschuhen leicht zu bedienen. Die Oberfläche ist aus Glas, besonders robust und unter Extrembedingungen getestet.



Gläserspülmaschine



Geschirrspülmaschine



Besteckspülmaschine



Bistrospülmaschine



Flaschenspülsystem



Mehrwegspülsystem für Kunststoffbecher und -bowls



Winterhalter Next Level Solutions

CONNECTED WASH

Ermöglicht die Auswertung und Analyse der Betriebsdaten aller im Einsatz befindlichen UC-Maschinen.
› Flottenmanagement: verschiedene Standorte bequem in einer App und auf einen Blick zusammengefasst
› Sicherheit: kritische Betriebsdaten als Push-Nachricht sofort auf Ihrem Smartphone
› Effizienz: Vorschläge zur Optimierung der Betriebskosten
› Service: integrierte Servicefunktionen

PAY PER WASH

Bezahlen pro Spülgang.
Kein Kauf, keine Miete, kein Leasing.
› keine Investition, null Risiko

PT-Serie – die Kompromisslose

Funktion
Spülen mit der PT heißt effizient spülen: durch geringen Wasserverbrauch, optimal genutzte Energie, sparsam dosierte Spülchemie und digitale Services. Mit der PT reduzieren Sie Ihre Betriebskosten auf ein Minimum. Mit dem leistungsfähigen Spülsystem und der wirkungsvollen 4-fach-Filtration sind Sie für jede Situation bestens gerüstet.

Nutzen
Die PT bringt mit, was eine Maschine im harten Spülalltag braucht: innovative Technik, hochwertige Verarbeitung und geringe Fehleranfälligkeit. Eine Maschine, auf die Sie sich blind verlassen können. Und dies bei erstklassigen Spülergebnissen. Mit einer intuitiven und einfachen Bedienung, ergonomischem Handling und praktischen Funktionen macht die PT das Spülen leichter.

Connected Wash
Mit Connected Wash kann die PT per WLAN ins Netz integriert werden. Über die zugehörige App haben Sie jederzeit Zugriff auf die für Sie wichtigen Daten und werden bei Fehlern automatisch benachrichtigt.





PT-Serie:	M	L	XL
B x T x H/mm (geöffnete Haube):	635 x 750 x 2010	735 x 750 x 2010	735 x 750 x 2250
H/mm Energy Plus:	2175	2175	2415
Korb B x T/mm:	500 x 500	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
lichte Einfahrhöhe/mm:	440	440	560
Anschlusswert:	7,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V	7,90 kW / 400 V
Tankinhalt/l:	35,00	35,00	35,00
Artikel-Nr.:	641253	641205	641292



PT-L

Optionale Ausstattung

EnergyPlus
Im Unterschied zur serienmäßig integrierten Abwasserwärmerückgewinnung EnergyLight kommt bei EnergyPlus neben einem leistungsfähigeren Abwasserwärmetauscher zusätzlich ein Abluftwärmetauscher zum Einsatz.

ClimatePlus
Neben den beiden Systemen zur Abwasser- und Abluftwärmerückgewinnung gibt es als Option für die PT in den Größen M und L auch die Wärmepumpe ClimatePlus.

Für die EnergyPlus und ClimatePlus Option wird ein Kaltwasseranschluss benötigt.

Weitere optionale Ausstattung auf Anfrage.

winterhalter®

CTR-Serie – die kompakte Korbtransportspülmaschine

Hygiene-Sicherheit
180° schwenkbare Türen und tiefgezogene Tanks. Hygiene-Tankheizkörper. Dazu einen voreinstellbaren Hygiene-Modus: sollte die Tank- oder Boilertemperatur unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und garantiert somit ein hygienisches Spülen. Das bestätigt das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534.

Hohe Flexibilität
Mit bis zu 3 Tanks erhältlich, verfügt über nachrüstbare Module und kann exakt auf Ihre individuellen Anforderungen zugeschnitten werden.





CTR
Kompakte Korbtransportspülmaschine.
Dank des modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern.
Die perfekte Lösung für 100 bis 400 Essen.

Kapazität/h: bis zu 195 Körbe

Die neue Transportspülmaschine der MT-Serie

Erstklassige Spülergebnisse
Das leistungsfähige Spülsystem und die effektive Multi-Filtration der MT sorgen für Spülergebnisse auf konstant hohem Niveau: bei kleinem und großem Spülgut, auch in Spitzenzeiten und bei hohem Schmutzeintrag.

Maximale Hygiene-Sicherheit
Die MT erfüllt serienmäßig alle Vorgaben der Norm DIN EN 17735 und bietet eine zertifizierte Hygiene-Sicherheit. Dabei überwacht sich die Maschine selbst und benachrichtigt Sie automatisch bei einem kritischen Ereignis.

Hohe Wirtschaftlichkeit
Die MT ist so konzipiert, dass der Bedarf an Wasser, Energie und Chemie so gering wie möglich ist. Zusammen mit innovativen Systemen zur Wärmerückgewinnung ermöglicht das einen wirtschaftlichen und ressourcenschonenden Spülbetrieb.

Komfortable Bedienung
Das Arbeiten an der Maschine ist ergonomisch, sicher und zeitsparend. Die Bedienung und Reinigung sind einfach und intuitiv. Damit sorgt die MTR für einen flüssigen Spülprozess und bietet eine hohe Zuverlässigkeit.

MTR
Mehrtankspülmaschine mit Korbtransport.
Für unterschiedlichste Spülgüter verteilt über den ganzen Tag. In Hotels, Restaurants und Raststätten, kleinen Kantinen und Pflegeeinrichtungen.

Kapazität/h: bis zu 355 Körbe

MTF
Mehrtankspülmaschine mit Bandtransport.
Für einheitliches Spülgut zu fest definierten Zeiten.
In Mensen, großen Kantinen, Kliniken und Pflegeeinrichtungen.

Kapazität/h: bis zu 8000 Teller







Enthärter MonoMatik 3

Als externes Gerät funktioniert der MonoMatik 3 nach dem Prinzip des Ionenaustauschs. Der stromlose Steuerkopf ermöglicht das genaue Einstellen der Wasserhärte vor Ort. Der Vorteil: Die Regeneration erfolgt erst dann, wenn es tatsächlich notwendig ist – das spart Salz und Wasser. Enthärtung und Regeneration werden mechanisch ohne Strom gesteuert.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Topfspülmaschinen
B x T x H/mm:	260 x 505 x 680
Kapazität l/min.:	20,00
Artikel-Nr.:	20000850

Enthärter DuoMatik 3

Der externe Enthärter DuoMatik 3 ist mit 2 Ionenaustauschpatronen ausgerüstet, die sich bei der Enthärtung abwechseln. So bereitet der DuoMatik 3 kontinuierlich das Wasser ohne Regenerationspause bei einer Rohwassergesamthärte bis zu 45°dH auf. Enthärtung und Regeneration werden mechanisch ohne Strom gesteuert.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Topfspülmaschinen
B x T x H/mm:	360 x 500 x 760
Kapazität l/min.:	30,00
Artikel-Nr.:	20000976



Teilentsalzung TE 15 / TE 20

Mit einem sehr geringen Platzbedarf kommen die Teilentsalzungspatronen TE 15 und TE 20 aus. Die Teilentsalzungspatronen liefern zu 100% regeneriertes Wasser – es entsteht kein Abwasser. Die Teilentsalzung bietet gute Spülergebnisse bei niedrigen Anschaffungskosten.

Einsatzgebiet:	Geschirr- und Gläserspülmaschine
Abmessungen Höhe/mm TE 15:	480
Abmessungen Höhe/mm TE 20:	595
ø/mm:	250
Kapazität:	bei 10°dH Karbonathärte
Leistung/l TE 15:	14000
Leistung/l TE 20:	18000
Artikel-Nr. TE 15:	5101609
Artikel-Nr. TE 20:	5101610

Vollentsalzung VE 15 / VE 20

Platzsparende und wirkungsvolle Vollentsalzung liefern die Ionenaustauschpatronen VE 15 und VE 20 mit einer 100%igen Ausbeute an regeneriertem Wasser – es entsteht kein Abwasser. Die Vollentsalzungspatronen erfüllen bei einem niedrigen Anschaffungspreis höchste Ansprüche an das Spülergebnis.

Einsatzgebiet:	Gläser-, Geschirr- und Besteckspülmaschine
Abmessungen Höhe/mm VE 15:	480
Abmessungen Höhe/mm VE 20:	595
ø/mm:	250
Kapazität:	bei 10°dH Gesamtsalzgehalt
Leistung/l VE 15:	4000
Leistung/l VE 20:	5500
Artikel-Nr. VE 15:	5101611
Artikel-Nr. VE 20:	5101612



Umkehrosmose AT Excellence-S / AT Excellence-M

Die AT Excellence-Serie liefert jederzeit perfekte Spülergebnisse ganz ohne Polieraufwand. Die beiden externen Geräte AT Excellence-S und AT Excellence-M unterscheiden sich lediglich in ihrer Leistung. Zusätzliche Synergieeffekte bietet Ihnen die in der Untertischmaschinen UC-S und UC-M integrierte UC Excellence-i.

Umkehrosmose RoMatik 210 / RoMatik 420

Die externen Umkehrosmose-Geräte aus der RoMatik-Serie gibt es in 2 Kapazitäten. Sie erzielen durch Membranfilterung eine Entsalzung von ca. 98% und sind auch bei hohem Wasserbedarf, gerade beim Anschluss an mehrere Spülmaschinen, äußerst wirtschaftlich und sorgen für polierfreie Spülergebnisse bei geringen Betriebskosten.









Bezeichnung:	AT Excellence-S (für UC)	AT Excellence-M (für PT)	RoMatik 210	RoMatik 420
B x T x H/mm:	205 x 560 x 420	365 x 560 x 420	460 x 630 x 695	460 x 630 x 695
Permeatleistung in Abhängigkeit von der Zulauftemperatur:	90 l/h	180 l/h	300 l/h	420 l/h
Anschlusswert:	0,23 - 0,31 kW / 230 V	0,45 - 0,67 kW / 230 V	1,40 kW / 230 V	1,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	200V0001	201V0001	5101622	5101623



Gläserreiniger F 30

› flüssiger, dekorschonender Reiniger

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	3301630



Spezial-Reiniger F 420e

› umweltfreundlicher, flüssiger, alkalischer Reiniger
› für alle Wasserbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	20004391



Bistro-Hygienereiniger P 300

› pulverförmiger, alkalischer, aktivchlorhaltiger Reiniger
› speziell für Kaffee-und Teegeschirr

Inhalt:	Artikel-Nr.:
25,00 kg	20000591



Hygiene-Universalreiniger F 8500

› flüssiger, hochalkalischer Reiniger
› mit aktivchlorhaltiger Bleichkraft

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	20006055
25,00 kg	20006204



Oxi-Intensivreiniger F 6200

› flüssiger, hochalkalischer Reiniger
› mit geruchsneutraler Bleichkraft
› mit intensivem Stärkelösevermögen

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	20000760
25,00 kg	20000139



Spezial-Alureiniger F 865 Plus

› flüssiger, schaumdämpfender Reiniger
› mit Aluminiumschutz

Inhalt:	Artikel-Nr.:
25,00 kg	20000378



Universalklarspüler B 100 N

› neutraler, hochkonzentrierter Klarspüler
› für alle Einsatzbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20000513



Universalklarspüler B 200 S

› saurer, hochkonzentrierter Klarspüler
› für alle Einsatzbereiche

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20000377



Spezial-Klarspüler B 170 XD

› neutraler, hochkonzentrierter Klarspüler
› mit Trocknungsbeschleuniger für Kunststoff

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	20006957



Gläserspüler





Gläserspüler

› Einschubhöhe: max. 315 mm
› Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion
› Korbgröße: 400 x 400 mm
› Ausführung in Edelstahl
› 1,80 - 2,50 l Wasserverbrauch / Zyklus
› doppelwandiges Gehäuse, isolierte doppelwandige Tür
› elektronische Steuerung, 1-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusanzeige
› Spülzyklen: 60 / 120 / 180 Sekunden
› Besteckprogramm
› Hygieneprogramm
› reinigungsfreundlicher, tiefgezogener Tank, Tankinhalt: 8,00 l
› Energieaufnahme im Standby-Betrieb: 0,106 kWh
› Tankabdecksieb mit integriertem Schmutzfangsieb
› höhenverstellbar: von 705 auf 745 mm
› inkl. 1 Gläserdrahtkorb, 4 Stellreihen

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer und Druckpumpe

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
460 x 590 x 705	(werks.): 3,20 kW / 230 V, (konfig.): 5,40 kW / 400 V	90811018





Zubehör

› passend für: 90811018

Bezeichung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Universalflachkorb	400 x 400 x 150	90816042
Universal-Gläserkorb	400 x 400 x 180	90816043
Bistrokorb	400 x 400 x 180	90816044

Um das Erreichen hygienischer Klarspültemperaturen auch bei Kaltwasser- und/oder 230-V-Anschluss zu gewährleisten, besitzt die Maschine eine automatische Programmzeitverlängerung.

Geschirrspüler







Geschirrspüler

› Einschubhöhe: max. 425 mm
› Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion
› Korbgröße: 500 x 500 mm
› Ausführung in Edelstahl
› 2,00 - 2,30 l Wasserverbrauch / Zyklus
› doppelwandiges Gehäuse, isolierte doppelwandige Tür
› elektronische Steuerung, 1-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusanzeige
› Spülzyklen: 60 / 120 / 180 Sekunden
› Besteckprogramm, Flaschenspülprogramm, Gläserspülprogramm, Hygieneprogramm
› reinigungsfreundlicher, tiefgezogener Tank, Tankinhalt: 10,60 l
› Energieaufnahme im Standby-Betrieb: 0,18 kWh
› Tankabdecksieb mit integriertem Schmutzfangsieb
› höhenverstellbar: von 825 auf 865 mm
› inkl. 1 Tellerkorb, 1 Flachkorb und 1 Besteckbox

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer und Druckpumpe

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600 x 603 x 825	(werks.): 6,70 kW / 400 V, (konfig.): 2,60 kW / 230 V	90812018

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer, Druckpumpe und Enthärter

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600 x 603 x 825	(werks.): 6,70 kW / 400 V, (konfig.): 2,60 kW / 230 V	90812019

Geschirrspüler XL



› Einschubhöhe: max. 425 mm
› große Waschkammer für 600 x 400 Körbe / Platten
› Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion
› Korbgröße: 500 x 500 mm
› Ausführung in Edelstahl
› 2,00 - 2,30 l Wasserverbrauch / Zyklus
› doppelwandiges Gehäuse, isolierte doppelwandige Tür
› elektronische Steuerung, 1-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusanzeige
› Spülzyklen: 60 / 120 / 180 Sekunden
› Besteckprogramm, Gläserspülprogramm, Hygieneprogramm
› reinigungsfreundlicher, tiefgezogener Tank, Tankinhalt: 10,60 l
› Energieaufnahme im Standby-Betrieb: 0,18 kWh
› Tankabdecksieb mit integriertem Schmutzfangsieb
› höhenverstellbar: von 825 auf 865 mm
› inkl. 1 Tellerkorb, 1 Einsatz für Ladenbleche und eine Besteckbox

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer, Druckpumpe und Enthärter

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
600 x 640 x 825	(werks.): 6,70 kW / 400 V, (konfig.): 2,60 kW / 230 V	90812020

Um das Erreichen hygienischer Klarspültemperaturen auch bei Kaltwasser- und/oder 230-V-Anschluss zu gewährleisten, besitzt die Maschine eine automatische Programmzeitverlängerung.

Haubengeschirrspüler





Haubengeschirrspüler

› Einschubhöhe: max. 440 mm
› Hygienesicherheit durch Thermostopp-Funktion
› hinten geschlossene Haube verhindert Energieverlust beim Öffnen und wirkt wie eine Abluftenergierückgewinnung
› Korbgröße: 500 x 500 mm
› Ausführung in Edelstahl
› 2,20 l Wasserverbrauch / Zyklus
› elektronische Steuerung, 1-Knopf-Bedienung mit farbcodierter Statusanzeige
› Spülzyklen: 60 / 90 / 180 Sekunden
› Hygieneprogramm
› reinigungsfreundlicher, tiefgezogener Tank, Tankinhalt: 23,00 l
› Energieaufnahme im Standby-Betrieb: 0,249 kWh
› Tankabdecksieb mit integriertem Schmutzfangsieb
› höhenverstellbar: von 1510 +/- 25 mm
› inkl. 1 Tellerkorb, 1 Universalflachkorb und 1 Besteckbox

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer und Druckpumpe

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
635 x 742 x 1510	6,90 kW / 400 V	90813009

mit Ablaufpumpe, Reinigerdosierer, Glanztrocknerdosierer, Druckpumpe und Enthärter

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
635 x 742 x 1510	6,90 kW / 400 V	90813010



Zubehör

Bezeichung:	passend für:	Artikel-Nr.:
Flaschenspülsystem komplett	90812018, 90812019	90810026
Sauglanzen, 2 Stück, mit Füllstandsüberwachung für externe Reiniger- und Klarspülkanister (10 l/12 kg)	90811018, 90812018 - 90812020, 90813009 - 90813010	90810025

Um das Erreichen hygienischer Klarspültemperaturen auch bei Kaltwasser- und/oder 230-V-Anschluss zu gewährleisten, besitzt die Maschine eine automatische Programmzeitverlängerung.

Reiniger





PENTACLEAN 1000
Chlorhaltiges Maschinenspülmittel

- Intensivreiniger für alle gewerblichen Geschirrspülmaschinen
- für besonders effektiven Einsatz
- entfernt mühelos und unabhängig vom Verschmutzungsgrad selbst äußerst hartnäckige Speisereste, Fett-, Eiweiß-, Stärke- sowie Kaffee- und Tee-Rückstände
- mit Bleichwirkung aufgrund des enthaltenen hochwirksamen Aktivchlors
- in der Anwendungskonzentration für Aluminium geeignet

Inhalt:	Artikel-Nr.:
11,00 kg	8771212211
22,00 kg	8771212221



PENTACLEAN 1500
Chlorfreies Maschinenspülmittel

- Maschinenspülmittel für gründliche Sauberkeit in gewerblichen Geschirrspülmaschinen
- hochwirksam bei hohen Wasserhärten
- entfernt schonend Verschmutzungen wie Speisereste, Fett-, Eiweiß-, Stärke- sowie Kaffee- und Tee-Rückstände von Spülgut aus Porzellan, Kunststoff, Edelstahl und Glas
- in der Anwendungskonzentration für Aluminium geeignet

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	8771213211
25,00 kg	8771213221

PENTACLEAN



PENTACLEAN 2000
Gläserspülmittel

- flüssiger Spezialreiniger für alle gewerblichen Gläserspülmaschinen
- mit hervorragenden Schmutzlöseeigenschaften für Fett-, Öl- sowie Getränkerückstände
- hinterlässt streifenfreien Glanz und vermeidet Glaskorrosion
- die Formulierung wirkt bei geringen als auch bei höheren Wasserhärtegraden und ist für Aluminium geeignet
- optimale Glanztrocknung wird in Verbindung mit unserem Klarspüler erzielt

Inhalt:	Artikel-Nr.:
12,00 kg	8771214211



PENTACLEAN 6000
Klarspüler

- wirkungsvoller Glanztrockner für alle gewerblichen Geschirrspülmaschinen
- die sauer eingestellte Formulierung reduziert wirkungsvoll die Oberflächenspannung und ermöglicht dadurch ein gutes Ablaufen des Nachspülwassers
- unabhängig vom Spülgut werden dadurch optimale Glanzergebnisse erzielt

Inhalt:	Artikel-Nr.:
10,00 l	8771215210



PENTACLEAN 500
Flüssigentkalker

- universell einsetzbares Produkt zur Entfernung von Kalk- und anderen mineralischen Rückständen von Geräten im Profi-Küchenbereich
- durch die Kombination von potenten Säuren ist die Formulierung insbesondere für die Entkalkung von Geschirrspülmaschinen, Wärmebehältern, Heißwassergeräten und Steamern optimal geeignet
- nur für die Anwendung auf säureunempfindlichen Oberflächen geeignet

Inhalt:	Artikel-Nr.:
14,00 kg	8771216211
1,00 l (Karton à 6 x 1,00 l)	8771216906

Spülkörbe

Die Gläserkörbe von Cambro haben komplett geschlossene Seitenwände zur hygienischen Aufbewahrung. Staub, Schmutzstoffe und die Finger von Mitarbeitern können Gläser oder Geschirr nicht von der Seite her verunreinigen.



9 Fächer, Fachgröße: 148 x 148 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	9S318
2 Extender	132	9S434
3 Extender	174	9S638
4 Extender	216	9S800
5 Extender	258	9S958
6 Extender	300	9S1114



20 Fächer, Fachgröße: ø 98,4 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	20S418
2 Extender	152	20S534
3 Extender	194	20S738
4 Extender	238	20S900
5 Extender	278	20S1058
6 Extender	320	20S1214



30 Fächer, Fachgröße: ø 79,4 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	30S318
2 Extender	132	30S434
3 Extender	174	30S638
4 Extender	216	30S800
5 Extender	258	30S958
6 Extender	300	30S1114



16 Fächer, Fachgröße: 109 x 109 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	16S318
1 Extender	110	16S418
2 Extender	132	16S434
2 Extender	152	16S534
3 Extender	174	16S638
3 Extender	194	16S738
4 Extender	216	16S800
4 Extender	238	16S900
5 Extender	258	16S958
5 Extender	278	16S1058
6 Extender	300	16S1114
6 Extender	320	16S1214



25 Fächer, Fachgröße: 87 x 87 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	25S318
1 Extender	110	25S418
2 Extender	132	25S434
2 Extender	152	25S534
3 Extender	174	25S638
3 Extender	194	25S738
4 Extender	216	25S800
4 Extender	238	25S900
5 Extender	258	25S958
5 Extender	278	25S1058
6 Extender	300	25S1114
6 Extender	320	25S1214



36 Fächer, Fachgröße: 72 x 72 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	36S318
1 Extender	110	36S418
2 Extender	132	36S434
2 Extender	152	36S534
3 Extender	174	36S638
3 Extender	194	36S738
4 Extender	216	36S800
4 Extender	238	36S900
5 Extender	258	36S958
5 Extender	278	36S1058
6 Extender	300	36S1114
6 Extender	320	36S1214



Bitte bei jedem Korb die Farbe definieren.
Die Extender werden Standard in softgrau ausgeliefert.
Z.B. Gläserkorb Artikelnummer 25S534 +
Farbnummer 163 (rot) = Artikelnummer 25S534/163



49 Fächer, Fachgröße: 60 x 60 mm,
Außenmaß: 500 x 500 mm

Extender:	max. Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
1 Extender	90	49S318
2 Extender	132	49S434
3 Extender	174	49S638
4 Extender	216	49S800
5 Extender	258	49S958
6 Extender	300	49S1114

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS℠



Tassenkorb
16 Fächer

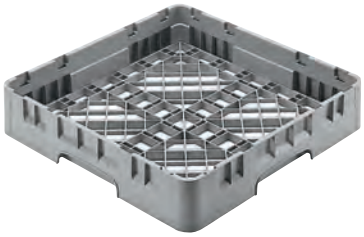


Tassenkorb
20 Fächer

Tassenkörbe

Fächer:	16 Fächer	16 Fächer	16 Fächer	20 Fächer	20 Fächer
Außenmaß/mm:	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
Maximale Tassenhöhe/mm:	66	107	149	66	107
Fachgröße/mm:	111 x 111	111 x 111	111 x 111	111 x 88	111 x 88
Artikel-Nr.:	16C258	16C414	16C578	20C258	20C414

cookmax®



Basiskorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816063



Besteckkorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	67
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816062



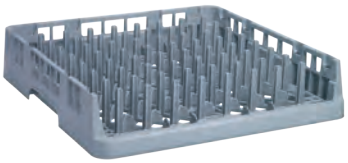
Fächerbesteckkorb

B x T x H/mm:	500 x 250 x 184
Fachinnenhöhe/mm:	120
Außenhöhe/mm:	184
Artikel-Nr.:	90816064



Tellerspülkorb

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816061



Tablettkorb offen

B x T x H/mm:	500 x 500 x 101
Fachinnenhöhe/mm:	83
Außenhöhe/mm:	101
Artikel-Nr.:	816070



Extender für Universalkörbe

B x T x H/mm:	500 x 500 x 51
Fachinnenhöhe/mm:	-
Außenhöhe/mm:	51
Artikel-Nr.:	816072



Spülkorb-Abdeckung für 1/1

B x T x H/mm:	500 x 500 x 24
Artikel-Nr.:	816071



Camdollywagen

B x T x H/mm:	545 x 545 x 205
Artikel-Nr.:	956003



Korbroller für Geschirrkörbe

B x T x H/mm:	529 x 529 x 190
Artikel-Nr.:	956001

Tablettwagen für Tablettgröße GN 1/1

› Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen
› Seitenwände und Trennwand aus melaminharzbeschichteten Platten, ringsum in einem U-Profil eingefasst, Rück- und Vorderseite offen
› Tablettauflagen aus Edelstahl
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, 2 davon feststellbar
› auch komplett mit Acrylglastür/en lieferbar (Melaminplattenverkleidung ringsum)

Die leichten Tablettwagen sind in folgenden Ausführungen und Farben lieferbar:
› 1 Abteil oder 2 Abteile
› mit oder ohne Türen
› Tablettabstand: 125 / 150 / 175 mm (ebenfalls 75 und 100 mm)
› Universal-, GN 1/1-, EN-, Trapez-Tabletts
› optional Rückwände aus Melaminharzplatten oder Chromnickelstahl
› optional Seitenwände aus Chromnickelstahl





Tablettwagen RTW 1-teilig (auch mit Türen lieferbar)

Bezeichnung:	Tabletts:	Tablettabstand/mm:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
RTW 102	7	175	470 x 640 x 1650	*L 1102
RTW 104	9	150	470 x 640 x 1650	*L 1104
RTW 106	10	125	470 x 640 x 1650	*L 1106
RTW 150	14	175	680 x 775 x 1650	*L 1150
RTW 152	18	150	680 x 775 x 1650	*L 1152
RTW 154	20	125	680 x 775 x 1650	*L 1154

Tablettwagen RTW 2-teilig (teils auch mit Türen lieferbar)

Bezeichnung:	Tabletts:	Tablettabstand/mm:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
RTW 202	14	175	830 x 640 x 1650	*L 1202
RTW 204	18	150	830 x 640 x 1650	*L 1204
RTW 206	20	125	830 x 640 x 1650	*L 1206
RTW 250	28	175	1240 x 775 x 1650	**L 1250
RTW 252	36	150	1240 x 775 x 1650	**L 1252
RTW 254	40	125	1240 x 775 x 1650	**L 1254



Tablettwagen RTW schwarz 1-teilig oder 2-teilig (ohne Türen)

Bezeichnung:	Tabletts:	Tablettabstand/mm:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
RTW 102-S	7	175	470 x 640 x 1650	**L 1102-S
RTW 104-S	9	150	470 x 640 x 1650	**L 1104-S
RTW 106-S	10	125	470 x 640 x 1650	**L 1106-S
RTW 202-S	14	175	830 x 640 x 1650	**L 1202-S
RTW 204-S	18	150	830 x 640 x 1650	**L 1204-S
RTW 206-S	20	125	830 x 640 x 1650	**L 1206-S



Getränkewagen SGW

› Rahmenkonstruktion aus verchromtem Rundmaterial (bei SGW 04/H-S aus schwarzem Rundmaterial)
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen mit Abweisrollen, ø 125 mm, 2 davon feststellbar
› Höhenabstand zwischen den Borden: 355 mm

Bezeichnung:	Kisten:	Auflagenrost/mm:	B x T x H/mm:**	Artikel-Nr.:
SGW 04	4	940 x 390	1080 x 570 x 840	L 8001
SGW 04-S***	4	940 x 390	1080 x 570 x 840	L 8004
SGW 08	8	940 x 390	1080 x 570 x 1630	L 8002
SGW 08-S***	8	940 x 390	1080 x 570 x 1630	L 8005
SGW 04/H	4	415 x 390	585 x 570 x 1630	L 8010
SGW 04/H-S*	4	415 x 390	585 x 570 x 1630	L 8003

*Artikel auch mit Türen lieferbar. / **Ohne Türen. / ***schwarz / Lieferung ohne Dekoration.

Besteck- und Tablett-Ausgabewagen AGW 504 und AGW 507

› Rahmenkonstruktion aus eloxierten Spezial-Leichtmetall-Profilen
› melaminharzbeschichtete Holz-Seitenwände im U-Profil eingefasst
› Besteckköcher-Aufsatz mit Serviettenspender für max. 300 Servietten der Größe 90 x 130 mm, (575 x 295 x 210 mm)
› fahrbar durch 4 korrosionsgeschützte, kugelgelagerte Lenkrollen ø 125 mm, 2 davon mit Feststellern
› Abweisrollen an den 4 Wagenecken
› lichte Innenmaße des Wagens B x T x H/mm: 570 x 325 x 650 (bei AGW 504)





Bezeichnung:	AGW 504
Ausführung:	Melamin-Seitenwände
B x T x H/mm:	725 x 425 x 905
Artikel-Nr.:	L 0504



Bezeichnung:	AGW 507
Ausführung:	Melamin-Seitenwände + Rückwand
B x T x H/mm:	725 x 425 x 1250
Artikel-Nr.:	L 0507





Transportwagen für Getränkekisten, 1-teilig

› Fassungsvermögen: 3 Getränkekisten
› aus rostfreiem Edelstahl
› Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
› Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
› optional mit Verkleidung

Bezeichnung:	BCTT 3, 1-teilig
Tragfähigkeit/kg:	70,00
B x T x H/mm:	468 x 673 x 1550
Artikel-Nr.:	575384



Transportwagen für Getränkekisten, 2-teilig

› Fassungsvermögen: 6 Getränkekisten
› aus rostfreiem Edelstahl
› Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
› Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
› optional mit Verkleidung

Bezeichnung:	BCCT 6
Tragfähigkeit/kg:	70,00
B x T x H/mm:	850 x 673 x 1550
Artikel-Nr.:	575385

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



Besteck- und Tablettwagen

› inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) (auch mit 10 Besteckbehältern verfügbar - Model BT 800)
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff
› aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 1 CNS-Serviettenspender
› Kapazität: 120 Tabletts, 500 Besteckteile

Bezeichnung:	BT 400
Gewicht/kg:	24,00
B x T x H/mm:	900 x 600 x 1270
Artikel-Nr.:	572361

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Tablettwagen

Optional: Eine zusätzliche Durchschubsicherung hinten hält die Tabletts sicher in Position.



Mehr Raum für kreative Ideen

Tablettabräumwagen sorgen schnell für Ordnung bei der Selbstbedienung. Damit der Geschirr-Rücktransport auch hektische Stoßzeiten sicher übersteht, werden Tablett-Abräumwagen von B.PRO Professional aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl verarbeitet. Die verschweißte Rahmenkonstruktion bürgt für maximale Stabilität und Langlebigkeit, kompakte Maße und Wendigkeit inklusive. Die serienmäßigen Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar. Die Tablettauflagen sind aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung. Die Tablettauflagegestelle sind komplett entnehmbar. Die Rollen (ø 125 mm) sind aus Kunststoff, 2 davon sind feststellbar.


TAW 32 GN


TAW 2 x 12 GN



TAW 1-teilig

› Tablett-Abräumwagen, beidseitig beschickbar

für Tablettgrößen*:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550	10	125	574240
TAW 12 GN	468 x 673 x 1550	12	100	574325
TAW 16 GN	468 x 673 x 1550	16	75	575361
TAW 20 GN	468 x 793 x 1550	Quereinschub 20	125	575393
TAW 24 GN	673 x 793 x 1550	Quereinschub 24	100	575394
TAW 32 GN	673 x 793 x 1550	Quereinschub 32	75	575395

TAW 2-teilig

› Tablett-Abräumwagen, beidseitig beschickbar

für Tablettgrößen*:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550	20	125	574243
TAW 2 x 12 GN	850 x 673 x 1550	24	100	574328
TAW 2 x 16 GN	850 x 673 x 1550	32	75	575363



Optionale Ausstattung für mehr Komfort

Die Verkleidung ist abnehmbar – das erleichtert die Reinigung und erhöht die Flexibilität beim Einsatz. Das Beste daran: Sie fügt sich nahtlos ins bewährte Farbkonzept des BASIC LINE Speisenausgabesystems und der Servierwagen-Verkleidungen von B.PRO ein. Auf Wunsch werden die Wagen mit ergonomischem Schiebegriff, Wagendach aus hygienischem Edelstahl oder zusätzlicher Durchschubsicherung geliefert.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl	378450 alle TAW GN, EN / 375452 alle TAW KN
Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig	378441 alle TAW GN, EN / 378443 alle TAW KN
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 GN / TAW 12 GN	378444
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 EN / TAW 12 EN	378445
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 10 KN / TAW 12 KN	378446
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 GN / TAW 2 x 12 GN	378447
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 EN / TAW 2 x 12 EN	378448
Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig für TAW 2 x 10 KN / TAW 2 x 12 KN	378449
Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie für TAW 10 / 12	574246 bis 248
Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie für TAW 2 x 10 / 2 x 12	574249 bis 251
Schiebegriff	-
Durchschubsicherung zusätzlich für TAW 10 / 12	-
Durchschubsicherung zusätzlich für TAW 2 x 10 / 2 x 12	-

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

Lieferung ohne Dekoration. / Abbildungen teilweise mit optionaler Ausstattung. / Türen mit und ohne Glaseinsatz auf Anfrage. / *Weitere Tablettgrößen wie EN und KN auf Anfrage lieferbar.

HUPFER
we make work flow

Tablettabräumwagen TAWALU aus Aluminium

Tablett-Rücklauf reibungslos und effizient: hierzu bietet Ihnen Hupfer mit dem Tablett-Abräumwagen aus Aluminium, kurz TAWALU, die ideale Lösung. Dank Spezialprofilen und einer verwindungssteifen Konstruktion aus leichtem, eloxierten Aluminium profitieren Sie von höchster Belastbarkeit bei gleichzeitig geringem Kraftaufwand im Fahrtbetrieb. Ganz gleich, ob es sich um die Gemeinschaftsverpflegung, SB-Restaurants oder ähnliche Betriebe handelt, die TAWALU-Gerätelinien finden bei jedem Anwender Verwendung. Der unter ergonomischen Gesichtspunkten konzipierte TAWALU bietet optimale Handlingeigenschaften – selbst bei maximaler Beschickung.

- leicht und stabil in der Handhabung
- optional mit Schiebegriff aus ergonomisch geformtem Aluminium-Rundrohr
- serienmäßig mit drehbaren Abweiserrollen
- bedarfsgerecht wählbare Rollenausstattung



korrosionsgeschützt | pannensicher geräuschgedämpft | waschanlagentauglich | Edelstahl | rostfrei



TAWALU Black
ansprechende Optik durch schwarze Bauteile. Auf Anfrage.

TAWALU 1-teilig

- andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 18	75	0222016-N
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 13	100	0222015-N
GN 1/1	460 x 687 x 1635	Längseinschub / 10	125	0222014-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 36	75	0222076-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 26	100	0222075-N
GN 1/1	665 x 815 x 1635	Quereinschub / 20	125	0222074-N

TAWALU 2-teilig

- andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 36	75	0222166-N
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 26	100	0222165-N
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1635	Längseinschub / 20	125	0222164-N
4 x GN 1/1	1230 x 815 x 1435	Quereinschub / 36	125	0222214-N
4 x GN 1/1	1230 x 815 x 1435	Quereinschub / 28	150	0222213-N



TAWALU
mit beschreibbarer Tafellack-Beschichtung als Seitenwand

TAWALU mit Acrylglastür und Rückwand

- andere Tablettgrößen und -kapazitäten auf Anfrage lieferbar

1-teilig

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 10	125	0222014-T
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 13	100	0222015-T
GN 1/1	460 x 687 x 1645	Längseinschub / 18	75	0222016-T

2-teilig

für Tablettgrößen:	B x T x H/mm:	Kapazität Tabletts:	Abstand Tabletts/mm:	Artikel-Nr.:
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 20	125	0222164-T
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 26	100	0222165-T
2 x GN 1/1	820 x 687 x 1645	Längseinschub / 36	75	0222166-T

Ausstattung

- geschlossene Version mit Tür
- Schiebegriff links oder rechts
- Durchschubsicherung Edelstahl
- Galerie, Wagendach Edelstahl
- Aufsatzkorb, Wagendach offen
- Aufsatzkorb, Wagendach Edelstahl



Tafellack | R20128 | R20315 | S60036 | U11077 | U15194 | U15230 | U17005 | U18003 | U19006 und weitere...



0222164-T



SW-850 RL-2



SW-1050 RL-3



SW-1050 RS-2M

Servierwagen Servo+

Äußerst stabiler Servierwagen, Schraubenkonstruktion ohne Schweißnähte, aus Edelstahl, Rundrohr-Schiebebügel, tiefgezogene Borde mit Stopprand, schallgedämmt, Stoßecken an jedem Bord, **mit rostfreien, hochwertigen Kunststoffrollen** – 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen, leicht montierbar (geliefert als flat pack). Bei Typ Servo+ schwere Ausführung, nur montiert lieferbar.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Bordmaße/mm:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SW-850 RL-2	870 x 570 x 950	unmontiert, 2	800 x 500	120,00	88025001
SW-850 RL-3	870 x 570 x 950	unmontiert, 3	800 x 500	150,00	88025005
SW-1050 RL-2	1070 x 570 x 950	unmontiert, 2	1000 x 500	120,00	88025011
SW-1050 RL-3	1070 x 570 x 950	unmontiert, 3	1000 x 500	150,00	88025013
SW-1050 RS-2M	1035 x 535 x 1043	montiert, 2	1000 x 500	160,00	88025024
SW-1050 RS-3M	1035 x 535 x 1043	montiert, 3	1000 x 500	200,00	88025026
SW-1050 RS-4M	1035 x 535 x 1353	montiert, 4	1000 x 500	240,00	88025028
SW-1060 RL-2	1070 x 670 x 950	unmontiert, 2	1000 x 600	120,00	88025017
SW-1060 RL-3	1070 x 670 x 950	unmontiert, 3	1000 x 600	150,00	88025019
SW-1060 RL-4	1070 x 670 x 1260	unmontiert, 4	1000 x 600	160,00	88025021
SW-1060 RS-2M	1035 x 635 x 1043	montiert, 2	1000 x 600	160,00	88025030
SW-1060 RS-3M	1035 x 635 x 1043	montiert, 3	1000 x 600	200,00	88025032
SW-1060 RS-4M	1035 x 635 x 1353	montiert, 4	1000 x 600	240,00	88025034

HUPFER
we make work flow







VarioCart

Das VarioCart ist gemacht für den härtesten Alltag: extrem stabil, langlebig und belastbar. Dank innovativer Konstruktion, robuster Klemmverbindungen und speziellem Bordprofil hält er höchsten Anforderungen stand – für mehr Traglast, Hygiene und Zuverlässigkeit. Das Bordmaß ist optimiert auf den Transport von Eurobehältern.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Bordmaße/mm:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
VarioCart, 4 Borde	940 x 685 x 1381	4	800 x 600	300	0112785
VarioCart, 2 Borde, schwarz	940 x 685 x 1048	2	800 x 600	200	0112708
VarioCart, 5 Borde	940 x 685 x 1381	5	800 x 600	300	0112789
VarioCart, 2 Borde	740 x 485 x 1048	2	600 x 400	200	0112697
VarioCart, 3 Borde, schwarz	940 x 685 x 1048	3	800 x 600	300	0112709
VarioCart, 3 Borde	740 x 485 x 1048	3	600 x 400	300	0112698
VarioCart, 3 Borde	940 x 685 x 1048	3	800 x 600	300	0112696
VarioCart, 2 Borde	940 x 685 x 1048	2	800 x 600	200	0112695
VarioCart, 3 Borde, mit Ergobügel	1021 x 685 x 1105	3	800 x 600	300	0112700
VarioCart, 2 Borde, mit Ergobügel	1021 x 685 x 1105	2	800 x 600	200	0112699
VarioCart, 2 Borde	740 x 485 x 715	2	600 x 400	200	0112784

Servierwagen

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

Eingeschweißte Borde, eingerollte Kanten an den Borden, integrierte Schalldämmung und Stoßschutz, Belastbarkeit bis zu 200 kg, hohe Wendigkeit durch 4 Lenkrollen, stahlverzinkt, davon 2 mit Feststeller. Auch in reduzierter Höhe erhältlich (Seite 62).



SW 8 x 5-3
schwere Ausführung mit Kunststoffrollen



SW 10 x 6-2

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Borde:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950	2	120	555527
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950	3	120	555528
SW 8 x 5-2 schwere Ausführung	900 x 600 x 1035	2	160	575176
SW 8 x 5-3 schwere Ausführung	900 x 600 x 1035	3	200	575178
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010	2	160	555536
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010	3	200	555538





Abräumstationen



Verkleidungs-Sets für Servierwagen

Die stabilen Seitenwände lassen sich leicht ein- und aushängen und sind in untenstehenden Farben lieferbar.

Diese und weitere Optionen sowie Zubehör auf Anfrage.



Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3

Übersichtliches Sortieren von Tabletts, Tellern, Besteck und Gläsern, aber auch Restmüll und Papier. Z.B. im Service, Biergarten oder bei Veranstaltungen einsetzbar.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
SW MCS 10 x 6-3	1100 x 700 x 950	575520
Sichtschutz	1031 x 205 x 430	382662



Arbeitsplatte WB 8 x 5

Zum Aufsetzen auf Servierwagen 8 x 5 (ohne Galerie) inkl. Ausschnitt für zwei GN-Behälter 1/3-65, 2 x GN 1/3-65 im Lieferumfang enthalten.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
WB 8 x 5	773 x 500 x 61	574773
Schneidbrett Kunststoff GN 1/1	530 x 325 x 20	574776



Besteckaufsatz CAT 5

In Kombination mit SW 10 x 6 bietet der neue Besteckaufsatz genug Platz für Besteck, Tabletts, Geschirr, Servietten und Würzmittel.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
CAT 5	1031 x 318 x 361	574772

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

**Auch ohne Türen lieferbar.

HUPFER
we make work flow

Behälter-Transportwagen



Kommissionierwagen für Eurobehälter

Durch die stabile Konstruktion garantiert der Kommissionierwagen auch bei schweren Lasten einen sicheren Transport. Damit ist er sowohl für die Warenannahme als auch zur Kommissionierung großer Mengen im Lagerbereich geeignet. Die spezielle Transportsicherung sorgt für eine zuverlässige Fixierung der Waren und ermöglicht bei einer Gesamttragkraft von 350 kg eine zügige Handhabung im Großküchenbetrieb.

Bezeichnung:	**RTW/S EB 82-63/1711 ZB**
B x T x H/mm:	969 x 694 x 1711
max. Kapazität:	12 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	350
Artikel-Nr.:	0163798

Viele Vorteile für große Küchen

Eurobehälter mit dem Grundraster von 600 x 400 mm und deren Unterteilungen werden immer häufiger in der Großküche eingesetzt. Von der Anlieferung ins Kühlhaus, vom Lager zur Kommissionierung, von der Produktionsküche in den Spülbereichen: mit Hupfer profitieren Sie über die gesamte Logistikkette von Zeit- und Platzgewinn.

› stabile, ergonomisch optimierte Edelstahlkonstruktion
› leichte Verfahrbarkeit für sichere Handhabung
› robuste Oberflächen für problemlose Reinigung
› hohe Kapazität bei geringem Platzbedarf





Regaltransportwagen für Eurobehälter

2 Funktionen: Die angelieferten Waren können direkt ins Kühlhaus transportiert und dort ohne Umpacken zwischengelagert werden. Dank der Verfahrbarkeit auf stabilen Rollen sorgt er dabei für Flexibilität bei der Lagerraumgestaltung und erleichtert die Reinigung der Lagerbereiche. Der Regaltransportwagen fasst 12 Eurobehälter (600 x 400 mm) bei einer Gesamttragkraft von 260 kg.

› inkl. 4 geschlossenen Auflagen

Bezeichnung:	**RTW/Z EB 13-6/1650**
B x T x H/mm:	1370 x 670 x 1651
max. Kapazität:	12 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	240
Artikel-Nr.:	0123099



Produktionswagen für Eurobehälter

Speziell auf die Kommissionierung kleinerer Mengen abgestimmt, ist der Produktionswagen für Eurobehälter ideal zur Bereitstellung verschiedener Produktionsposten in der Küche. Mit seiner kompakten Bauweise lässt er sich auch in engen Küchenbereichen leicht und sicher bewegen. Der Wagen bietet Platz für 5 Eurobehälter (600 x 400 mm) und hat eine Gesamttragkraft von 125 kg.

› mit 5 Paar L-Einschubschienen

Bezeichnung:	**PW EB 1/5 539/702/1530**
B x T x H/mm:	539 x 702 x 1530
max. Kapazität:	5 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	125
Artikel-Nr.:	0163610



ERGO-Stapler für Eurobehälter

Ermöglicht durch stets gleichbleibende Entnahmehöhe eine besonders ergonomische Arbeitsplatzgestaltung. Das reduziert spürbar die Belastung bei sich wiederholenden Arbeitsschritten. So ist der Stapler z.B. auch für den Einsatz im Spülbereich geeignet. Die herausnehmbare Plattform (820 x 610 mm) mit kugelgelagerter Plattformführung und einstellbarem Zugfedersystem trägt 2 x 3 Eurobehälter (600 x 400 x 220 mm) bei einer Gesamttragkraft von 180 kg. Alternativ Ausführung mit kleinerer Plattform (610 x 410 mm).

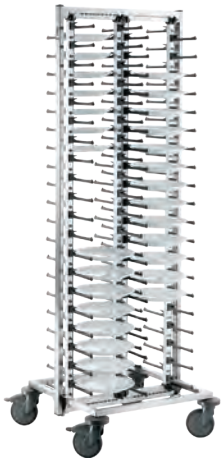
Bezeichnung:	**BD/O EB 2/60-40**
B x T x H/mm:	758 x 1023 x 982
max. Kapazität:	16 - 24 Eurobehälter 600 x 400 mm
Tragfähigkeit/kg:	240
Artikel-Nr.:	0163524

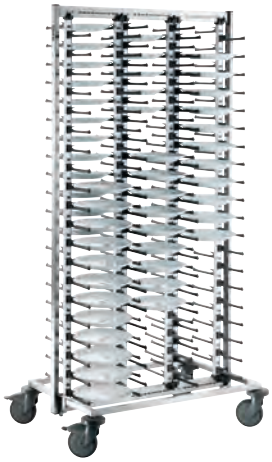
Tellerstapler

B.PRO CATERING SOLUTIONS

SERVISTAR Tellerstapelsystem

› sichere und elastische Fixierung der vertikal gestapelten Teller durch Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche
› einfache und stufenlose Anpassung des Haltesystems an verschiedene Tellergrößen bis 300 mm
› robuste Alltagstauglichkeit durch verwindungssteifen Edelstahlfahrrahmen
› zum Vorrichten oder Portionieren von Kaltspeisen oder als Zwischenablage
› fahrbare Ausführung mit 4 Kunststoff-Lenkrollen, 2 mit Feststeller







Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität/Teller:	Artikel-Nr.:
SERVISTAR Gastro 80	653 x 663 x 1856	80	573695
SERVISTAR Gastro 120	653 x 933 x 1856	120	573699
SERVISTAR Gastro 80, Flat Pack	653 x 663 x 1856	80	573697
SERVISTAR Gastro 120, Flat Pack*	653 x 933 x 1856	120	573701

Regalwagen

› Regalwagen aus rostfreiem Edelstahl
› Rollen rostfrei gem. DIN 18867-8
› 4 Lenkrollen ø 125 mm, 2 mit Feststeller
› robuster, umlaufender Bodenrahmen sorgt für zusätzliche Stabilität und schützt die Auflageschienen vor Deformierung


RWR 160


RWR161


RWR-E 6 x 4

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Auflagen/-abstand:	Kapazität:	Gewicht/kg:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
RWR 160 Regalwagen	460 x 613 x 1645	18 Paar, 73 mm	18 x GN 1/1 oder 36 x GN 1/1	15,00	200,00	572934
RWR 161 Regalwagen	733 x 662 x 1645	18 Paar, 73 mm	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1	25,00	200,00	572936
RWRR 161 Regalwagen, ineinander zu schieben*	734 x 662 x 1645	18 Paar, 73 mm	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1	25,00	200,00	572938
RWR 162 Regalwagen, 2-teilig*	613 x 820 x 1645	36 Paar, 73 mm	36 x GN 1/1 oder 72 x GN 1/2	29,00	200,00	572942
RWR-E 6 x 4	536 x 686 x 1515	5 Paar, 245 mm	5 x GN E2 600 x 400 x 200 mm	14,00	125,00	575102
RWR-B 6 x 4*	536 x 686 x 1729	20 Paar, 73 mm	20 Backbleche 600 x 400 mm	21,50	200,00	575104

*ohne Abbildung

Bankettwagen
GN 2/1 banquet

Umluftheizung (H) oder Umluftkühlung (C)

› gleichmäßiger Sickenabstand von 38,3 mm
› bei allen umluftgekühlten Modellen können die unteren Sicken vor dem Kältefach genutzt werden
› einfache Reinigung – auf Wunsch in H1 Ausführung
› Kältemittel: Propan R290





Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 36 H banquet	umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	36 x GN 2/1	820 x 941 x 1795	1,68 kW / 230 V	575212
BPT E 36 (30) C banquet	umluftgekühlt	+2°C bis +10°C	30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1	820 x 941 x 1795	0,35 kW / 230 V	575216

Bankettwagen
combi / duo

Umluftheizung und Umluftkühlung (H/C)

› 2 separat regelbare Fächer
› mit Umluftheizung oder
als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder
als Kombination Umluftheizung/Neutral
› als Combi-Modell mit zwei Fächern übereinander
› als Duo-Modell mit zwei Fächern nebeneinander
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 2 x 16
combi H/N banquet



BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 2 x 36 duo H/H banquet*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2x 36 GN 2/1	1436 x 941 x 1795	3,35 kW / 230 V	575214
BPT E 2 x 16 combi H/N banquet	umluftbeheizt + neutral	+30°C bis +95°C (o)	2x 16 GN 2/1	820 x 941 x 1795	1,18 kW / 230 V	575215
BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet*	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (o) +2°C bis +10°C (u)	16 x GN 2/1 (o) 10 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 (u)	820 x 941 x 1795	1,53 kW / 230 V	575217
BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (li) +2°C bis +10°C (re)	36 x GN 2/1 (li) 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 (re)	1436 x 941 x 1795	2,03 kW / 230 V	575218



Connectivity

› die optionale Sensortechnik erfasst relevante Daten permanent und umfassend, wie z.B. Temperaturen und Standzeiten



Türöffnung

› auch mit vollen Händen:
durch Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung



Sichtglas

› optional mit Sichtglaseinsatz für die GN 2/1 Banquet-Modelle. Verhindert zu häufiges Öffnen und Schließen durch optimale Einsehbarkeit und Füllstandskontrolle

Weitere Modelle verfügbar. / Zubehör auf Anfrage. / *ohne Abbildung

B.PRO CATERING SOLUTIONS

B.Protherm aus Edelstahl
GN 1/1 Modelle

neutrale Ausführung (N),
Umluftheizung (H) oder Umluftkühlung (C)

› 12 unterschiedliche Modelle
› Under-Counter-Modelle (neutral oder umluftbeheizt) zum Einschieben unter Tische oder Theken
› gleichmäßiger Sickenabstand von 38,3 mm
› bei allen umluftgekühlten Modellen können die unteren Sicken vor dem Kältefach genutzt werden
› einfache Reinigung – auf Wunsch in H1 Ausführung
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 12 H



BPT E 36 (30) C

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 12 N*	neutral	-	12 x GN 1/1	521 x 821 x 782	-	575195
BPT E 18 N*	neutral	-	18 x GN 1/1	521 x 821 x 1075	-	575196
BPT E 12 H	umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	12 x GN 1/1	521 x 821 x 782	0,80 kW / 230 V	575199
BPT E 36 (30) C	umluftgekühlt	+2°C bis +10°C	30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2	590 x 821 x 1795	0,27 kW / 230 V	575204

B.Protherm aus Edelstahl
combi / duo

Umluftheizung und Umluftkühlung (H/C)

› 2 separat regelbare Fächer
› mit Umluftheizung oder als Kombination Umluftheizung/Umluftkühlung oder als Kombination Umluftheizung/neutral
› als Combi-Modell mit 2 Fächern übereinander
› als Duo-Modell mit 2 Fächern nebeneinander
› Kältemittel: Propan R290



BPT E 2 x 18 duo H/N



BPT E 2 x 30 (24) duo H/C

Bezeichnung:	Ausführung:	Temperaturbereich:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
BPT E 2 x 30 duo H/H*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2 x 30 GN 1/1	1026 x 821 x 1565	1,97 kW / 230 V	575207
BPT E 2 x 12 combi H/H*	umluftbeheizt + umluftbeheizt	+30°C bis +95°C	2 x 12 GN 1/1	590 x 821 x 1532	1,59 kW / 230 V	575208
BPT E 2 x 18 duo H/N	umluftbeheizt + neutral	+30°C bis +95°C (li)	2 x 18 GN 1/1	1026 x 821 x 1072	0,80 kW / 230 V	575209
BPT E 2 x 30 (24) duo H/C	umluftbeheizt + umluftgekühlt	+30°C bis +95°C (li) +2°C bis +10°C (re)	30 x GN 1/1 (li) 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 (re)	1026 x 821 x 1565	1,26 kW / 230 V	575211



Lüftungskonzept

› sorgt für eine schnelle und gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung im Innenraum



Stoßschutz

› zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach: die robuste Lösung für den Außer-Haus-Transport schützt vor Beschädigungen



Kunststoff-, Antistatik- und Edelstahlrollen

› 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller
› ø 125 mm, Edelstahlrollen zusätzlich ø 160 mm

Weitere Modelle verfügbar. / Zubehör auf Anfrage. / *ohne Abbildung

Speisentransportwagen



Diese und weitere Hupfer Transportwagen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Die Multitalente für die Speisenlogistik – die Köhler Bankettwagen von Hupfer

› Anwendungsbereiche: Bankett/Veranstaltung, Seniorenheim, Catering, Außer-Haus-Verpflegung
› mit 4 Modellreihen: neutral, beheizt, aktiv gekühlt, beheizt/passiv gekühlt
› Speisen vorbereiten, zwischenlagern, warm- oder kalthalten, transportieren und ausgeben mit nur einem Gerät
› hygienisch einwandfrei, leichte Reinigung
› Bestückung mit eigenen Behältnissen oder Tellern auf Gitterrosten oder Speisen in GN-Behältern



Bezeichnung:	**BKW 1/14 L-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1308
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	14 x GN 1/1
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163291



Bezeichnung:	**BKW 1/20 L-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1653
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	20 x GN 1/1
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163292



Bezeichnung:	**BKW 1/36 B-GN-57,5 umluftbeheizt**
B x T x H/mm:	795 x 895 x 1573
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	18 x GN 2/1 oder 36 x GN 1/1
Einschubart:	Quereinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163293



Bezeichnung:	**BKW 1/40 B-GN-57,5 UK umluftgekühlt**
B x T x H/mm:	795 x 895 x 1872
Anschlusswert:	0,37 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	20 x GN 2/1 oder 40 x GN 1/1
Einschubart:	Quereinschub
Thermostateinstellung:	+ 2°C bis +8° C regelbar bei Umgebungstemperatur von +32°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163295



Bezeichnung:	**BKW 1/14 L-GN-57,5 + 5 PK umluftbeheizt und passiv gekühlt**
B x T x H/mm:	640 x 775 x 1857
Anschlusswert:	1,60 kW / 230 V
Höhenraster/mm:	58 im Unterbau, 4 x 72 im Aufsatz
Rostmaße/mm:	530 x 325
Kapazität:	14 x GN 1/1 im Unterbau + 5 x GN 1/1-65 im Aufsatz + 1 x eutektische Platte GN 1/1 (nicht im Preis enthalten)
Einschubart:	Längseinschub
Thermostateinstellung:	+30°C bis +95°C
Temperaturregelung:	stufenlos
Artikel-Nr.:	0163294

Speisentransportwagen

HUPFER
we make work flow

Das Platz-Kühl-Heiz-Transport-Design-Wunder

Die Isobox Mobil Flex ist eine Speisentransportbox, die sich mühelos an individuelle Anforderungen anpassen lässt, und jegliche Bedenken hinsichtlich der Temperatur überflüssig macht. Mit ihrer robusten Bauweise zeichnet sich die Box durch außergewöhnliche Belastbarkeit und Verlässlichkeit aus und überzeugt nicht zuletzt durch ein ansprechendes Design.

Vorteile bei jedem Einsatz und für jeden Bereich

Modularität
Modulare Bauweise für einfache Entnahme und Austausch von Modulen.

Robuste Bauweise
Stabile Konstruktion aus robusten Materialien für den sicheren Transport außerhalb und innerhalb des Hauses.

Individuelle Konfiguration
Flexible Konfigurationsoptionen, um den individuellen Anforderungen gerecht zu werden.

Nachhaltigkeit
Generalüberholte Module mit gleicher Leistung und Funktion wie neue Module einfach kaufen.





Bezeichnung:	Isobox Flex XS, Undercounter
B x T x H/mm:	585 x 799 x 734
Einschübe:	9 x GN
Artikel-Nr.:	0223141



Bezeichnung:	Isobox Flex M
B x T x H/mm:	585 x 799 x 1109
Einschübe:	19 x GN
Artikel-Nr.:	0223143



Bezeichnung:	Isobox Flex M, Side-by-Side
B x T x H/mm:	1100 x 799 x 1144
Einschübe:	38 x GN
Artikel-Nr.:	0223146



Bezeichnung:	Isobox Flex, Swiss Double
B x T x H/mm:	585 x 799 x 1660
Einschübe:	28 x GN
Artikel-Nr.:	0223150



Bezeichnung:	Isobox Flex L, Side-by-Side
B x T x H/mm:	1100 x 799 x 1594
Einschübe:	32 x GN
Artikel-Nr.:	0223147

Ein Produkt – viele Kombinationen

Die Isobox ist flexibel einsetzbar dank um- und einhängbarer Heiz- und Kühlmodule, die sich präzise mit dem Digitalregler einstellen lassen.

- **Wärmemodus: Speisen zuverlässig warmhalten**
- **Kühlmodus: Kaltspeisen sicher auf Temperatur halten**
- **Neutralmodus: Nachrüstbarkeit von aktiver Kühlung oder Heizung**



ScanBox

Bringing your food with care

Speisentransportwagen

Maßgeschneidert!

Die flexible Bauweise und effiziente Produktionsmethode von ScanBox bietet einzigartige Möglichkeiten. Dies ermöglicht die Herstellung speziell angefertigter Boxen, die auf Ihre Anforderungen angepasst sind, ganz gleich, ob es um die Verstauung von Tabletts mit spezieller Größe, die Optimierung des Fassungsvermögens oder die Konfiguration der Einheitenfunktionen geht.

Vorteile
Ergo Line und Banquet Line:

- ein Konstrukt aus Glasfaser, Edelstahlprofil und Aluminium im Innenraum
- standardmäßig mit umlaufendem Stoßrahmen sowie Oberrahmen (Galerie) ausgestattet
- Standardrollen ø 160 mm
- leichte Handhabung und Manövrierbarkeit
- freie Gestaltung mit Logo oder Komplettfolierung
- Auflageschienen (Gestell) herausnehmbar zum leichten Reinigen
- bessere Luftzirkulation im Innenraum bei vollbestücktem Wagen



Duo



Single



Combo

Ergo Line GN 1/1

Die Ergo Line basiert auf GN 1/1 und ist auf Ergonomie und Effizienz beim Aufbewahren und Transportieren von warmen und kalten Speisen ausgerichtet. Perfekt während der hektischen Mittagspause oder immer dann, wenn Flexibilität und einfache Bedienung höchste Priorität haben. Durchdachte Boxen mit hoher Kapazität, höchster Qualität in jedem Detail und einer robusten Ausführung bewahren die Speisenqualität.

Single	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral	NE 08/10/12/14	540 x 810 x 1064/1224/1384/1545	-	-	ELSNE-08/10/12/14
Kühlung Kompressor	CC 08/10/12/14	540 x 870 x 1117/1277/1437/1597	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	ELSCC-08/10/12/14
Umluft	HF 08/10/12/14	540 x 810 x 1117/1277/1434/1597	bis +90°C	0,70 - 1,00 kW / 230 V	ELSHF-08/10/12/14

Combo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral - Neutral	NE06 + NE06	540 x 810 x 1544	-	-	ELCNN-66
Kühlung Kompressor - Umluft	CC04 + HF04 /06/08	540 x 870 x 1277/1437/1597	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,38 - 0,70 kW / 230 V	ELCCF-44/-46/-48
Neutral - Umluft	NE04 + HF04/06/08	540 x 810 x 1277/1437/1597	bis +90°C	0,38 - 0,70 kW / 230 V	ELCNF-44/-46/-48

Duo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral - Neutral	NE08 + NE08/12/14	1100 x 810 x 1065/1385/1545	-	-	ELDNN-08/-12/-14
Kühlung Kompressor - Kühlung K.	CC08 + CC08/12/14	1100 x 870 x 1065/1385/1545	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,13 kW / 230 V	ELDCC-08/-12/-14
Kühlung Kompressor - Umluft	CC08 + HF08/12/14	1100 x 870 x 1065/1385/1545	+3°C bis +10°C	0,13 + 0,70 - 1,00 kW / 230 V	ELDCF-08/-12/-14

Banquet Line GN 2/1

Optimierung von Platz und Kapazität und dennoch einfach zu transportieren. Banquet Line auf Basis GN 2/1 wird häufig zum Aufbewahren und Transportieren von Speisen in Umgebungen verwendet, die eine gleichbleibende Speisenqualität, hohe Kapazität und Stil erfordern. Perfekt für Großgastronomie wie Bankette und Veranstaltungen, bei denen Tausende von Menschen gleichzeitig bedient werden müssen.

Single	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Neutral	NE 12/16	740 x 910 x 1385/1705	-	-	BLSNE-12/-16
Kühlung - Kompressor	CC 12/16	740 x 990 x 1437/1757	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	BLSCC-12/-16
Umluft	HF 12/16	740 x 910 x 1437/1757	bis +90°C	1,80 kW / 230 V	BLSHF-12/-16

Combo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Kühlung Kompressor - Umluft	CC06 + HF06	740 x 990 x 1597	+3°C bis +10°C	0,83 + 0,13 kW / 230 V	BLCCF-66

Duo	**Bezeichnung:**	**B x T x H/mm:**	**Temperaturbereich:**	**Anschlusswert:**	**Artikel-Nr.:**
Kühlung Kompressor - Umluft	CC12 + HF12/16	1584 x 990 x 1385/1705	+3°C bis +10°C	0,13 + 1,00 kW / 230 V	BLDCF-12/-16
Kühlung Kompressor - Kühlung K.	CC12 + CC12/16	1584 x 990 x 1385/1705	+3°C bis +10°C	0,13 kW / 230 V	BLDCC-12/-16
Umluft - Umluft	HF12 + HF12	1584 x 910 x 1385/1705	bis +90°C	1,00 + 1,00 kW / 230 V	BLDFF-12/-16

Rieber Bankettwagen – für ein gelungenes Bankett
Serviervereites Warmhalten oder Kühlhalten von Speisen

Kleine bis große Kongresse, Tagungen, Familienfeste – kein Bankett gleicht dem anderen, wenn beste Qualität zeitgleich und heiß serviert werden soll. Mit den Rieber Bankettwagen lässt sich diese Anforderung wirtschaftlich angemessen und für den Gast appetitlich lösen. Rechtzeitig vor dem Essen können die Speisen portioniert und im vorgeheizten oder gekühlten Bankettwagen bis zum Verzehr geparkt werden. Auch Terminverschiebungen oder verspätete Gäste stellen kein Problem mehr dar.

› Korpus und Türen doppelwandig und isoliert
› Türen mit Silikondichtung, selbstschließend und 270° öffnend
› die Facheinteilung ist gemäß Gastronorm ausgeführt
› der Innenraum ist glattflächig und leicht zu reinigen
› bei beheizten Bankettwagen umlaufende Dachgalerie und Stoßrahmen
› stirnseitig je 1 Schiebegriff
› Schrankabteil mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken und Kippsicherung (bei 115 mm Sickenabstand) für CNS-Roste oder GN-Behälter



BKW 2/1 beheizt



BKW 2 x 2/1 beheizt



BKW light 2 x 2/1 analog beheizt

Bankettwagen umluftgekühlt*

Bezeichnung:	BKW 2/1 gekühlt	BKW 2 x 2/1 gekühlt
B x T x H/mm:	802 x 884 x 1771	1487 x 843 x 1771
Einschübe:	11	2 x 11
Thermostatregelung:	+2°C bis +8°C	+2°C bis +8°C
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V	0,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88230406	88230405

Bankettwagen umluftbeheizt

Bezeichnung:	BKW 2/1 beheizt	BKW 2 x 2/1 beheizt
B x T x H/mm:	777 x 837 x 1712	1490 x 837 x 1712
Einschübe:	11	2 x 11
Thermostatregelung:	+30°C bis +100°C	+30°C bis +100°C
Anschlusswert:	2,25 kW / 230 V	2,90 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88230104	88230203

Bankettwagen light analog umluftbeheizt, isoliert

Bezeichnung:	BKW light 2/1 analog beheizt	BKW light 2 x 2/1 analog beheizt
B x T x H/mm:	777 x 837 x 1674	1514 x 837 x 1674
Einschübe:	11	2 x 11
Thermostatregelung:	+30°C bis +90°C	+30°C bis +90°C
Anschlusswert:	1,75 kW / 230 V	2,40 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88230111	88230211



*ohne Abbildung

Speisentransportwagen

Entdecken Sie die Premium-Klasse unter den Rieber thermoport. Rostfreier Edelstahl als Innen- und Außenmantel, doppelwandig und mit FCKW-freiem PU-Schaum isoliert, garantiert nicht nur eine hervorragende Isolation, sondern erfüllt auch höchste Hygieneansprüche (H3).



thermoport CNS 3000 umluftbeheizt

thermoport

Bezeichnung:	1400	1600	2000	3000
B x T x H/mm:	492 x 769 x 793	492 x 769 x 930	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Kapazität/mm:	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	5 x GN 1/1 200
Auflageschienen:	14 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	63,70	70,40	89,70	130,00
Artikel-Nr.:	85011101	85010608	85010707	85010807



thermoport CNS 1600 U zuheizbar

thermoport (warm, Frontlader)

› Temperaturbereich -20°C bis +100°C

Bezeichnung:	1400 U zuheizbar	1600 U zuheizbar	2000 U zuheizbar	3000 U zuheizbar
B x T x H/mm:	492 x 769 x 792	492 x 769 x 930	492 x 769 x 1078	592 x 769 x 1448
Kapazität/mm:	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100, etc.	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150, etc.	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100, etc.	5 x GN 1/1 200, etc.
Auflageschienen:	14 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	63,70	70,40	89,70	130,00
Anschlusswert:	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V	0,76 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	85011102	85010609	85010708	85010808



thermoport CNS 3000 hybrid ak-W & ak-K

thermoport (kalt, Frontlader)

› Temperaturbereich +4°C bis +8°C
› Kältemittel: R134a

Bezeichnung:	1000 K gekühlt	1600 K gekühlt	2000 K gekühlt	3000 K gekühlt
B x T x H/mm:	492 x 769 x 770	492 x 769 x 1130	492 x 769 x 1278	492 x 769 x 1648
Kapazität/mm:	1 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	2 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 150	3 x GN 1/1 200 1 x GN 1/1 100	5 x GN 1/1 200
Auflageschienen:	8 Paar	16 Paar	20 Paar	30 Paar
max. Füllvolumen/l:	44,40	70,40	89,70	130,00
Anschlusswert:	0,25 kW / 230 V	0,25 kW / 230 V	0,25 kW / 230 V	0,25 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	85010411	85010616	85010718	85010820

thermoport CNS 3000 hybrid (warm / kalt)

› unterteilt in zwei komplett für sich isolierte Bereiche
› Kühlen, Regenerieren, Niedertemperaturgaren oder Warmhalten in einem Gerät
› unteres Abteil mit aktiver oder passiver Kühlung

B x T x H/mm:	592 x 769 x 1645 (aktive Kühlung), 592 x 769 x 1448 (passive Kühlung)
Temperaturbereich:	+2°C bis +100°C
Kühlbereich:	+2°C bis +8°C
Anschlusswert:	aktiv 0,84 kW, passiv 0,76 kW
Artikel-Nr. aktiv:	85010823
Artikel-Nr. passiv:	85010816



Transportsicherung – thermoport CNS

› sicherer Transport der Edelstahl thermoport im LKW
› Kunststoff thermoport werden zusätzlich mittels Galerie rutschsicher transportiert

B x T x H/mm:	592 x 769 x 197
Artikel-Nr.:	85012053

Zubehörteile auf Anfrage. / Alle thermoport serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

Speisentransportbehälter

B.PRO CATERING SOLUTIONS

Alle Behälter aus lebensmittelbeständigem Polypropylen sind spülmaschinentauglich. Die Modelle BPT 420 KBUH / KBRUH und 620 KBUH / KBRUH sind ohne Tür spülmaschinentauglich. Auch möglich: **Beschlagteile in rot oder blau** ohne Aufpreis und/oder individuelles Logo gegen Aufpreis beidseitig auf den Trägerplatten der Griffe.



Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör

Bezeichnung:	**BPT 320 KB, beheizbar bis +90°C**	**BPT 320 KBR, beheizbar von +40°C bis +95°C**	**BPT 320 K, unbeheizt**
Ausführung:	Innenbehälter aus CNS 18/10 beheizt, LED-Funktionsanzeige	Innenbehälter aus CNS 18/10 beheizt, mit digitaler Temperaturregelung	Toplader
Kapazität:	GN 1/1-200 oder Unterteilung	GN 1/1-200 oder Unterteilung	GN 1/1-200 oder Unterteilung
B x T x H/mm:	643 x 430 x 375	643 x 430 x 375	643 x 430 x 340
Anschlusswert:	0,40 kW / 230 V	0,40 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	566242	572228	566241







Bezeichnung:	**BPT 420 KBUH, beheizbar bis +90°C**	**BPT 420 KBRUH, beheizbar +40°C bis +85°C**	**BPT 420 K, unbeheizt**
Ausführung:	mit Flügeltür LED-Funktionsanzeige, umluftbeheizt	mit Flügeltür, umluftbeheizt mit digitaler Temperaturregelung	mit Flügeltür um 270° schwenkbar
Kapazität:	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken	2 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 11 Paar Auflagesicken
B x T x H/mm:	692 x 445 x 470	692 x 445 x 470	663 x 445 x 470
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	573515	573516	573514







Abb. mit Zubehör

Bezeichnung:	**BPT 620 KBUH, beheizbar bis +90°C**	**BPT 620 KBRUH, beheizbar +40°C bis +85°C**	**BPT 620 KUF, unbeheizt**
Ausführung:	mit Flügeltür, umluftbeheizt LED-Funktionsanzeige	mit Flügeltür, umluftbeheizt, mit digitaler Temperaturregelung	mit Flügeltür, um 270° schwenkbar
Kapazität:	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken	3 x GN 1/1-150 oder Unterteilung 12 Paar Auflagesicken
B x T x H/mm:	692 x 440 x 660	692 x 440 x 660	660 x 440 x 660
Anschlusswert:	0,20 kW / 230 V	0,20 kW / 230 V	-
Artikel-Nr.:*	572536	572537	564365

*Ausführung mit grauen Beschlagteilen.

Speisentransportbehälter

Die Rieber Klassiker aus leichtem und robustem Kunststoff. Die thermoport erhalten Sie in verschiedenen Ausführungen: beheizt oder unbeheizt, als Top- oder Frontlader. Stabile Bügelverschlüsse und klappbare Tragegriffe aus schlagfestem Kunststoff, Einsteckkarte, Bodenrutschschienen, Stapelfunktion, spülmaschinentauglich bis +90°C.

Ergänzt durch das digitale System CHECK CLOUD werden Ihnen qualitätsrelevante Prozesse ermöglicht. Diese beinhalten eine transparente HACCP-Dokumentation, vielfältige Tools in Sachen Hygiene- und Servicemanagement, strukturierte Checklistenverwaltung, eine hilfreiche Erinnerungs- und Meldungsfunktion sowie ein flexibles Informations- und Organisationstool. Es ist flexibel, einfach und individuell nachrüstbar.

Diese und weitere Transportbehälter finden Sie in unserem Onlineshop ...



thermoport K 100 hybrid passiv

Toplader, ermöglicht das Einstapeln von GN-Behältern in verschiedenen Größen und Tiefen zur optimalen Raumnutzung, Isosteg ermöglicht thermische Trennung (patentiert). Einteilung GN 1/2 + GN 1/2 oder GN 2/3 + GN 1/3 bzw. GN 1/6

B x T x H/mm:	690 x 425 x 364
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	8,00
max. Füllvolumen/l:	26,00
Artikel-Nr. orange:	85020353
Artikel-Nr. schwarz:	85020354



thermoport K 1000 umluftbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis maximal 2 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und max. 52,00 l, mit digitaler leistungsstärkerer Umluftheizung, max. erreichbare Temperatur 85°C, bessere Wärmezirkulation, geschützte Steuerung durch erhöhten Gehäuserand

B x T x H/mm:	435 x 688 x 561
Auflageschienen:	12 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	17,60
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur +85°C
Heizleistung:	0,80 kW
Anschlusswert:	230 V
Artikel-Nr. orange:	85020423
Artikel-Nr. schwarz:	85020424



thermoport K 600 unbeheizt / thermoport K 600 A-FLAT umluftbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis max. 1 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und 1 x GN 1/1, 65 mm Tiefe und max. 33,00 l

Auflageschienen:	7 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C

thermoport K 600 unbeheizt

B x T x H/mm:	420 x 610 x 386
Gesamtgewicht/kg:	8,20
Artikel-Nr. orange:	85020505
Artikel-Nr. schwarz:	85020518

thermoport K 600 A-FLAT umluftbeheizt

B x T x H/mm:	435 x 639 x 385
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur: +95°C
Heizleistung:	0,50 kW
Anschlusswert:	230 V
Gesamtgewicht/kg:	11,00
Artikel-Nr. orange:	85020524
Artikel-Nr. schwarz:	85020525



thermoport K 100 unbeheizt / beheizt

Toplader für GN-Behälterkombination bis max. 1 x GN 1/1, 3 x GN 1/3 200 mm, 2 x GN 1/2 200 mm, 200 mm Tiefe und max. 26,00 l

Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C

thermoport K 100 unbeheizt

B x T x H/mm:	370 x 645 x 308
Gesamtgewicht/kg:	7,20
Artikel-Nr. orange:	85020301
Artikel-Nr. schwarz:	85020328

thermoport K 100 beheizt

B x T x H/mm:	370 x 645 x 308
Zuheizung:	max. erreichbare Temperatur +95°C
Heizleistung:	0,24 kW
Anschlusswert:	230 V
Gesamtgewicht/kg:	8,30
Artikel-Nr. orange:	85020313
Artikel-Nr. schwarz:	85020329



thermoport K 1000 unbeheizt

Frontlader für GN-Behälterkombination bis max. 2 x GN 1/1, 200 mm Tiefe und max. 52,00 l

B x T x H/mm:	435 x 610 x 561
Auflageschienen:	12 Paar
lichte Breite zw. den Auflageschienen/mm:	300
Temperaturbereich:	-20°C bis +100°C
Gesamtgewicht/kg:	12,00
Artikel-Nr. orange:	85020401
Artikel-Nr. schwarz:	85020412



Weitere Ausführungen und Zubehörteile auf Anfrage. / Alle thermoport serienmäßig mit QR-Code zur Service-Page mit relevanten Infos zum Produkt.

thermo hauser



GoodBowl

Ein neues, nachhaltiges to-go-Konzept für Gastronomie und Großküchen, das die Umwelt schont und Müll vermeidet

- 100% recyclebar, Schalen und Cup aus Monomaterial Polypropylen
- mikrowellen- und spülmaschinentauglich
- Schalenformen und Größen sind auf die gängigen Transportbehälter der Gastronomie abgestimmt
- 5er Sets



GoodBowl:	Tiny	Tiny XL	Big	Twin	Trio
B x T x H/mm:	142 x 142 x 61	142 x 142 x 102	185 x 185 x 76	185 x 185 x 76	247 x 185 x 505
Inhalt/l:	0,55	0,55	1,30	0,60 + 0,40	0,58 + 2 x 0,22
Farbe:	**Artikel-Nr.:**	**Artikel-Nr.:**	**Artikel-Nr.:**	**Artikel-Nr.:**	**Artikel-Nr.:**
anthrazit	8300057591	8300060584	8300057593	8300057595	8300060617
grün	8300057592	8300060586	8300057594	8300057596	8300060621
blau	8300060581	8300060585	8300060605	8300060608	8300060620
lime	8300060582	8300060587	8300060606	8300060615	8300060622
sand	8300060583	8300060588	8300060607	8300060616	8300060623

GoodBowl Cup

Mit dem isolierten Cup bleiben Getränke länger warm bzw. kalt.



Bezeichnung:	Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
Cup 0,4 l, 8er Set	anthrazit	90 x 125	8300061907
Deckel, 8er Set	transparent	90 x 24	8300061908



Schalen aus Porzellan

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Beilagenschale	ø 117	0,15	8300063498
Beilagenschale	ø 117	0,30	8300063497
Menüschale ohne Einteilung	235 x 175 x 40	0,98	8300063496
Menüschale 1/2 geteilt	235 x 175 x 40	0,85	8300063499
Menüschale 2/3 1/3 geteilt	235 x 175 x 40	0,85	8300063500
Menüschale 3/3 geteilt	235 x 175 x 40	0,83	8300063501

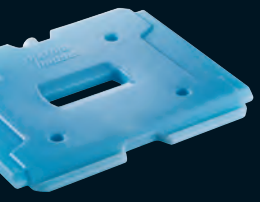


Kühl-/Wärmeakkus



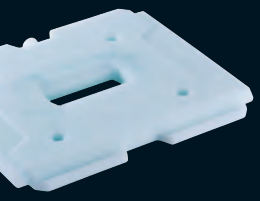
FROZEN (-21°C)

› tiefgefrorenes Fleisch/Fisch
› gefrorene Lebensmittel
› Speiseeis in Fertig-verpackungen



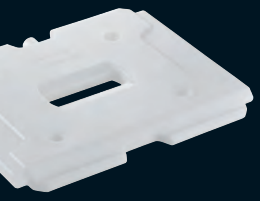
COLD (-12°C)

› kühlbedürftiges Fleisch/Fisch
› Speiseeis zum Ausportionieren



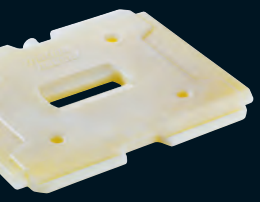
SENSITIVE (-6°C)

› Milchprodukte
› roheihaltige Lebensmittel
› Eiprodukte



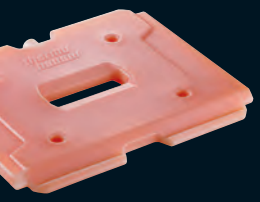
FRIDGE (-3°C)

› Gemüse
› Molkereierzeugnisse (z.B. Butter, Frischkäse, Weichkäse)



AMBIENT

› sensibles Gebäck
› Schokolade



HOT

› abgefüllte Speisen (z.B. Kinderbetreuung)



HOT PREMIUM

› abgefüllte Speisen (z.B. Bereich Healthcare)



Hot and cold – immer der richtige Akku

Für jeden Anspruch der richtige Akku
Die ThermoCell-Serie besteht aus 7 verschiedenen Akku-Typen. Jeder ist speziell für einen bestimmtem Temperaturbereich entwickelt. Ob für gefrorene oder gekühlte Produkte oder warme Speisen: mit dem richtigen Akku werden die DIN-Vorgaben eingehalten und die Produkte oder Speisen kommen mit der richtigen Temperatur ans Ziel.

Quick connect
› an der Profilierung aneinandergehakt, können 2 Akkus als Kette gemeinsam aus Frontladern herausgezogen werden

Allrounder
› für jeden Einsatz der passende Akku. Einfach an den verschiedenen Farben zu erkennen

Platzsparend
› die im Design integrierten Füße sorgen für eine einfache Stapelbarkeit

Schnell geladen
› die geringe Gesamtstärke des Akkus erlaubt eine um 35 x kürzere Ladezeit

ThermoCell GN 1/2

Bezeichnung:	Temperaturbereich:	Material:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
ThermoCell Kühlakku FROZEN (-21°C)	-18°C bis -10°C	HDPE	325 x 265 x 235	8300064117
ThermoCell Kühlakku COLD (-12°C)	-9°C bis -3°C	HDPE	325 x 265 x 235	8300064118
ThermoCell Kühlakku SENSITIVE (-6°C)	-3°C bis +4°C	HDPE	325 x 265 x 235	8300064119
ThermoCell Kühlakku FRIDGE (-3°C)	0°C bis +8°C	HDPE	325 x 265 x 235	8300064120
ThermoCell Wärmeakku AMBIENT	10°C bis 20°C	HDPE	325 x 265 x 235	8300064121
ThermoCell Wärmeakku HOT	65°C bis 75°C	PP	325 x 265 x 235	8300064122
ThermoCell Wärmeakku HOT PREMIUM	65°C bis 85°C	PP	325 x 265 x 235	8300064123



Kühlaufsatzrahmen GN 1/1

› für GN-Akkus

Bezeichnung:	Material:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Kühlaufsatzrahmen	EPP	600 x 400 x 65	8300063749

*Im Vergleich zu Standardakkus mit 30 mm Gesamtstärke.

Thermo Tower



Frische auf allen Ebenen mit dem Thermo Tower

Frische und Qualität der Speisen sowie Effizienz in den Abläufen sind die berechtigten Anforderungen an Lösungen für den isolierten Speisentransport. Mit Thermo Tower hat thermohauser eine neue Produktlinie an kompakten Transportwagen für den Speisentransport entwickelt. Die Edelstahlwagen werden in der professionellen Speisenverteilung bei Cateringdienstleistern, in der Gemeinschaftsverpflegung und Großküche eingesetzt. Aber auch für Bäckereien, die im Filialsystem arbeiten, sind die Thermo Tower eine höchst interessante Option.





Thermo Tower	NEUTRAL TT144/14N	NEUTRAL TT200/20 N	COLD TT144/14C	COLD TT200/20 C
B x T x H/mm:	535 x 797 x 1301	592 x 797 x 1631	535 x 797 x 1461	592 x 797 x 1791
Volumen/l:	144,00	200,00	144,00	200,00
Gewicht/kg:	65,00	75,00	88,50	108,00
Kühlleistung:	-	-	+2°C bis +10°C	+2°C bis +10°C
Leistung:	-	-	Gas R134a	Gas R134a
Anschlusswert:	-	-	0,35 kW / 230 V	0,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8300053935	8300053938	8300053933	8300053936





Thermo Tower	HOT TT144/14 H	HOT TT200/20 H	KOMBI HOT/COLD TT95+55/9+5 HC	KOMBI HOT/COLD TT95+95/9+9 C
B x T x H/mm:	535 x 795 x 1301	592 x 797 x 1631	592 x 797 x 1592	592 x 797 x 1812
Volumen/l:	144,00	200,00	95,00 + 55,00	95,00 + 95,00
Gewicht/kg:	66,00	80,00	97,00	112,00
Kühlleistung:	-	-	+2°C bis +10°C	+2°C bis +10°C
Heizleistung:	+30°C bis +90°C	+30°C bis +90°C	+30°C bis +90°C	+30°C bis +90°C
Leistung:	-	-	Gas R134a	Gas R134a
Anschlusswert:	0,96 kW / 230 V	0,96 kW / 230 V	1,30 kW / 230 V	1,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8300053934	8300053937	8300053926	8300062258



Transportboxen

Ultraleichte und haltbare EPP-Transportboxen als kostengünstige Einstiegslösung für Caterer. Sie ermöglichen die Beibehaltung der Lebensmittelqualität und der Temperatur.





Cam GoBox, Top Loader für GN 1/1

› ergonomisch geformte Griffe für das einfache und sichere Tragen
› einfaches Beladen und Entladen durch Aussparungen in den Innenwänden
› stapelbar, auch mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller
› GN-Behälter mit luftdichtem Deckel und die GoBox (unterstützt HACCP-Richtlinien) gewährleisten die optimale Lebensmittelsicherheit

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP140*	600 x 400 x 207	538 x 338 x 145	26,00	EPP140
EPP160	600 x 400 x 257	538 x 338 x 193	35,50	EPP160
EPP180	600 x 400 x 316	538 x 338 x 253	46,00	EPP180







Plastiketiketten

› passen in alle Cam GoBoxen

Artikel-Nr.:
EPPID5

Cam GoBox, Front Loader für GN 1/1

› Zugriff von allen 4 Seiten durch gut durchdachte eingeformte Griffe
› auslaufsicher durch integrierten Kondenswasser-Auffangschutz
› einfacher Zugriff auf die GN-Behälter durch bis zu 270° verstellbare Türen
› stapelbar, auch mit den Boxen der wichtigsten anderen Hersteller

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP300	640 x 440 x 475	535 x 330 x 370	60,00	EPP300
EPP400	640 x 440 x 625	535 x 330 x 525	86,00	EPP400



Rollwagen, Camdolly

› passt unter alle Cam GoBoxen
› 4 Lenkrollen (2 mit Bremse)

Gewicht/kg:	Tragfähigkeit/kg:	Artikel-Nr.:
4,50	250,00	CD3253EPP





Top Loader für GN 1/2

› leichte isolierte Transportboxen
› kalte Lebensmittel für ca. 4 Stunden optimal kühlen
› ideal für Caterings-/Außerhaus-Veranstaltungen und Lieferservice
› bei Bedarf zusammen mit einem Camchiller verwendbar

Bezeichnung:	außen B x T x H/mm:	innen B x T x H/mm:	Volumen/l:	Artikel-Nr.:
EPP260	390 x 330 x 257	330 x 270 x 193	16,90	EPP260
EPP280	390 x 330 x 316	330 x 270 x 253	22,30	EPP280

*ohne Abbildung

Speisenausgabewagen



Food2Go – effizientes, mobiles Aufbewahren und Servieren von Lebensmitteln

Duo A7 + H7 ist eine mobile Servierplattform für Caterer, Krankenhäuser, Schulen und andere, die vielseitige All-in-One-Produkte zum Transportieren, Aufbewahren und Servieren von Mahlzeiten benötigen. Die stabile und leichte Bauweise garantiert leichte Manövrierfähigkeit und Haltbarkeit.

Zu den Standard-Merkmalen zählen:
› LED-Leuchten, die anzeigen, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde
› eine einstellbare Dampfventilation
› entfernbare Gestelle
› ein Zentralbremssystem

Die Installation dauert nur wenige Sekunden und benötigt nur einen 1-phasigen Stromanschluss. Food2Go verfügt über eine große Auswahl an Extras.

In der Einheit können Teller, Einzelportionen und Behälter transportiert werden. Um sicherzustellen, dass die Temperaturen während der Ausgabe der Lebensmittel konstant bleiben, können bis zu 3 x GN 1/1 Behälter mit zwei eingebauten GN 1/1 Keramik-Heizplatten untergebracht werden.

Um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen, sind die neutralen Versionen mit einem eutektischen Plattenhalter ausgestattet.

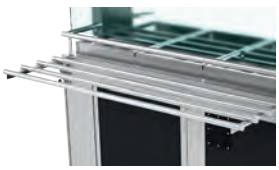


ScanBox
Bringing your food with care

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Warmhaltefächer:	Kältefächer:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Food2Go A7 + H7 hot	780 x 1357 x 1320	7 + 7 x GN 1/1	bis zu +90°C	bis zu +3 bis 10°C	120	0,73 kW / 230 V	198030-1
Food2Go AC7 + H7 cool/hot	780 x 1357 x 1320	7 + 7 x GN 1/1	bis zu +90°C	bis zu +3 bis 10°C	160	0,86 kW / 230 V	198023-1

Sonderausstattung:









Bezeichnung:	Food2Go Tray Holder	Food2Go Tray Slide	Food2Go Condiment Holder	Food2Go Dustbin Holder
Beschreibung:	Hält Tabletts und kann zum besseren Transport ganz einfach heruntergeklappt werden.	Für leichten Umgang mit Tabletts beim Bedienen der Kunden. Kann leicht heruntergeklappt werden.	Am Wagen kann ein Rahmen angebracht werden, in dem Utensilien, Gewürze, Servietten usw. aufbewahrt werden können.	Ein Rahmen, an dem ein Behälter oder eine Plastiktüte für Abfälle aufgehängt werden kann. Wird an den „Tray Holder" angebracht.
Artikel-Nr.:	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1



Speisenausgabewagen

Für den Transport und die Verteilung von Speisen im Haus. In 2 Ausführungen erhältlich: beheizt oder gekühlt (auf Anfrage).



ZUB 2-Wannen
Griff stirnseitig



ZUB 3-Wannen
Griff längsseitig

Abdeckung allseitig verkröpft, tiefgezogene Warmhaltebecken eingeschweißt. Beckengröße für Gastronormbehälter GN 1/1, **nass und trocken beheizbar.** Mit Entleerhahn. Allseitig verkleidet, isoliert. **Bei trockener Beheizung deutliche Energieersparnis.** Schaltelemente stoßgeschützt. Spiralkabel 2,5 m, Blindsteckdose. Ein-/Aus-Wippschalter. Thermostatregler stufenlos, +30°C bis +110°C. Sicherheitsschiebegriff. Eingeschweißtes CNS-Bord mit Stopprand. 4 Stoßecken. Rostfreie Rollenausstattung gemäß DIN 18867, Teil 8. Rad ø 125 mm. 2 Lenkrollen, 2 Lenkstopprollen. GS/VDE-geprüft, spritzwassergeschützt.

Bezeichnung:	**ZUB 2**	**ZUB 2***	**ZUB 3***	**ZUB 3**
B x T x H/mm:	816 x 677 x 900	816 x 677 x 900	1221 x 678 x 900	1186 x 678 x 900
Leergewicht/kg:	33,00	33,00	44,00	44,00
Kapazität:	2 x GN 1/1, 200 mm	2 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm	3 x GN 1/1, 200 mm
Anschlusswert:	0,94 kW / 230 V	0,94 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V
Griffstellung:	stirnseitig	längsseitig	stirnseitig	längsseitig
Artikel-Nr.:	88160201	88160203	88160301	88160303



STW 2-Wannen
und 2-Fächer beheizt



STW 3-Fächer
beheizt



Aufsatz Licht-/Wärmebrücke
für STW 2 + 3 und ZUB 2 + 3

Speisentransportwagen

Speisentransportwagen sind die preiswerte Alternative für kleine Häuser. Sie erfüllen die strengen Vorgaben nach HACCP und machen die Speisenverteilungskette dadurch sicher. Die Warmhaltebecken (Modelle STW 2/3 Wannen und 2/3 Fächer beheizt) sind tiefgezogen, **nass und trocken beheizbar,** mit Ablauf. **Bei trockener Beheizung deutliche Energie-Ersparnis.** Die Schrank-Innenräume sind absolut dichtgeschweißt mit tiefgezogenen Auflagesicken und Kugelecken, Hygieneausführung H3, strahlwassertauglich. Warmhaltebecken und Schränke einzeln beheizbar +30°C bis +110°C. Auf Wunsch mit aktiver Warmhaltung der Warmspeisen oder mit aktiver Kühlung der Kaltspeisen. Durch das Schöpfsystem sind Individual-Portionen wie bei Diäten möglich.

Bezeichnung:	**STW 2***	**STW 2**	**STW 3**	**STW 3***
B x T x H/mm:	905 x 680 x 900	905 x 680 x 900	1314 x 680 x 900	1314 x 680 x 900
Abmessungen Fach/mm:	330 x 570 x 586	330 x 570 x 364	330 x 570 x 586	330 x 570 x 364
Anzahl beheizbarer Fächer:	2	2	3	3
Anzahl beheizter Becken:	0	2	0	3
Anschlusswert:	0,94 kW / 230 V	1,88 kW / 230 V	1,41 kW / 230 V	2,82 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	88130323	88130623	88131023	88131423

Aufsatz Licht-/Wärmebrücke

Aufsatzbord aus Edelstahl zum Aufstellen auf die Abdeckung der Speisentransportwagen und Zubringerwagen. Gästeseitig mit 4-fach verstellbarem Hustenschutz aus VSG 8 mm und LED Beleuchtung. Ausführung als Lichtbrücke oder als Licht- und Wärmebrücke.

Bezeichnung:	**Aufsatz Lichtbrücke**	**Aufsatz Lichtbrücke**	**Aufsatz Licht-/Wärmebrücke**	**Aufsatz Licht-/Wärmebrücke**
passend für:	ZUB 2 und STW 2	ZUB 3 und STW 3	ZUB 2 und STW 2	ZUB 3 und STW 3
B x T x H/mm:	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400	753 x 580 x 400	1117 x 580 x 400
Artikel-Nr.:	88132045	88132047	88132046	88132048

*ohne Abbildung

HUPFER
we make work flow

Wenn auch Sie Ihre Energiekosten reduzieren wollen, dann sollten Sie auf Wagen mit der effizienten Folienheizung zurückgreifen!



bis zu 52% Energieeinsparung
von Rohrheizkörpern zu Folienheizung



Modelle mit Folienheizung oder Rohrheizkörpern

Speisentransportwagen der Marke Hupfer sind weltweit etablierte Produkte. Das umfangreiche Lieferprogramm ist mit Variantenreichtum so strukturiert, dass selbst individuellsten Einsatzzwecken und Anforderungsprofilen entsprochen werden kann. Das Besondere ist die thermische Trennung zwischen den oberen Becken mit energieoptimierten Folienheizkörpern und den mit Edelstahl-Rohrheizkörpern beheizten Wärmefächern im Unterbau. So können warme und zu kühlende Speisen unabhängig voneinander bevorratet werden. So finden sie je nach Modell ihren Einsatz in Senioren- und Kinderheimen, Kindertagesstätten, Krankenhäusern und Kliniken.

Bezeichnung:	SPA/EB-2	SPA/EB-2 FH
B x T x H/mm:	677 x 924 x 900	677 x 924 x 900
Anzahl Becken:	2	2
Art der Heizung:	Rohrheizkörper	energiesparende Folienheizung
Artikel-Nr.:	0164197	0164205

Bezeichnung:	SPA/EB-3	SPA/EB-3 FH
B x T x H/mm:	677 x 1274 x 900	677 x 1274 x 900
Anzahl Becken:	3	3
Art der Heizung:	Rohrheizkörper	energiesparende Folienheizung
Artikel-Nr.:	0164198	0164207



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF*	SPTW 3EBH 3WF
B x T x H/mm:	922 x 700 x 979	1317 x 700 x 979
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	energiesparende Folienheizung	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 95°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	nein	nein
Artikel-Nr.:	0162943	0162946



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF SD*	SPTW 3EBH 3WF SD
B x T x H/mm:	1000 x 795 x 1062	1393 x 795 x 1062
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	energiesparende Folienheizung	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 80°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	Schiebedeckel	Schiebedeckel
Artikel-Nr.:	0162945	0162948-01



Bezeichnung:	SPTW 2EBH 2WF KD*	SPTW 3EBH 3WF KD
B x T x H/mm:	945 x 729 x 1043	1315 x 729 x 1043
Anzahl Becken GN 1/1:	2	3
Art der Heizung:	Folienheizung zum Energiesparen	
Anzahl Schrankräume:	2	3
Fassungsvermögen je Schrank:	5 x 1/1, 65 mm	5 x 1/1, 65 mm
Thermostateinstellung in Schrankfächern:	30°C bis 80°C	30°C bis 80°C
Thermische Trennung:	ja	ja
Deckel am Gerät:	Klappdeckel	Klappdeckel
Artikel-Nr.:	0162944	0162947

Für alle Geräte gibt es weitere Sonderausstattungen wie Hustenschutz, abklappbare Borde usw. / *ohne Abbildung



Zubehör
Überbord mit Hustenschutz für SPA/SPTW 2EB

› nicht für Modelle mit Klapp- oder Schiebedeckel geeignet



Zubehör
Klappbord längsseitig für SPA/SPTW 3EB

› längsseitig
› Edelstahl

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Überbord	780 x 380	0163013
Klappbord	999 x 240 x 30	0162262

Speisenausgabewagen



Hustenschutz

› nachrüstbar (Abb. für SAG 3)

Artikel-Nr.:	705505



Speisentransportwagen, beheizbar, geschlossen

Bezeichnung:		Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisentransportwagen STW 2	2 Fächer beheizbar mit je 9 Paar Auflagesicken GN 1/1		1009 x 714 x 915	1,00 kW / 230 V	572159



STW 2 Abb. mit Zubehör



SAG 3



SAW L-3
mit Option: Hustenschutz

Speisenausgabewagen, beheizt, geschlossen

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisenausgabewagen SAG 2*	2 Einzelbecken + 2 Schrankräume	936 x 714 x 933	1,90 kW / 230 V	572150
Speisenausgabewagen SAG 3	3 Einzelbecken + 3 Schrankräume	1276 x 714 x 933	2,85 kW / 230 V	572151



SAW 2



SAW 3 Abb. mit Zubehör



SAW L-2

Speisenausgabewagen, beheizt, offen

Bezeichnung:	Kapazität:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Speisenausgabewagen SAW 2	2 Becken	936 x 714 x 933	1,40 kW / 230 V	572153
Speisenausgabewagen SAW 3	3 Becken	1276 x 714 x 933	2,10 kW / 230 V	572154
Speisenausgabewagen SAW 4*	4 Becken	1615 x 714 x 933	2,80 kW / 230 V	572155
Für Anfahrwände Schiebegriff und Bedienelemente längs:				
Speisenausgabewagen SAW L-2	2 Becken	900 x 749 x 933	1,40 kW / 230 V	572156
Speisenausgabewagen SAW L-3	3 Becken	1241 x 749 x 933	2,10 kW / 230 V	572157
Speisenausgabewagen SAW L-4*	4 Becken	1574 x 749 x 933	2,80 kW / 230 V	572551

Speisenausgabewagen SAG und SAW optional auch mit Hustenschutz lieferbar. SAG optional mit farbigem Korpus. / Arbeitshöhe aller Ausgabewagen: 900 mm. / *ohne Abbildung

B.PRO CATERING SOLUTIONS

› höhere Stapelkapazität, auf fast jede Geschirrform einstellbar
› energieoptimiert durch Eco- oder Boost-Modus
› die Tellerspender TS sind gegen Aufpreis mit farbigem Korpus in 12 verschiedenen Farben lieferbar
› weitere Modelle auf Anfrage



Abb. mit Zubehör zusätzliche Tellerführung



Abb. mit Zubehör zusätzliche Tellerführung



Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Tellerspender TS-2 18-33*, unbeheizt	990 x 520 x 1030	ca. 160 Teller (18 - 33)	-	573776
Tellerspender TS-H1 18-33*, beheizt	680 x 520 x 1030	ca. 80 Teller (18 - 33)	0,90 kW / 230 V	573775
Tellerspender TS-UH2 18-33*, beheizt (Umluft)	1114 x 520 x 1030	ca. 160 Teller (18 - 33)	1,50 kW / 230 V	573779



Abb. mit Zubehör Abdeckhaube





Abb. mit Zubehör Tabletts

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Universalspender UNI 59/29, unbeheizt*	774 x 520 x 944	abhängig vom Geschirr	-	574911
Universalspender UNI-H 59/29, umluftbeheizt*	885 x 520 x 944	abhängig vom Geschirr	1,80 kW / 230 V	574909
Tablettspender CCE 54/38, offene Ausführung, Stapelhöhe 700 mm	810 x 555 x 900	ca. 100 Tabletts	-	574927







Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Korbspender CCE 53/53, Stapelhöhe 700 mm	810 x 555 x 900	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	-	574917
Korbspender CE 53/53*	745 x 700 x 911	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	-	574905
Korbspender CHV 53/53, umluftbeheizt*	885 x 700 x 911	6 Körbe à 115 mm / 9 Körbe à 75 mm Höhe	1,80 kW / 230 V	574903

graphite black | traffic grey B | stone grey | signal white | broom yellow | merlot red | petrol green | sea blue | candy red | neomint | apple green | lime

*Arbeitshöhe: 900 mm

Tellerspender (2 Röhren)

› teilweise auch Modelle mit einer Röhre erhältlich



TE 2/19-26



TE/H 2/18-33/V



TE/UH 2/19-26/VC

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität*:	max. Geschirrtemperatur:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TE 2/19-26	unbeheizt	459 x 930 x 960	144 (ø 190 - 260)	-	-	0162805
TE/H 2/19-26/V	beheizt	459 x 931 x 1075	144 (ø 190 - 260)	70°C	0,90 kW / 230 V	0162810
TE/H 2/18-33/V	beheizt	529 x 1051 x 1071	106 (ø 180 - 330)	70°C	1,50 kW / 230 V	0162811
TE/UH 2/19-26/VS	umluftbeheizt	459 x 930 x 1072	144 (ø 190 - 260)	80°C	1,50 kW / 230 V	0162967-01
TE/UH 2/19-26/VC	umluftbeheizt	512 x 961 x 972	130 (ø 190 - 260)	100°C	2,00 kW / 230 V	0161590

Universalspender

› zur Aufnahme von runden und rechteckigen Geschirrteilen ø bzw. Kantenlänge 80 bis 280 mm, Einsatz in Nischen von Ausgabetheken



UST 57-28



UST/H 57-28



UST/UH 57-28

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	max. Geschirrtemperatur:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
UST 57-28	unbeheizt	510 x 750 x 900	bis 510	-	-	0162991
UST/H 57-28	beheizt	509 x 751 x 1023	bis 510	85°C	1,00 kW / 230 V	0162993
UST/UH 57-28	umluftbeheizt	510 x 750 x 1020	bis 510	100°C	1,50 kW / 230 V	0162994

Besteck-/Tablett-/Korbspender

› für Transport und Ausgabe von gestapelten Tabletts und Besteckteilen
› zur Aufnahme von Körben 500 x 500 mm



OTA U-BW (Tablett)



OKO 50-50 (Korb)



OTA-E BA-4GN (Besteck)

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Einschub:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OTA 53-37 (Tablett)	unbeheizt	510 x 800 x 900	120 Tabletts	längs	-	0164627
OTA U-BW (Tablett)	verstellbar	510 x 822 x 1025	80 - 120 Tabletts	längs / quer	-	0161740
OKO 50-50 (Korb)	unbeheizt	565 x 800 x 900	oder 10 Körbe / 75 mm	längs / quer	-	0164628
OTA-E BA-4GN (Besteck)	mit Hustenschutz	795 x 713 x 1289	100 Tabletts / 4 x100 BS-Teile	quer	-	0118902

*ohne Haube

Stapler / Spender





RRV-L2
Röhrenstapler 2 x
mit Lüftungsschlitzen



RRV-H2
Röhrenstapler 2 x
statisch beheizt

Tellerspender (1 oder 2 Röhren)* Stapler zum Aufwärmen, Kühlen in Kühlräumen, Aufbewahren und Transportieren von runden Tellern, mit Verstellröhre. Stapelhöhe: 600 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Kapazität:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
RRV-1	unbeheizt	480 x 620 x 900	60 Teller (ø 190 - 320)	-	89010468
RRV-2	unbeheizt	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 300)	-	89010469
RRV-L2	unbeheizt**	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 320)	-	89010369
RRV-U2	umluftbeheizt*	480 x 986 x 900	120 Teller (ø 190 - 320)	1,46 kW / 230 V	89010169
RRV-H2	beheizt*	480 x 955 x 900	120 Teller (ø 190 - 300)	1,40 kW / 230 V	89010269

*Auch Modelle mit 1 Röhre erhältlich / **mit Lüftungsschlitzen.



WE-U
umluftbeheizt
mit Gitterplattform



PU-M 2/1
umluftbeheizt



PK-Q1/1
gekühlt

Wechselstapler (Geschirrstapler) eckig, für Geschirrteile mit unterschiedlichen Abmessungen, 1 Plattform, Zuladung max. 150 kg, Plattform kipp- und verkantsicher, 6 Wechselstangen zum Einstellen der Geschirrteile. Mit Gitterplattform, dadurch mehr Einstapelvarianten für verschiedene Porzellanformen. Beheizte Version inkl. Deckelhaube aus Polycarbonat, Stapelhöhe: 560 mm, mit Deckelhaube: ca. 645 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
WE	unbeheizt	480 x 955 x 900	-	89010459
WE-U*	umluftbeheizt	480 x 955 x 900	1,80 kW / 230 V	89010159
WE-H-750*	beheizt	420 x 750 x 900	1,70 kW / 230 V	89010260
WE-H*	beheizt	480 x 955 x 900	1,70 kW / 230 V	89010259

*Nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Geschirrteilen.

Plattformstapler für Körbe/Menüschalenstapler zum Aufbewahren und Transportieren von Geschirrkörben. Stapelhöhe: 600 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PU-M 2/1*	umluftbeheizt	744 x 1148 x 911	2,25 kW / 230 V	89020107
PU-SV 2/1*	umluftbeheizt	690 x 1142 x 911	2,24 kW / 230 V	89020102
PK-Q 1/1**	umluftgekühlt	814 x 1164 x 945	0,41 kW / 230 V	89020402

*Nicht geeignet zum Einsetzen von Kunststoff-Körben/Tabletts. / **Kältemittel: R134a



PO-SV 2/1
unbeheizt



PG-GN 2/1
unbeheizt



PO-TA 1/1
unbeheizt

Plattformstapler offen, für Körbe und Tabletts bzw. geschlossen nur für Körbe. Stapelhöhe: 575 mm.

Bezeichnung:	Typ:	B x T x H/mm:	Plattform, Korb-/Tablettmaß/mm:	Einsatzbereich:	Artikel-Nr.:
PO-SV 2/1	unbeheizt	690 x 1050 x 911	max. 530 x 800	545 x 812	89020302
PG-GN 2/1	unbeheizt	690 x 880 x 911	max. 530 x 650	535 x 660	89020201
PO-GN 2/1 (ohne Abb.)	unbeheizt	690 x 880 x 911	max. 530 x 650	555 x 662	89020303
PO-TA 1/1	unbeheizt	500 x 680 x 911	max. 530 x 400	535 x 412	89020306



Warmhaltegeräte

Wärmestrahler massiv 22001

› Strahlergehäuse 220 mm ø aus massiv Messing, massiv Kupfer, schwarz oder verchromt
› mit Spiralkabel*, stufenlos verstellbar von 850 bis 1700 mm
› komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler
› Baldachin 80 mm ø, schwarz
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse, Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
› optional mit Rotlichtstrahler

Bezeichnung:	Ausführung:	Artikel-Nr.:
22001	Messing	B 0020
22001	Kupfer	B 0021
22001	verchromt	B 0022
22001	schwarz	B 0023



Wärmestrahler massiv 23001

› Strahlergehäuse 240 mm ø schwarz oder massiv verchromt
› mit Spiralkabel*, stufenlos verstellbar von 850 bis 1700 mm
› komplett mit 250 W-Weißlichtstrahler
› Baldachin 100 mm ø, schwarz
› Ein- und Ausschalter am Gehäuse, Anschlusswert: 0,25 kW / 230 V
› optional mit Rotlichtstrahler

Bezeichnung:	Ausführung:	Artikel-Nr.:
23001	schwarz	B 0039
23001	verchromt	B 0031



Büfett-Wärmelampe 24000

› Wärmelampe mit Fußplatte CNS 18/10
› Lampenschirm und flexibler Arm verchromt
› inkl. 250 W-Weißlichtstrahler, steckerfertig

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Fußplatte H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
24000 B / S schwarz	200 x 200 x 700	40	0,25 kW / 230 V	B 0050
24000 B / G gold	200 x 200 x 700	40	0,25 kW / 230 V	B 0042
24000 B / C chrom	200 x 200 x 700	40	0,25 kW / 230 V	B 0041



Schneidstation für Büfett-Wärmelampe

› die flexible Lösung für Ihr Büfett, ideale Ergänzungsmöglichkeit von Büfett-Wärmelampen
› das Schneidbrett arretiert auf der unbeheizten Trägerplatte und ist zur Reinigung abnehmbar
› das Schneidbrett ist hitzebeständig und mit einer umlaufenden Saftrille ausgestattet
› optimale Warmhalteeigenschaften durch Ober- und Unterhitze (bei dual)
› optional mit Hustenschutz

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
24001/SB/U (single)	450 x 450 x 75	-	B 0070
24002/SB/U (dual)	600 x 450 x 75	-	B 0074
24002/SB/B (dual beheizt)	600 x 450 x 75	0,60 kW / 230 V	B 0080



Tranchierplatte mit Digitalregelung

› Chromnickelstahl 18/10
› digital regelbar von 30 bis 100°C
› Tranchierplatte mit ringsumlaufendem Wulstrand
› inkl. hitzebeständiger Glas-Schneidplatte
› optional mit Hustenschutz an der Gästeseite

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anzahl Strahler:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TP 90080	800 x 600 x 110 / 725	2	1,30 kW / 230 V	B 3118
TP 90080/H mit Hustenschutz	800 x 600 x 110 / 725	2	1,30 kW / 230 V	B 3119
TP 90050	500 x 600 x 110 / 725	1	0,90 kW / 230 V	B 3120
TP 90050/H mit Hustenschutz	500 x 600 x 110 / 725	1	0,90 kW / 230 V	B 3121

*Verkürztes Kabel (verstellbar von 500 bis 1000 mm) auf Anfrage.

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke



› Gehäuse und Fußgestell Chromnickelstahl 18/10
› mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz
› einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter

Bezeichnung:	B x H/mm:	Anzahl Strahler:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
29065	650 x 435	1	0,40 kW / 230 V	B 0500
29100	1000 x 435	2	0,80 kW / 230 V	B 0510
29120	1200 x 435	3	1,20 kW / 230 V	B 0520

Quarz-Kompakt-Wärmebrücke mit höhenverstellbarem Spiralkabel



› Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
› mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz
› einzeln schaltbar durch Ein- und Ausschalter
› stufenlos verstellbar von 850 bis 1700 mm

Bezeichnung:	L/mm:	Anzahl Strahler:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
29065/SK	650	1	0,40 kW / 230 V	B 0582
29100/SK	1000	2	0,80 kW / 230 V	B 0583
29120/SK	1200	3	1,20 kW / 230 V	B 0585
29150/SK	1500	4	1,60 kW / 230 V	B 0588

Wärmebrücke, CNS-Gehäuse 1-etagig



› Chromnickelstahl 18/10
› alle Größen transportabel oder für stationäre Montage lieferbar
› mit IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahlern, mit Splitterschutz
› Heizzonen einzeln schaltbar

			ohne Hustenschutz	mit Hustenschutz
Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
27100	1000 x 330 x 435	0,80 kW / 230 V	B 1010	B 1012
27110	1100 x 330 x 435	0,80 kW / 230 V	B 1020	B 1022
27120	1200 x 330 x 435	1,20 kW / 230 V	B 1030	B 1032

Wärmebrücke „All-in-One“



› universell einsetzbar: mit Hustenschutz und Fußgestell, hängend, mit Fußgestell
› Chromnickelstahl 18/10, komplett verschweißtes Gehäuse
Zum Lieferumfang gehören sowohl Winkel zur bauseitigen Befestigung als auch höhenverstellbare Edelstahlseile zum Abhängen von der Decke. Die IRK-Halogen-Infrarot-Quarzstrahler sorgen für optimale Wärmeübertragung in den Speisen und präsentieren diese perfekt. Die Wärmebrücke ist steckerfertig und mit einem Schalter am Gehäuse versehen.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
28065	650 x 125 x 65	0,40 kW / 230 V	B 6310
28100	1000 x 125 x 65	0,80 kW / 230 V	B 6350
28120	1200 x 125 x 65	0,80 kW / 230 V	B 6400

Fußgestell



› Chromnickelstahl 18/10
› mit stabilem Edelstahl-Fußgestell, jeder Fuß wird mit 2 Schrauben am Gehäuse befestigt

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
28000/FG	B 6309

Hustenschutz aus Acrylglas



› wird mit Schrauben und mit einer Befestigungsschiene verdeckt am Gehäuse befestigt
› je Wärmebrücke können 2 Stück Hustenschutz montiert werden

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
28065/HS (1 x)	650 x 125 x 65	0,40 kW / 230 V	B 6410
28100/HS (1 x)	1000 x 125 x 65	0,80 kW / 230 V	B 6420
28120/HS (1 x)	1200 x 125 x 65	0,80 kW / 230 V	B 6430

BRITA

Wasserspender



Top Pro
als Stand- oder
Auftischgerät



Easy Access Panel (EAP)





BRITA VIVREAU – zukunftsweisende Trinkwasserversorgung

Das in Regensburg ansässige Unternehmen ist eine Tochter des Wasserexperten BRITA aus Taunusstein und verantwortlich für den Vertrieb und Service leitungsgebundener Wasserspender in Deutschland und Österreich.

Die modernen und hochwertigen Wasserspender ermöglichen es, rund um die Uhr frisch gefiltertes Wasser zu genießen – einfach auf Knopfdruck. Je nach Belieben kann man dabei auch gekühltes stilles, gesprudeltes oder sogar heißes Wasser zapfen.

Im Vergleich zu abgefülltem Flaschenwasser aus dem Handel sparen Sie damit jede Menge Abfall und bis zu 86% CO_2-Emissionen ein. Die Nutzung eines BRITA Wasserspenders bedeutet also einen wesentlichen und einfach umzusetzenden Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz.

Top Pro

› vielseitiger Klassiker für Unternehmen, öffentliche Einrichtungen und Gesundheitswesen
› platzsparend, daher auch optimal für kleinere Kaffeeküchen
› bis zu vier Wassersorten
› Portionierung voreinstellbar
› bewährte BRITA Filtration
› Schutz vor retrograder Verkeimung durch ThermalGate-Hygienefunktion – Standard für alle Geräte
› intelligente Selbstreinigungsfunktion PureProtect zur Vermeidung von Stagnationswasser – für zusätzliche Hygienesicherheit

Sie haben die Wahl:
› als Auftisch- oder Standgerät verfügbar
› optional: Easy Access Panel – zusätzliche Bedieneinheit für barrierefreies Zapfen (flach oder schräg)
› mittlere oder hohe Kühlkapazität (50 l/h oder 85 l/h) – je nach Bedarf
› optional: HygienePlus Lösung mit SafeX3 Bakterienfilter – für besonders hygienesensible Bereiche

Auftischgerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Top Pro Standard	278 x 518 x 530	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	TOP-50-TG
Top Pro Standard	278 x 518 x 530	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	TOP-85-TG
Top Pro HygienePlus	278 x 518 x 530	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	TOP-50-HP
Top Pro HygienePlus	278 x 518 x 530	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	TOP-85-HP

Standgerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Artikel-Nr.:
Top Pro Standard mit Unterschrank	278 x 518 x 1440	50,00 l/h	TOP-50-TG + VIV-TOP-US
Top Pro Standard mit Unterschrank	278 x 518 x 1440	85,00 l/h	TOP-85-TG + VIV-TOP-US
Top Pro HygienePlus mit Unterschrank	278 x 518 x 1440	50,00 l/h	TOP-50-HP + VIV-TOP-US
Top Pro HygienePlus mit Unterschrank	278 x 518 x 1440	85,00 l/h	TOP-85-HP + VIV-TOP-US

EAP:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
schräg für die Theke	80 x 80 x 67	EAP schräg
flach für Schrankfronten	80 x 80 x 7	EAP flach

Extra I-Tap

Eleganter und minimalistischer Zapfhahn als stilvoller Blickfang
› Einbaugerät, die Technik verschwindet im Unterschrank
› bis zu vier Wassersorten
› Portionierung voreinstellbar
› bewährte BRITA Filtration
› Schutz vor retrograder Verkeimung durch ThermalGate-Hygienefunktion – Standard für alle Geräte
› intelligente Selbstreinigungsfunktion PureProtect zur Vermeidung von Stagnationswasser – für zusätzliche Hygienesicherheit

Sie haben die Wahl:
› optional: Easy Access Panel (EAP) – zusätzliche Bedieneinheit für barrierefreies Zapfen (flach oder schräg)
› mittlere oder hohe Kühlkapazität (50 l/h oder 85 l/h) – je nach Bedarf
› optional: HygienePlus Lösung mit SafeX3 Bakterienfilter – für besonders hygienesensible Bereiche

Zapfsäule:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Extra I-Tap Standard	132 x 453 x 216	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	EXTRA-50-TG
Extra I-Tap Standard	132 x 453 x 216	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	EXTRA-85-TG
Extra I-Tap HygienePlus	132 x 453 x 216	50,00 l/h	0,44 kW / 230 V	EXTRA-50-HP
Extra I-Tap HygienePlus	132 x 453 x 216	85,00 l/h	0,54 kW / 230 V	EXTRA-85-HP

BRITA

Fill – BRITAs leistungsstärkster Wasserspender

Hohe Kapazität für effiziente und schnelle Abfüllung – Twin Filling
› vier Wassersorten
› Hochleistungs-Eisbankkühlsystem mit umweltfreundlichem Kältemittel R290
› Portionierung voreinstellbar
› Smooth Finishing – Portionskontrolle ohne Überlaufen
› bewährte BRITA Filtration
› Schutz vor retrograder Verkeimung durch ThermalGate-Hygienefunktion

Sie haben die Wahl:
› als Einbau-, Auftisch- oder Standgerät verfügbar
› T-Tap Einbaugerät mit drei Tropfschalen-Varianten

Fill T-Tap Einbaugerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
ohne Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-WODT
mit Auftisch-Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-OCDT
mit integrierter Tropfschale	290 x 544 x 128	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-TS-IDT
Fill Pro Auftischgerät:				
	401 x 544 x 563	120,00 l/h	0,52 kW / 230 V	FILL-200-CT
Fill Pro Standgerät:				
mit Unterschrank	401 x 1454 x 565	120,00 l/h	-	FILL-200-CT + FILL-US





Fill T-Tap



Fill Pro Standgerät

Tropfschalen-Optionen

Extra C-Tap

Premium Heiß- und Kaltwasserspender
› formschönes, minimalistisches Einbaugerät, die Technik verschwindet im Unterschrank
› bis zu fünf Wassersorten
› Verbrühschutz beim Zapfen von Heißwasser
› Portionierung voreinstellbar
› hohe Kapazität mit Kühlleistung von 85 l/h
› bewährte BRITA Filtration für optimalen Geschmack und Kalkreduktion
› Schutz vor retrograder Verkeimung durch ThermalGate-Hygienefunktion
› intelligente Selbstreinigungsfunktion PureProtect zur Vermeidung von Stagnationswasser – für zusätzliche Hygienesicherheit (nur für Kaltwassergeräte)

Sie haben die Wahl:
› verschiedene Modelle für die unterschiedlichen Wassersorten
› zwei verschiedene Boilerkapazitäten für Heißwasser
› optional: Easy Access Panel (EAP) – zusätzliche Bedieneinheit für barrierefreies Zapfen (flach oder schräg)

Extra C-Tap Einbaugerät:	B x T x H/mm:	Kühlleistung:	Heizleistung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
still	134 x 409 x 269	85,00 l/h	-	0,54 kW / 230 V (Kühler)	EXTRA-85-C1-TG
still + sprudelnd	134 x 409 x 269	85,00 l/h	-	0,54 kW / 230 V (Kühler)	EXTRA-85-C2-TG
still + heiß	134 x 409 x 269	85,00 l/h		0,54 kW / 230 V (Kühler) 2,10 kW / 230 V (Boiler)	
			20,00 l/h		EXTRA-85-C1HM-TG
			30,00 l/h		EXTRA-85-C1HL-TG
still + sprudelnd + heiß	134 x 409 x 269	85,00 l/h		0,54 kW / 230 V (Kühler) 2,10 kW / 230 V (Boiler)	
			20,00 l/h		EXTRA-85-C2HM-TG
			30,00 l/h		EXTRA-85-C2HL-TG





Individuelle Flaschenlösungen

Mit einem BRITA Wasserspender entscheiden Sie sich für eine nachhaltige Wasserversorgung. Ergänzt mit den personalisierbaren Flaschen von BRITA wird aus Ihrem Wasserspender ein exakt auf Sie zugeschnittenes Gesamtpaket mit einem attraktiven Look. Die Flaschen aus Glas oder hochwertigem Kunststoff können individuell mit Ihrem Logo oder Text bedruckt werden.

› 5 verschiedene Flaschen-Designs
› aus Kunststoff oder Glas
› mit Schraub- oder Bügelverschluss
› Volumen: von 0,42 bis 1,00 l
› spülmaschinengeeignet
› Personalisierung der Flasche nach eigenem Wunsch



Wave



Twist



Swing



Classic



Lounge

Wasseraufbereitung



iQ Technologie



PROGUARD Gastronomy 200



PURITY Quell ST, Clean und Steam

iQ Technologie ermöglicht cloudbasiert ein effizientes, digitales Filtermanagement

Die Werte aller installierten Filter können im Portal eingesehen und Service-Einsätze effizient geplant werden.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
PURITY C iQ Filterkopf G3/8	121 x 98 x 105	-	1043638
Filterkartuschen für den C iQ Filterkopf			
PURITY C150 iQ Quell ST	117 x 104 x 419	2408 l	1044845
PURITY C300 iQ Quell ST	125 x 119 x 466	4000 l	1044850
PURITY C500 iQ Quell ST	144 x 144 x 557	6800 l	1044856
PURITY C1100 iQ Quell ST	184 x 184 x 557	11500 l	1044862
Zur Integration aller PURITY und PURITY C Filter in die Cloud			
iQ Meter 10-100	-	-	1057522
iQ Meter 100-700	-	-	1057523

PROGUARD Gastronomy - Wasserfilter-Komplettlösung für professionelle Küchentechnik

Für Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen. Das elektrische Umkehrosmose-System mit Drehschieberpumpe schützt Maschinen vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
Starter Set PROGUARD Gastronomy 200	145 x 410 x 430	-	1053696
(RO System, Vorfilter, Filterkopf, Montageset)	210 x 170 x 410		
Aktivkohle-Vorfilter PROGUARD Gastronomy 200 (Pack 1)	210 x 170 x 410	500000 l	1053363
Membran PROGUARD Gastronomy 200 (Pack 2)	-	1890 l/Tag (500 GPD)	1053442
Tank 8 l PROGUARD Gastronomy	-	-	1053755
Tank 18 l PROGUARD Gastronomy	-	-	1053756

PROGUARD Gastronomy muss immer mit dem Vorfilter betrieben werden. Ohne diesen kann BRITA keine Garantie für die ordnungsgemäße Leistung des Filtersystems gewähren.

Standard-Wasserfilter

Bezeichnung:	B x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
PURITY Quell ST 450 komplett*	408 x 249	4217 l	1009227
PURITY Quell ST Wechselkartusche	-	-	273000
PURITY Quell ST 600 komplett*	520 x 249	7207 l	1009229
PURITY Quell ST Wechselkartusche	-	-	273200
PURITY Quell ST 1200 komplett*	550 x 288	13187 l	1009231
PURITY Quell ST Wechselkartusche	-	-	273400
PURITY C Quell ST Filterkartusche C50	119 x 108 x 268	960 l	1002730
PURITY C Quell ST Filterkartusche C150	117 x 104 x 419	2408 l	102828
PURITY C Quell ST Filterkartusche C300	125 x 119 x 466	4000 l	102826
PURITY C Quell ST Filterkartusche C500	144 x 144 x 557	6800 l	1002045
PURITY C Quell ST Filterkartusche C1100	184 x 184 x 557	11500 l	1012446
PURITY C Quell ST Filterkopf 0 – 70% (G 3/8") mit variabler Verschnitteinstellung			1013637

Wasserfilter für Kombidämpfer und Backöfen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
450 Steam komplett*	B x H/mm: 249 x 408	3680 l bei 10°KH	1002912
600 Steam komplett*	B x H/mm: 249 x 520	5770 l bei 10°KH	1002918
1200 Steam komplett*	B x H/mm: 288 x 550	10800 l bei 10°KH	1002923
C500 Steam Kartusche	144 x 144 x 557 (mit Filterkopf)	4700 l bei 10°KH	1023320
C1100 Steam Kartusche	184 x 184 x 557 (mit Filterkopf)	7900 l bei 10°KH	1023328
C Steam Filterkopfset (Rückflussverhinderer, KH-Tester, 2 x Reduzierstück 3/8" innen, 3/4" außen)			1026234

Wasserfilter für Spülmaschinen

Bezeichnung:	B x H/mm:	Leistung:	Artikel-Nr.:
1200 Clean (Teilentsalzung) komplett**	288 x 550	12000 l bei 10°KH	292083
1200 Clean Extra (Vollentsalzung) komplett**	288 x 550	5000 l bei 10°GH	1008200

*Druckbehälter, Filterkartusche, Filterkopf mit MAE (digitale Mess- und Anzeigeeinheit). / **Druckbehälter, Filterkartusche, Filterkopf ohne MAE.

GIGA X8 – für Höchstleistungen geschaffen, bis 200 Tassen/Tag



- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- 5,00 l Wassertank
- 2 x 650 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel
- 32 individuell programmierbare Spezialitäten
- 4,3"-Touchscreen-Farbdisplay
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- Speed-Funktion – doppelt so schnelle Zubereitung von großen Spezialitäten
- Kännchen Kaffee in Espressoqualität
- 2 Heißwassertemperaturen für Teespezialitäten
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (70 - 159 mm)
- höhenverstellbarer Heißwasserauslauf (69 - 165 mm)
- JURA-Feinschaumtechnologie, wahlweise Milch oder Milchschaum
- aktive Bohnenüberwachung
- intelligentes Wassersystem (I.W.S.) – erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramm, automatische Milchspülung
- 2 elektronisch verstellbare Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke
- kompatibel mit Payment Connect für Pocket Pilot 2.0

B x T x H/mm:	370 x 497 x 565
Anschlusswert:	2,70 kW / 230 V
Farbe:	Aluminium schwarz
Artikel-Nr.:	15566

GIGA X3 – 1-Mühlen-Gerät der Oberklasse bis 150 Tassen/Tag



- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- 5,00 l Wassertank
- 1000 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel
- 32 individuell programmierbare Spezialitäten
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- Speed-Funktion – doppelt so schnelle Zubereitung von großen Spezialitäten
- Kännchen Kaffee in Espressoqualität
- 2 Heißwassertemperaturen für Teespezialitäten
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (70 - 159 mm)
- höhenverstellbarer Heißwasserauslauf (69 - 165 mm)
- JURA-Feinschaumtechnologie, wahlweise Milch oder Milchschaum
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungs-programm, automatische Milchspülung
- elektronisch verstellbares Präzisions-Keramikscheibenmahlwerk
- kompatibel mit Payment Connect für Pocket Pilot 2.0

B x T x H/mm:	370 x 497 x 565
Anschlusswert:	2,30 kW / 230 V
Farbe:	Aluminium
Artikel-Nr.:	15569

X10 – 1-Mühlen-Gerät bis 100 Tassen/Tag



- 2 Latte macchiati, Cappuccini, Flat White
- Cold Brew Spezialitäten auf Knopfdruck
- 5,00 l Wassertank, abschließbar
- 500 g Bohnenbehälter, abschließbar
- Mahlwerk P.A.G.2+
- 35 individuell programmierbare Spezialitäten
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- höhenverstellbarer Kombiauslauf (65 – 153 mm)
- intelligentes Wassersystem (I.W.S.) erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch
- integriertes Spül-, Reinigungs-, und Entkalkungs-programm, automatische Milchsystemreinigung
- kompatibel mit Payment Connect für Pocket Pilot 2.0 und MDB Connect für MDB-Interface 2.0

B x T x H/mm:	373 x 461 x 470
Anschlusswert:	1,45 kW / 230 V
Farbe:	dark inox
Artikel-Nr.:	15546

W8 – 1-Mühlen-Gerät bis 50 Tassen/Tag



- Latte macchiato, Cappuccino, Flat White
- 3,00 l Wassertank, abschließbar
- 500 g Bohnenbehälter mit Aromaschutzdeckel, abschließbar
- dank Puls-Extraktionsprozess zum perfekten Espresso
- 17 individuell programmierbare Spezialitäten
- höhenverstellbarer Kaffee-/Heißwasserauslauf (65 - 111 mm) und Cappuccinoauslauf (107 - 153 mm)
- Mahlwerk P.A.G.2
- neue Feinschaumdüse, Connector System, wahlweise Milch oder Milchschaum
- integriertes Spül-, Reinigungs- und Entkalkungs-programm, automatische Milchspülung
- intelligentes Wassersystem (I.W.S.) erkennt den Filter CLARIS Pro Smart+ automatisch

B x T x H/mm:	295 x 446 x 444
Anschlusswert:	1,45 kW / 230 V
Farbe:	dark inox
Artikel-Nr.:	15550

JURA-Hygiene – Alle JURA-Vollautomaten sind vom TÜV Rheinland zertifiziert.

Kaffeemaschinen





Cafina Life 2 Aroma Perfect Latte Art Chrome – Siebträger (2-gruppig)

› mit Aroma Perfect, Latte Art Steam und der automatischen Temperatursteuerung gelingen Top-Getränke im Handumdrehen
› dank zentraler Anzeige haben Sie die wichtigen Parameter Auslaufzeit und Auslauftemperatur sicher im Blick
› 1 Filterhalter für Einzeltasse, 2 Filterhalter für Doppeltasse, 1 Latte Art Steam, 1 Wasser-Auslauf, 1 Dampf-Auslauf
› Kupferkessel 10 l

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina Life 2	710 x 510 x 510	3,80 kW / 400 V	34831



Cafina XT4 / XT5

› Vollautomaten für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen Milchschaum und andere Spezialitäten
› Tasse für Tasse frisch zubereitet
› mit 1 oder 2 Präzisionsmahlwerk(en), je nach Modell 1 oder 2 Instantbehälter, Heißwasserarmatur und Dampfarmatur (optional)
› telemetriefähig
› Tagesleistung XT4*: 180 Tassen / XT5*: 180 Tassen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina XT4	300 x 580 x 715	2,17 - 3,04 kW / 230 V	39990
Cafina XT5	300 x 580 x 715	2,20 - 3,04 kW / 230 V	39047



Cafina XT7 / XT8

› Vollautomat für Kaffee, Espresso, Kakao, heißen sowie kalten Milchschaum, TopFoam und andere Spezialitäten
› Tasse für Tasse frisch zubereitet
› mit 1 oder 2 Präzionsmahlwerk(en), je nach Modell 1 oder 2 Instantbehälter, Heißwasserarmatur und Dampfarmatur (optional)
› Tagesleistung XT7*: 250 Tassen / XT8*: 370 Tassen

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Cafina XT7	300 x 580 x 715	max. 5,70 kW / 400 V	38431
Cafina XT8	350 x 580 x 765	max. 7,00 kW / 400 V	38689



Cafina XT180 / XT180 Therm

› Kaffeemaschinen-Serie für den kleinen und mittleren Bedarf
› veredelte Aluminium-Seitenwände (eloxiert und kugelgestrahlt)
› robustes Touchdisplay aus Polycarbonat
› mit und ohne Festwasseranschluss
› Stundenleistung*: 125 Tassen Kaffee

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
XT Coffee Carrier 2,0 l (Inhalt ca. 15 Tassen)	170 x 190 x 335	-	34656
Cafina XT180 GMC (ohne WA)	230 x 420 x 470	1,47 - 2,11 kW / 230 V	31625
Cafina XT180 GWC (mit WA)	230 x 420 x 470	1,47 - 2,11 kW / 230 V	31627
Cafina XT180 Therm GMC (ohne WA)	230 x 420 x 635	1,36 - 1,96 kW / 230 V	31629
Cafina XT180 Therm GWC (mit WA)	230 x 420 x 635	1,36 - 1,96 kW / 230 V	31631

*Tages-/Stundenleistung abhängig von Produkt und Gefäßgröße.



Kaffeemaschine M 100 (ohne WA) und M 200 (mit WA)

Kaffeemaschine inkl. 2 Glaskannen 1,80 l und 2 selbstregulierenden Warmhalteplatten

B x T x H/mm (inkl. Glaskanne oben):	205 x 380 x 625
Anschlusswert:	2,25 kW / 230 V
Stundenleistung:	144 Tassen (18 l)
Artikel-Nr. M 100 (schwarz):	9010502
Artikel-Nr. M 200 (schwarz):	9010552



Kaffeemaschine M 102 (ohne WA) und M 202 (mit WA)

Kaffeemaschine inkl. 4 Glaskannen 1,80 l und 4 selbstregulierenden Warmhalteplatten, 2 Brühsysteme

B x T x H/mm (inkl. Glaskanne oben):	420 x 380 x 620
Anschlusswert:	3,50 kW / 230 V
Stundenleistung:	224 Tassen (28 l)
Artikel-Nr. M 102 (schwarz):	9010512
Artikel-Nr. M 202 (schwarz) :	9010562



Kaffeemaschinen Serie M

Kennzeichnend für die M-Serie sind:
Korbfilterhalter mit Tropfschutz, Kannendetektor, Entkalkungsanzeige und Kaffeefertigsignal



Kaffeemaschine MT 100 (ohne WA) und MT 200 (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in eine Pumpkanne 2,10 l, Lieferung ohne Pumpkanne

B x T x H/mm:	205 x 380 x 595
Anschlusswert:	2,10 kW / 230 V
Stundenleistung:	144 Tassen (18,00 l)
Artikel-Nr. MT 100 (schwarz):	9010522
Artikel-Nr. MT 200 (schwarz):	9010572
Artikel-Nr. Pumpkanne (Edelstahl):	9010420



Kaffeemaschine MT 202 W (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in 2 Thermosbehälter, mit eingebautem Heißwasserkocher, Lieferung inkl. 2 Thermosbehältern 2,40 l

B x T x H/mm:	620 x 380 x 650
Anschlusswert:	6,30 kW / 400 V
Stundenleistung:	288 Tassen (36,00 l) Kaffee 168 Tassen (21,00 l) Heißwasser
Artikel-Nr. MT 202 W (schwarz):	9010582



Kaffeemaschine MT 200 Wp (mit WA)

Kaffeemaschine für die Brühung direkt in eine Pumpkanne 2,10 l, mit eingebautem Heißwasserkocher, Lieferung ohne Pumpkanne (Art. 9010420)

B x T x H/mm:	420 x 380 x 585
Anschlusswert:	3,20 kW / 230 V
Stundenleistung:	112 Tassen (14,00 l) Kaffee 128 Tassen (16,00 l) Heißwasser
Artikel-Nr. MT 200 Wp (schwarz):	9010547
Artikel-Nr. Pumpkanne:	9010420



Getränkebehälter

Zwischen der Zubereitung und dem Servieren von heißen oder kalten Getränken kann schon mal einige Zeit vergehen. Insbesondere dann, wenn es um große Mengen geht. Die konstant exakt richtige Temperatur der Getränke spielt eine wichtige Rolle, wenn Geschmack und Qualität erhalten bleiben sollen. Die Getränkebehälter sind ideal für den Einsatz, z.B. in Krankenhäusern, Kantinen, Sportvereinen und der Eventgastronomie. Behälter mit einem Fassungsvermögen von 4,00 bis 6,00 Litern sind mit einem Tragebügel ausgestattet, die übrigen Modelle mit Griff.

› ohne Schauglas
› transportierbar
› stapelbar
› schwappsicher durch Zwischendeckel
› mit Tragebügel



CE-Serie

Mit Heizelement und Klixon-Thermostat ausgestattet, das den Boden nicht berührt. Hierdurch wird ein Wasserbad-Effekt erzielt, der die richtige Temperatur des Getränks (ca. 85°C) für längere Zeit gewährleistet.

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CE 4	4,00	0,16 kW / 230 V	9050050
CE 6	6,00	0,16 kW / 230 V	9050051
CE 10	10,00	0,16 kW / 230 V	9050053
CE 20	20,00	0,38 kW / 230 V	9050056

ANIMO

Heißwasserbereiter



› mit Schauglas
› regelbares Thermostat
› Trockengehschutz
› Stundenleistung 30,00 Liter
› No-Drip-Hahn

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
WKT-D 5n HA*	5,00	3,20 kW / 230 V	9030040
WKT-D 10n HA*	10,00	3,20 kW / 230 V	9030045
WKT-D 20n HA*	20,00	3,20 kW / 230 V	9030050
WKT-D 5n VA**	5,00	3,20 kW / 230 V	9030055
WKT-D 10n VA**	10,00	3,20 kW / 230 V	9030060
WKT-D 20n VA**	20,00	3,20 kW / 230 V	9030065

Getränkewärmer



› professioneller Getränkewärmer (auf Bain-Marie-System), z.B. für Glühwein
› aus Edelstahl
› regelbares Thermostat
› Trockengehschutz
› No-Drip-Hahn

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
MWR 5n	5,00	3,20 kW / 230 V	9050110
MWR 10n	10,00	3,20 kW / 230 V	9050115
MWR 20n	20,00	3,20 kW / 230 V	9050120

*HA = ohne Wasseranschluss / **VA = mit Wasseranschluss

ComBi Line – Kaffeemaschine (mit WA)



Brühanlage mit transportierbaren Behältern CNe (beheizt). Behälter doppelwandig mit LED Beleuchtung. Über digitales Display erscheint der aktuelle Brühvorgangstatus. Entkalkungsprogramm wird Bild für Bild im Display präsentiert. **Eigenes Logo über SD-Karte** zu programmieren. Auch lieferbar mit No-Drip-Hahn für Heißwasser an der Vorderseite der Brühsäule (W-Modelle).

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
CB 2 x 5	815 x 470 x 700	3,20 kW / 230 V	1005390
CB 2 x 10	980 x 470 x 790	6,30 kW / 400 V	1005398
CB 2 x 20	1095 x 500 x 895	9,30 kW / 400 V	1005406
CB 2 x 5 W	815 x 470 x 700	3,50 kW / 230 V	1005394
CB 2 x 10 W	980 x 470 x 790	6,30 kW / 400 V	1005402
CB 2 x 20 W	1095 x 500 x 895	9,30 kW / 400 V	1005410

OptiVend Touch* – Heißgetränkeautomat für lösliche Produkte und Tee (mit WA)



Heißgetränkeautomat für frischen, heißen Kaffee und Getränkespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee. Für die Befüllung von Tassen, Bechern und Thermoskannen. Einfach in Bedienung und Reinigung. Automat entspricht Energieklasse A+. 12 Wahltasten für diverse Spezialitäten. Ausführung lieferbar mit einem (11 TS), drei (32 TS) oder vier (42 TS) Produktbehältern. Getrennte Heißwasserzapfstelle.

› Stundenleistung: ca. 360 Tassen (120 ml)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Modelle:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiVend 32 S Touch	248 x 501 x 569	3	3,20 kW / 230 V	1011321
OptiVend 32 NG Touch	409 x 521 x 569	6	3,20 kW / 400 V	1011336
OptiVend 32 TS Touch	248 x 501 x 686	8	3,20 kW / 400 V	1011347

OptiBean X – Heißgetränkeautomat für Espresso und Tee (mit WA)



Heißgetränkeautomat für Espresso-Varianten und frisch gemahlenen Kaffee. Das italienische Brüh-System bereitet auf Knopfdruck (mit Stärkekontrolle) hervorragenden Espresso auf traditionelle Weise, einschließlich Cappuccino, Café Latte und Latte Macchiato oder Instantgetränke (auf Pulverbasis) wie Milch oder Kakao. Die separate Heißwasserzapfstelle sorgt dafür, dass Ihr Tee immer so schmeckt, wie er schmecken soll. 12 programmierbare Getränketasten. Energieklasse A+. Das neue Mixersystem sorgt für ein optimales Ergebnis Ihrer Toppingprodukte. Das geschlossene Mixersystem benötigt weniger Aufwand in der Reinigung.

› Stundenleistung: ca. 120 Tassen (120 ml)
› Ausführung: schwarz

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt Espresso:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiBean X 12	409 x 565 x 792	6,00 - 20,00 g	3,20 kW / 230 V	1011674
OptiBean X 13	409 x 565 x 792	6,00 - 20,00 g	3,20 kW / 230 V	1011720
OptiBean X 21	409 x 565 x 792	6,00 - 20,00 g	3,20 kW / 230 V	1011790
OptiBean X 23	409 x 565 x 792	6,00 - 20,00 g	3,20 kW / 230 V	1011836

OptiFresh Touch – Heißgetränkeautomat für Filterkaffee und Tee (mit WA)



Der OptiFresh ist über ein Touch Display einfach zu bedienen durch „Swipe" Modus oder über die Ikon (Direkt Wahl). Durch die einfache Bedienung kann die Maschine überall aufgestellt werden. Brühen Sie frischen Filterkaffee, Cappuccino oder Tee in wenigen Sekunden, mit einem Tipp auf das Display. **Den OptiFresh gibt es auch mit Kaffeemühle:** der OptiFresh Bean. Er mahlt die Bohnen und brüht im Nu leckeren Kaffee. Sie haben die Wahl. Energieklasse A+ / 24 programmierbare Getränke.

› Ausführung: schwarz

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Inhalt:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
OptiFresh 1 Touch	409 x 575 x 773	1 Behälter (5,10 l)	2,30 kW / 230 V	1006003
OptiFresh 3 Touch	409 x 575 x 773	1 Behälter (5,10 l) 2 Behälter (2,30 l)	2,30 kW / 230 V	1006005
OptiFresh Bean 1 Touch	409 x 575 x 864	1 Behälter (5,10 l)	2,30 kW / 230 V	1006007
OptiFresh Bean 3 Touch	409 x 575 x 864	1 Behälter (5,10 l) 2 Behälter (2,30 l)	2,30 kW / 230 V	1006009

*Kombinierbar mit diversen Bezahlsystemen (MDB).

ANIMO

Kaffeemaschinen





X-press Brüher

› Kapazität: 6,00 - 20,00 g / 25 - 350 ml
› einstellbare Druckstärke beim Zusammenpressen (7 Ebenen)
› hergestellt in der Schweiz
› zwei Tassen in einem Zyklus
› einfach zu reinigen
› ZWEI in EINEM: Espresso und frisch gebrühter Kaffee
› ein oder zwei Keramikmahlscheiben
› schnelleres Dosieren größerer Tassen

OptiMe X – Top Leistung mit vollem Geschmack (mit WA)

Die OptiMe X zeichnet sich durch ihre hochwertigen Komponenten und das technologische Knowhow aus, mit denen das Gerät mühelos frisch gemahlenen Kaffee und verschiedene Kaffeevarianten zubereiten kann. Die Maschine brüht zwischen 40 und 125 Tassen pro Tag und passt damit für Standorte mit bis zu 35 Personen.

› ausgestattet mit dem X-press Brüher
› kompaktes 360°-Design
› Vorderseite und Seitenteile in schwarz oder weiß
› helle OptiLight LED-Beleuchtung, individuell einstellbar
› sichtbare Bohnen sorgen für ein authentisches Espresso-Erlebnis
› konstante Qualität in der Tasse
› bis zu 24 Rezepte programmierbar
› Stärkeregulierung für Kaffee, Milch und Zucker





Bezeichnung:	OptiMe X 12
B x T x H/mm:	380 x 515 x 600
Anschlusswert:	2,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1012314

Bezeichnung:	OptiMe X 22
B x T x H/mm:	380 x 515 x 600
Anschlusswert:	2,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	1012320

Brühzeit, Tasse (120 ml)/sek.:	25 - 30
Display:	7" Touchscreen
verstellbare Tassenablage/mm:	50 - 105
max. Zapfhöhe/mm:	165
Wasseranschluss:	3/4" kalt
Inhalt Wasserbehälter/l:	3 (± 70 Tassen)
isolierter Edelstahl-Boiler (1,1 l) mit 1,80 kW-Element und Trockenkochschutz	

Diese und weitere Kaffeemaschinen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Kaffeemaschinen



Kaffeevollautomat KV1 Classic

› 6 Programme, individuell einstellbar
› Auslauf höhenverstellbar
› Milchaufschäumer
› nutzbar über Festwasseranschluss und Wassertank 1,80 l

B x T x H/mm:	305 x 550 x 580
Tagesleistung:	80 Tassen
Stundenleistung:	40 Tassen á 120 ml (1-facher Auslauf) 60 Tassen á 120 ml (2-facher Auslauf)
Anschlusswert:	2,70 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	190052



Kaffeevollautomat KV1 Comfort

› 23 Programme, voreingestellt, individuell überschreibbar
› Auslauf höhenverstellbar
› Milchaufschäumer und Heiße-Milch-Funktion
› nutzbar über Festwasseranschluss und Wassertank 6,00 l

B x T x H/mm:	390 x 550 x 580
Tagesleistung:	80 Tassen
Stundenleistung:	40 Tassen á 120 ml (1-facher Auslauf) 60 Tassen á 120 ml (2-facher Auslauf)
Anschlusswert:	2,70 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	190031



Kaffeevollautomat KV1 Deluxe

› 30 Programme, voreingestellt, individuell überschreibbar
› gleichzeitige Ausgabe von Kaffee und Wasser möglich (Americano)
› Milchaufschäumer und Heiße-Milch-Funktion
› nutzbar über Festwasseranschluss und Wassertank 6,00 l

B x T x H/mm:	370 x 535 x 625
Tagesleistung:	100 Tassen
Stundenleistung:	60 Tassen á 120 ml (1-facher Auslauf) 80 Tassen á 120 ml (2-facher Auslauf)
Anschlusswert:	3,10 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	190033



Kaffeevollautomat KV2 Premium

› 30 Programme, voreingestellt, individuell überschreibbar
› 2 Bohnenbehälter (je 1200 g) und 1 Toppingbehälter (1600 g) Kakao/Milch
› 1 Scheibenmahlwerk je Bohnenbehälter
› Milchaufschäumer und Heiße-Milch-Funktion
› separater Heißwasserhahn für Tee

B x T x H/mm:	400 x 610 x 695
Tagesleistung:	100 Tassen
Stundenleistung:	75 Tassen á 120 ml (1-facher Auslauf) 90 Tassen á 120 ml (2-facher Auslauf)
Anschlusswert:	2,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	190086



Zubehör

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Milchkühlschrank KV9L	190089
Milchbehälter KV9L	190094
Milchkühlschrank KV6LTE	190079
Trester-Auswurfschacht KV1	190060
Wasser-Ablaufschlauch	190068
Wasserfilter KV1	109865
Tassenwärmer TA720	103076
Tassenwärmer TA1440	103079
Milchleitungsreiniger F1L	173282
Reinigungstabletten KV-20	173283
Entkalker F1L	173277



Kaffeemaschinen



Isolierkanne Furento

Hochleistungspumpkanne mit Edelstahlaußenmantel, Metallpumphebel, Glasvakuuminnenzylinder und Drehteller.

H x ø/mm:	378 x 164
Inhalt/l:	2,20
Artikel-Nr.:	7.171.330.101



TH – Filterkaffeemaschine

Zubereitung in der Isolierkanne Furento, ausgestattet mit Edelstahlfilterpfanne, Wassereingussöffnung an der Vorderseite, patentierter Entkalkungsanzeige uvm., ohne Isolierkanne.

B x T x H/mm:	235 x 406 x 545
Wasseranschluss:	nein
Stoßvorrat:	2,20 l / 17 Tassen
Stundenleistung:	ca. 19,00 l / 152 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 7 min. / 2,20 l
Anschlusswert:	2,31 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.010.040.31002

BRAVILOR BONAMAT



RLX 55 – Büfettgerät

Filterkaffeemaschine mit 2 Brühbehältern à 2,00 Liter. Ausgestattet mit Schauglas und No-Drip-Hahn sowie manuellem Umwälzmechanismus, patentierter Entkalkungsanzeige, u.v.m.

B x T x H/mm:	475 x 509 x 611
Wasseranschluss:	ja
Stoßvorrat:	2 x 2,00 l / 32 Tassen
Stundenleistung:	ca. 26,00 l / 210 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 7 min. / 2 x 2,00 l
Anschlusswert:	4,13 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	8.133.501.310



Mondo – Rundfilter- und Frischbrühgerät

Kaffee- und Teebrühmaschine mit Entkalkungsanzeige, akustischem Signal bei Brühende, LED Anzeige für „Gerät bereits befüllt", Wassereingussöffnung an der Vorderseite, CNS-Durchlauferhitzer und Trockengehschutz, inkl. Glaskannen und Edelstahlfilterpfanne.

B x T x H/mm:	195 x 406 x 446
Wasseranschluss:	nein
Stoßvorrat:	2 Kannen / 24 Tassen
Stundenleistung:	ca. 18,00 l / 144 Tassen
Brühzeit / Wassermenge:	ca. 5 min. / 1,70 l
Anschlusswert:	2,14 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.010.020.31002





Sego L – Vollautomat

Kompakter Vollautomat. Espressomaschine bereitet Kaffeespezialitäten aus frischgemahlenen Kaffeebohnen, Instantzutaten und/oder frischer Milch zu (mit integriertem Milchdampfsystem). Für Aufstellorte mit Wasseranschluss. Ausgestattet mit Touchscreen für 30 Getränkesorten, einzelnem Dosierauslauf, Mahlwerk mit Mahlscheiben aus Edelstahl und wartungsfreundlichem CIRCO-Brühsystem. Einfache und schnelle Inbetriebnahme. Inklusive Wasserfilter Starterset: Purity Filterkopfset, Wasserfilter Purity C50 Quell ST sowie Anschlussschläuche. Patentiertes Milchreingungssystem. Kein Tausch/Ausbau von Komponenten notwendig. Mit optionalem Milchkühler.

B x T x H/mm:	325 x 535 x 590
Wasseranschluss:	ja
Zapfhöhe/mm:	105 - 135
Anschlusswert:	2,19 kW / 230 V
Artikel-Nr. Sego 12,00 l:	8.036.050.32001
Artikel-Nr. Sego 11,00 l:	8.036.070.32001



Sprso – Vollautomat

Dieser Vollautomat serviert einen perfekt zubereiteten Espresso, Caffè Crema und Caffè Americano im Single-Cup-Format. Mit dem optionalen Milchkühler lassen sich außerdem herrlich wohlschmeckende Cappuccino- und Caffè Latte-Spezialitäten genießen. Die Sprso eignet sich perfekt für Sitzungssäle, Wartezimmer, Beauty Salons, kleinere Büros oder den Einzelhandel.

B x T x H/mm:	215 x 440 x 420
Wasseranschluss:	nein
Zapfhöhe/mm:	80 - 115
Anschlusswert:	1,97 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	8.038.010.31002



B-Serie – Filterkaffeemaschinen

Zur Brühung in 2 mobile Vorratsbehälter. Ausgestattet mit Behälter- und Brühkopfsignalisierung. Ebenso integriert Zeitschaltuhr, Entkalkungsanzeige und -programm, uvm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
B 5	635 x 440 x 799	3,13 kW / 400 V	4.100.101.110
B 10	955 x 512 x 840	6,18 kW / 400 V	4.210.001.110
B 20	1173 x 600 x 94	9,24 kW / 400 V	4.320.501.110
B 40	1305 x 652 x 1101	15,12 kW / 400 V	4.428.801.110



B-HW-Serie – Filterkaffeemaschinen

Zur Brühung in 2 mobile Vorratsbehälter. Optional mit integriertem Heißwassergerät. Ausgestattet mit Behälter- und Brühkopfsignalisierung. Ebenso integriert Zeitschaltuhr, Entkalkungsanzeige und -programm, uvm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
B 5 HW	790 x 570 x 799	5,33 kW / 400 V	4.102.601.110
B 10 HW	989 x 570 x 840	8,38 kW / 400 V	4.213.101.110
B 20 HW	1173 x 600 x 947	11,44 kW / 400 V	4.323.001.110

Speiseeis-/Sahnemaschinen





Eismaschine Portobello – die kleinste Eisdiele für Gastronomie und Büro

Die Begeisterung einer ausgewachsenen Eisdiele in einer einzigen Maschine. Mit der Portobello Eismaschine servieren Sie auf Knopfdruck Italian Gelato, Vegan Sorbet und Frozen Yogurt. Einfach Sorte wählen, Eiskapsel in die Schublade geben, Knopf drücken – in 7 Sekunden servierfertig. Glutenfrei, palmölfrei und in veganen Sorten erhältlich.

Die Installation ist kinderleicht und geht ganz ohne Monteur. Einfach die Maschine an eine 230 V-Steckdose anschließen und sofort loslegen. Die Reinigung dauert nur 5 Minuten und die Eiskapseln sind 100% recycelbar.

Die Portobello Maschine ist als HALO oder OLED Edition verfügbar und kommt gleich mit dem passenden Freezer, der die Eiscreme bei einer perfekten Temperatur von -14°C kühlt.

› HALO: mechanische Entfernung der Kapsel nach der Eisportionierung
› OLED: automatischer Kapselabwurf in Abfallbehälter (ca. 12 Kapseln) durch Auf- und Zuschieben des Schubs

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Portobello HALO	320 x 382 x 720	10016
Portobello OLED	320 x 382 x 720	10017
Freezer	595 x 642 x 830	10000

Zubehör:	Beschreibung:	Artikel-Nr.:
Rückwand-Modul*	zum Platzieren der Portobello Maschine auf dem Freezer	10019
Infinity Box	integrierter Kapselabwurf für 150 Eiskapseln (nur kompatibel mit OLED Portobello)	10018
Rollwagen mit Stoppfunktion	machen Sie Ihre Eisdiele mobil	10012



Mango Vegan Sorbet
79 kcal**



Strawberry Vegan Sorbet
85 kcal**



Natural Frozen Yogurt
109 kcal**



Vanilla Gelato
131 kcal**



Salted Caramel Gelato
118 kcal**



Chocolate Gelato
129 kcal**

Vaihinger



Schlagsahne-Automat SANOMAT Cremaldi-Vario-RA

Der Aufschlag mit der Mini-Schlagwelle ergibt voluminöse und stabile Sahne. Verfügt über eine Hand- und Autoportionierung sowie eine Reinigungsautomatik. Ideal geeignet für die Klein-Gastronomie und kleine Cafés.

Bezeichnung:	Vario-S-RA***	Grande-Vario-RA
B x T x H/mm:	228 x 346 x 459	318 x 405 x 497
Füllmenge/l:	2,00	6,00
Verarbeitung/h flüssige Sahne:	75,00 l	80,00 l
Anschlusswert:	230 V	230 V
Artikel-Nr.:	C-UV-402-2	C-UG-004

KRONEN



Speiseeismaschine G5 und G10

Für Speiseeis, Sorbet und Granité. Große Kältemaschine für maximale Leistung. Granitéschalter. Beckenauslaufhahn für die Reinigung. Nur bei Modell G10: Funktion der Temperatur-Konservierung, damit das Produkt bei der richtigen Temperatur gehalten wird, falls Sie es nicht sofort herausnehmen.

Bezeichnung:	G5	G10
B x T x H/mm:	430 x 470 x 320	480 x 490 x 340
Füllmenge/l:	1,70	2,50
Verarbeitung/h:	ca. 5,00 l	ca. 10,00 l
Anschlusswert:	0,70 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	45240	45239



Sorbetmaschine STELLA

Komplett aus Edelstahl, rostfrei. Für kleine und mittlere Betriebe, in denen hauptsächlich Sorbets hergestellt werden. Zubereitungszeit für Sorbets bei kalter Eingabe ca. 20 min., Milchspeiseeis bei kalter Eingabe ca. 40 min. Getriebe und Kühlung lassen sich getrennt schalten. Rührspachtel aus Edelstahl. Eingebautes Zeitschaltwerk. Kältemittel: R134a

B x T x H/mm:	510 x 350 x 310
Füllmenge/l:	1,25
Kompressor:	0,18 kW
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	7100

*Inkl. Eismenü, Becher- und Löffelhalter. / **Kalorien pro 100 ml. Eine Portion enthält 160 ml. / ***Auch erhältlich mit 1,50 l und 2,50 l Füllmenge.

Saftmaschinen



J80, J80 buffet und J100 – Automatik ohne Verwendung eines Stopfers

› patentierter automatischer Einfüllschacht (ø 79 mm) für ununterbrochenes Entsaften
› Zentrifuge mit Reibplatte und Edelstahlsieb für optimalen Ertrag
› Verarbeitungsmenge: bis zu 160,00 l/h
› Tresterauswurf J80 und J80 buffet: 6,50 l Behälter, J100: 7,20 l Behälter
› alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest







Bezeichnung:	J80	J80 buffet	J100
B x T x H/mm:	235 x 535 x 500	260 x 565 x 595	260 x 565 x 630
Nettogewicht/kg:	10,90	11,00	15,00
Anschlusswert:	0,70 kW / 230 V	0,70 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	56000B	56200B	56100B

ROTOR

Vitamat Inox



Die Hochleistungs-Frischsaftzentrifuge ROTOR Vitamat Inox besticht durch Robustheit, einfache Bedienung, hohe Saftausbeute und höchste Produktivität. Dank konsequenter Edelstahlbauweise erfüllt diese Maschine alle hygienischen und lebensmittelrechtlichen Normen. Der Schleuderkorb weist weder Kunststoff noch Magnetmaterial auf und ist daher absolut lebensmittelgeeignet. Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile können unendlich oft in der Spülmaschine gereinigt werden. Der von ROTOR selbst produzierte Hochleistungs-Spezialmotor verleiht der Maschine auch unter Last wesentlich höhere Drehzahlen als bei anderen gewerblichen Zentrifugen üblich und ermöglicht auch die kontinuierliche Verarbeitung größerer Mengen. Mit seinen 2 unterschiedlichen Drehzahlen ist er ideal für die Verarbeitung weicher als auch harter Früchte sowie unterschiedlicher Obst- und Gemüsesorten geeignet. Dank der durchdachten Geometrie hat der Vitamat Inox eine deutlich geringere Neigung zum Verstopfen und kann in Verbindung mit seiner 80 mm großen Einfüllöffnung auch Äpfel sehr gut entsaften. Der extra große Tresterbehälter fasst 12,00 Liter und ermöglicht somit auch die kontinuierliche Verarbeitung größerer Mengen.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Vitamat Inox	272 x 472 x 610	16,50	0,90 kW / 230 V Dauerbetrieb Spitze ca. 1,60 kW / 5500 - 5600 U/min.	1210.012

Sanamat Inox



Kompakte Frischsaftzentrifuge mit großer runder Einfüllöffnung (80 mm) und automatischem Tresterauswurf. Hochglanzpoliertes Motorgehäuse, Saftauffangschale sowie Deckel und Schleuderkorb mit Spezial-Reißscheibe – alles aus Edelstahl – machen den Unterschied und garantieren echten Mehrwert. Der einfach demontierbare Spezial-Schleuderkorb in Verbindung mit der elektronisch geregelten Drehzahlstabilisierung auf 5500 und 7000 U/min. (Stufe II) garantiert bei allen verarbeitbaren Früchten und Gemüsesorten die maximalste Saftausbeute, die zwischen 9 und 15% höher ist als bei vergleichbaren Wettbewerbsmaschinen. Es werden je nach Obst- und Gemüseart bis ca. 100 Liter pro Stunde erreicht was einem Durchsatz von bis zu 100 kg entspricht. Ausgusshöhe 150 mm.

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Sanamat Inox	200 x 385 x 480	7,50	0,60 kW / 230 V Dauerbetrieb Spitze ca. 1,10 kW	1216.002







GK950 Touch or Turn

Die Bedienung des GK950 erfolgt entweder wie gewohnt über den Drehknopf oder per Touchscreen. Mit dem Drehknopf wird der Mixer gestartet und auf die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt. Das Touch-Display ermöglicht die Auswahl verschiedener Programme, zudem die Pulsfunktion sowie die Einstellung des Timers. Des Weiteren werden die Laufzeit und die Geschwindigkeit angezeigt. Die 2,00- und 4,00 Liter-Mixaufsätze besitzen jeweils einen austauschbaren Messerkopf und lassen sich für die Reinigung schnell demontieren.

› Touchdisplay- oder Drehknopfbedienung
› Timerfunktionen
› Intervallprogramme
› Pulsfunktion
› Mixaufsatzerkennung

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Motorblock GK950	191 x 517	5,80	1227.002
2,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,75	1123.064
2,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	0,95	1123.044
4,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	288 x 300	1,45	1123.074
4,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	282 x 300	1,90	1123.084



Gastronom GK910

Das runde hochglanzverchromte Gehäuse trägt zur leisen und angenehmen Geräuschkulisse im Betrieb bei. Spezialmotoren aus eigener Fertigung ermöglichen Spitzenleistungen von 1,60 kW und Wellendrehzahlen bis zu 30000 U/min. Selbstverständlich entspricht die Schutzvorrichtung der mit stufenloser Drehzahlregelung und Sanftstart ausgestatteten Mixer der EG-Maschinen-Richtlinie.

› Mixaufsatz mit Universal Messerkopf High Power für Küche, Bar und Crushed Ice
› 4 weitere Messerköpfe für unterschiedliche Einsatzbereiche verfügbar
› einfache, mühelose und hygienische Reinigung der Mixaufsätze dank leichter Demontage
› ruck- und schlagfreies Arbeiten
› verschleißfester und vibrationsfreier Direktantrieb

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Motorblock GK910	191 x 517	5,10	1227.012
2,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,70	1123.064
2,00 l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	1,40	1123.044
4,00 l-Mixaufsatz Polycarbonat kpl.*	288 x 300	0,90	1123.074
4,00 l-Mixaufsatz Edelstahl kpl.*	282 x 300	1,90	1123.084



Bar Blender RBB Pro

Formschöner Mixer mit Sanftstart, speziell zum Mixen von Cocktails, zum problemlosen Crushen von Eiswürfeln in wenigen Sekunden. Besonders geeignet zur Herstellung von Frozen Drinks, Smoothies und Cocktails mit einer 3-stufigen Drehzahlsteuerung von 4000 U/min. bis zur max. Motordrehzahl von 30.000 U/min. Durch sein edles Design in Verbindung mit der High-Tech-Ausstattung sowie der Sicherheitsschaltung verkörpert er die Premiumkategorie in diesem Segment. 1,00 kW / 230 V Spitzenleistung bzw. 0,55 kW Dauerleistung, elektronische Sicherheitsschaltung (UVV), auch kombinierbar mit den Messerköpfen „High Power 6“, „Spezial Labor“ und „Schlagscheibe“.

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Artikel-Nr.:
Bar Blender RBB Pro	190 x 493	4,50	1125.222
2-l-Mixaufsatz Polycarbonat High Power	234 x 280	0,75	1123.064
2-l-Mixaufsatz Inox High Power	225 x 280	0,95	1123.044
2-l-Mixaufsatz Polycarbonat Bar Blender	234 x 280	0,75	1125.101
2-l-Mixaufsatz Inox Bar Blender	225 x 280	0,95	1125.102

*4,00 l-Mixaufsatz (Polycarbonat/Inox) kann nicht mit GK600 verwendet werden.



Summit Edge Blender

› ultraleises Mixen dank Quiet Blend Technology
› 1.40 l BPA-freier Copolyester-Behälter, stapelbar
› One Touch Auto Blend, justiert sich ganz von selbst
› 6 programmierbare Tasten
mit 36 vorprogrammierten Zyklen
› 3,5 PS-Motor und schalldämmende Schutzhaube

Anschlusswert:	2,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH855-CE



Tango Blender

› Zubereitung mit Crushed-Ice und Halfcube-Ice
› 1.40 l BPA-freier Copolyester-Behälter
› 2 Geschwindigkeitsstufen
› mit Impulsfunktion, Wave-Funktion, Timerfunktion
› Metallkupplung
› 2,4 PS Motor

Anschlusswert:	1,79 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH455-CE



Drinkmixer Single

› 3 Geschwindigkeitsstufen
› freihändiges Mixen dank 2-Stufen-Becherhalter
› automatisches oder manuelles Impuls-Mixen
› besonders standfest durch ein massives Gehäuse
aus Aluminiumdruckguss

Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HMD200R-CE



Tempest Blender

› ideal für Eis, gefrorene Früchte, Suppen, Salsas
› 1.80 l BPA-freier Copolyester-Behälter, stapelbar
› 2 Geschwindigkeiten
› Jump-Funktion, Timer (5 - 40 sec.)
› automatische Abschaltung, visueller Alarm
› 3,0 PS-Motor

Anschlusswert:	1,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBH650R-CE



Rio Bar Blender

› alternativ mit Edelstahlcontainer
› ideal für Cocktails und Daiquiris
› 1.25 l BPA-freier Copolyester-Behälter
› 2 Geschwindigkeitsstufen, mit Pulsschalter
› Messer aus rostfreiem Edelstahl
› 3,4 PS Motor

Anschlusswert:	1,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBB255-CE



Foodmixer Expeditor 1100S

› 4,00 l Fassungsvolumen
› niedrige Arbeitshöhe
› Präzisionssteuerungs-Touchpad mit benutzerdefinierten
Programmtasten, Timer-Tasten und One-Touch-CHOP
› lebenslange Garantie auf Klingen- und Motorantriebs-
kupplung, leistungsstarker 3,5 PS-Motor

Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HBF1100SR-CE



Otto – The Juice Extractor

› leistungsstarker und dennoch leiser bürstenloser
Induktionsmotor mit 2 Kühlgebläsen für den Dauereinsatz
› hergestellt aus Edelstahl, Aluminium und BPA-freien
Teilen, die langlebig und leicht zu reinigen sind
› großer Einfüllschacht ø 76 mm verkürzt die
Vorbereitungszeit
› robuster Metallgriff mit Sicherheitsdeckelverriegelung
widersteht wiederholtem Öffnen und Schließen und
stoppt den Motor, bevor der Deckel geöffnet werden kann
› einzigartiger trichterförmiger Ausguss, der für eine
360°-Drehung konstruiert ist, um Spritzer und
Tropfen von Saft zu reduzieren
› wasserfeste Start/Stopp-Tasten lassen sich leicht
abwischen und verfügen über eine einfache
Geschwindigkeit für eine einfache Bedienung
› ergonomischer Lebensmittelschieber verringert
die Ermüdung des Bedieners
› inkl. Reinigungsbürste
› leicht zu entfernender Tresterbehälter fasst 10,00 l
› übergroße rutschfeste Abtropfschale passt auf Tassen
und Mixbehälter

Anschlusswert:	1,20 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	HCJ967R-CE



Mixstäbe / Saftpressen



Serie SMX

Die neuen kurzen Mixstäbe sorgen für leichteres Arbeiten in niedrigen Kesseln. Für starke Leistung in jeder Küche.
› neuer Motor für bessere Leistung
› Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste
› erleichterte Verwendung dank des ergonomischen Griffs
› Mixstab und Glocke ohne Werkzeug demontierbar,
komplett aus Edelstahl für eine einfache Reinigung und Wartung
› Spezialzubehör für ein perfektes Ergebnis



Bezeichnung:	SMX250ES	SMX350ES	SMX450ES	SMX550ES
Messer:	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen
Länge gesamt/mm:	575	626	676	728
Länge Mixstab/Glocke/mm:	305	356	406	458
Drehzahl U/min.:	11.000	11.000	11.000	11.000
Gewicht (verpackt)/kg:	5,30 / 6,80	5,50 / 7,00	5,70 / 7,20	5,90 / 7,40
Anschlusswert:	0,85 kW / 230 V	0,85 kW / 230 V	0,85 kW / 230 V	0,85 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES





Serie EASY MIX

Die optimale Unterstützung bei Ihrer Arbeit. Einfach bedienbar, müheloses Mixen, echte Arbeitserleichterung.
› verfügbar als Wandmodell, montiert mit Rolltisch oder als Tischmodell (ohne Tisch)
› Schluss mit anstrengenden Tätigkeiten, dank beweglichen Halterungen
› alle verwendeten Materialien sind für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
› automatische Notabschaltung integriert

Bezeichnung:	Modell:	Fassungsvermögen/l:	Drehzahl U/min.:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
EASY MIX MASTER DMX 410H	Wand	20 - 100	3000 - 10.500	0,60 kW	EMM003H
EASY MIX MASTER DMX 410H	Tisch, rollbar	20 - 100	3000 - 10.500	0,60 kW	EMR003H
EASY MIX SMX 700T	Wand	75 - 300	11.000	0,93 kW	EMM040
EASY MIX SMX 700T	Tisch, rollbar	75 - 300	11.000	0,93 kW	EMR040
EASY MIX SMX 800T	Wand	75 - 300	11.000	1,00 kW	EMM001
EASY MIX SMX 800T	Tisch, rollbar	75 - 300	11.000	1,00 kW	EMR001



Handfruchtpresse HB 932

› ideal für Orangen, Zitronen, Limetten, Grapefruits geeignet
› stabiler Bedienarm aus Metall / Kunststoff
› schwenkbarer Saftbehälter
› säureresistente Oberflächen
› Sieb und Kegel aus Edelstahl, abnehmbar
› Trichter und Gehäuse aus robustem Kunststoff
› sichere Standfüße
› schwere Ausführung
› mit verwindungsfreier Sechskantzahnstange
› einfache Handhabung und Reinigung

B x T x H/mm:	179 x 229 x 495
Gewicht/kg:	5,40
Artikel-Nr.:	HB 932

Mixer / Stabmixer

robot coupe®



DITO SAMA

BL Kitchen Blender

› leistungsstark und langlebig
› X-Flow Technology für feinste und schnellste Ergebnisse bei kleinen und großen Mengen
› zum Zubereiten von flüssigen Gerichten aller Art, wie Suppen, Saucen, Coulis, Pürees sowie Teige für Crêpes und Cakes
› wasserdichter Deckel mit Antispritz-Sicherheitsfunktion
› Sicherheitsverriegelung für Behälter und Deckel



Bezeichnung:	BL 3	BL 5
Anschlusswert:	1,10 kW / 230 V	1,20 kW / 230 V
Drehzahl:	500 – 12600 U/min.	500 – 12600 U/min.
Schüsselinhalt:	3,00 l	5,00 l
Gewicht/kg:	13,50	14,00
Artikel-Nr.:	47010A	47000A

Bermixer Pro

Der Bermixer Pro ist im Alltag ein wertvoller Helfer zum Mixen, Mischen, Schlagen und Rühren. Mit den Mix- und Rühraufsätzen lassen sich Suppen, Pürees, Pfannkuchenteig und Mousse zubereiten. Der Schneebesen ist ideal zur Herstellung von Schlagsahne, Eischnee, Mayonnaise u.ä. Dank seines geringen Gewichts ist der Bermixer Pro leicht zu bedienen. Messer und Lager sind ohne Werkzeug abzunehmen und perfekt zu reinigen. Alle Bestandteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind spülmaschinenfest. Durch den Einsatz von BPA-freien Kunststoffen wird der Bermixer Pro zur sicheren Lebensmitteltechnik für jeden professionellen Einsatz.

0,35 kW – maximale Drehzahl 9000 U/min.
0,45 kW – maximale Drehzahl 9000 U/min.
0,55 kW – maximale Drehzahl 10000 U/min.
0,65 kW – maximale Drehzahl 10000 U/min.



Bezeichnung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,35 kW	600309
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,45 kW	600310
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,55 kW	600311
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,65 kW	600312
Antriebsgruppe Bermixer Pro	0,75 kW	600313
Edelstahl-Mixstab 353 mm	-	650132
Edelstahl-Mixstab 453 mm	-	650133
Edelstahl-Mixstab 553 mm	-	650134
Edelstahl-Mixstab 653 mm	-	650135
Verstärkter Rührbesen	-	650108

Sets

Bezeichnung:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Bermixer PRO 350 Watt + Mixstab 450 mm	0,35 kW	600320
Bermixer PRO 450 Watt + Mixstab 450 mm	0,45 kW	600321
Bermixer PRO 550 Watt + Mixstab 550 mm	0,55 kW	600330
Bermixer PRO 650 Watt + Mixstab 650 mm	0,65 kW	600336
Bermixer PRO 750 Watt + Mixstab 650 mm	0,75 kW	600337



Zubehör

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Kesselhalterung	653294
Zubehör für Kesselhalterung – regulierbare Schiene (375 - 650 mm) für mittige Montage der Kesselhalterung z.B. an Kochkesseln	653292

Mixer / Turbomixer



Dynamix DMX 160/190

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit vier Klingen), Mixen bis 8,00 l, Stablänge: 160 oder 190 mm, Drehzahlregulierung bis 13000 U/min., Anschlusswert: 0,22 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
DMX 160	MX060
DMX 190	MX090

Dynamix Nomad 160/190

Motorblock, Akku, Ladestation und abnehmbarer Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Mixen bis 8,00 l, Stablänge 160 oder 190 mm, Drehzahl 10000 U/min.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Nomad 160	MX130
Nomad 190	MX140

Als Zubehör erhältlich:
Rührbesen, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen, nicht für Nomad), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.



Junior DMX 225

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit zwei Klingen), Mixen bis 25,00 l, Stablänge: 225 mm, Drehzahlregulierung bis 12000 U/min., Anschlusswert: 0,27 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Junior DMX 225	MX021

Senior DMX 300

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 40,00 l, Stablänge: 300 mm, Drehzahlregulierung bis 9500 U/min., Anschlusswert: 0,35 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Senior DMX 300	MX006

Als Zubehör erhältlich:
Rührbesen, längerer Mixstab, Turbo-Blender (für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.



Master DMX 410.H

Motorblock, abnehmbarer Hygiene-Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 100 l, Stablänge: 410 mm, Drehzahlregulierung bis 10500 U/min., Anschlusswert: 0,60 kW.
Als Zubehör erhältlich: Standard-Mixstab (Stablänge 500 mm oder 300 mm), Rührbesen, Rührbesen lang (mit Haltegriff), Turbo-Blender (Stablänge 410 oder 300 mm, für feinste Emulsionen), Pürierstab (für Püree mit frischen Kartoffeln), Kutter.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Master DMX 410.H	MX003.H
Master Rührbesen	AC003

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Master Turbo-Blender 410 mm	AC070
Master Pürierstab	AC004



SMX-Serie – die Supermixer, speziell für den Einsatz in großen Töpfen oder Kesseln. Ideal für Speiseeisproduktion.

SMX Turbo-Blender

Motorblock, abnehmbarer Turboblender für feinste Emulsionen, Mixen bis 100 l, Stablänge: 580 mm, Drehzahl 11000 U/min., Anschlusswert: 1,00 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
SMX 800 Turbo-Blender	MX125T

SMX 800T

Motorblock, abnehmbarer Mixstab (Messer mit drei Klingen), Mixen bis 300 l, Stablänge: 680 mm, Drehzahl 11000 U/min., Anschlusswert: 1,00 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
SMX 800T	MX001T

Gigamix XS

Fahrbarer Großmixer, konzipiert für den Einsatz in Kesseln und Töpfen von 40 - 150 l, leichte Bedienung, geringer Platzbedarf, Mixaufsatz Turbo-Blender für feinste Emulsionen, Drehzahl 2800 U/min., Anschlusswert: 1,50 kW.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Gigamix XS Turbo dreiphasig	TB120
Gigamix XS Turbo einphasig	TB120.2

Gigamix*

Fahrbarer Großmixer zur intensiven Nutzung in großen Kesseln (100 - 300 l), höhenverstellbar und zusammenklappbar. Die einzelnen Werkzeuge sind demontierbar. Standardmodell mit fester Drehzahl (4000 U/min.) oder mit Drehzahlregulierung DZR (2800 - 4000 U/min.) erhältlich.

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Gigamix 460-500	TB001
Gigamix 460-500 DZR	TB002

*Auf Anfrage auch als niedrige Version mit gesenkter Achse oder Version Plus lieferbar.

robot coupe®

Stabmixer TP für Kippbratpfannen

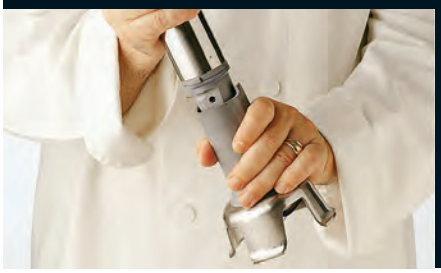
› die Kombination aus einem nur 350 mm langen Mixstab und einem Hochleistungsmotor pürieren 150,00 l Suppe oder Sauce in nur 5 min.
› ein zusätzlicher Handgriff sorgt für eine gleichmäßigere Gewichtsverteilung
› der verstärkte Mischkopf gleitet leicht über den Boden des Behälters und ermöglicht so eine leichtere Handhabung
› Mischkopf und Messer abnehmbar



	MP 350 Ultra TP	MP 800 Turbo TP
Anschlusswert:	0,44 kW / 230 V	1,00 kW / 230 V
Drehzahl:	9500 U/min.	9500 U/min.
Stablänge/mm:	350	350
Verarbeitungsmenge/l:	50-100	über 100
Gewicht/kg:	5,00	6,00
Artikel-Nr.:	34590L	34790L







Stabmixer

› Mixer und Mischkopf können vollständig auseinandergenommen werden, dieses Robot-Coupe Patent entspricht den HACCP-Richtlinien
› der Stab verfügt über ein 3-stufiges Dichtungssystem für eine dauerhafte hohe Leistung
› Pulsbetrieb, Dauerbetrieb, elektronische Drehzahlregulierung (2000 bis 12500 U/min.) für zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten und eine auf das zu verarbeitende Produkt abgestimmte Drehgeschwindigkeit

Rührbesen

› widerstandsfähiges Rührbesengehäuse aus Metall für die Zubereitung von Speisen mit kompakter bis breiiger Beschaffenheit wie Pfannkuchenteig oder Kartoffelpüree
› Drehzahlregelung von 500 bis 1800 U/min.
› spezielle Geschwindigkeit für Kartoffelpüree



MicroMix



Mini MP 190 V.V. Combi



Mini MP 240 V.V.



CMP 300 V.V.



CMP 300 Combi



MP 450 V.V. Ultra



MP 450 Combi Ultra

Bezeichnung:	Rührbesen:	Stablänge/mm:	Gewicht/kg:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
MicroMix	nein	165	1,40	61 - 430	34950
Mini MP 190 V.V.	nein	190	1,44	78 - 465	34750
Mini MP 190 V.V. Combi	ja	190	1,95	78 - 465	34770
Mini MP 240 V.V.	nein	240	1,47	78 - 535	34760
CMP 300 V.V.	nein	300	3,40	94 - 660	34230B
CMP 300 Combi	ja	300	3,60	94 - 700	34310B
MP 450 V.V. Ultra	nein	450	4,90	125 - 840	34850L
MP 450 Combi Ultra	ja	450	6,10	125 - 840	34870L

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Universalaufsatz aus Edelstahl (am Rand des Behälters zu befestigen)	27358

robot coupe

Stabmixer



MP 800 Turbo

Mit dem MP 800 Turbo lassen sich bis zu 400 Liter im Handumdrehen pürieren, mischen und emulgieren. Aus Edelstahl, mit abnehmbarem Messer und Easy Plug (für leichtes Auswechseln des Stromkabels), Aufrollsystem für das Stromkabel. Inkl. Wandhalterung und Werkzeug für Montage und Demontage des Messers.

› verstärkte Motorleistung (+20%) durch elektronische Vorrichtung (EBS)
› robustes Design, verstärkter Mischkopf
› leicht zu reinigen, Mischkopf und Messer abnehmbar
› benutzerfreundlich, doppelter Handgriff
› inkl. Wandhalterung

ø x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
125 x 1130	7,10	1,00 kW / 230 V	34890L

Zubehör:



Topfaufsatz, verstellbar
› aus Edelstahl

Topf ø/mm:	Artikel-Nr.:
330 - 650	27363
500 - 1000	27364
850 - 1300	27365



Universal-Aufsatz
› aus Edelstahl
› am Rand des Behälters zu befestigen

Artikel-Nr.:
27358

DITO SAMA

Standmixer





TBX Pro – Turbo Standmixer

Zum Mixen, Mischen, Emulgieren und Stampfen von 100 - 700 Liter Lebensmitteln, direkt im Kochgerät. Mit seiner verstellbaren Arbeitshöhe (250 mm), verschiedenen Werkzeugköpfen und Mixstäben in unterschiedlichen Längen passt sich der TBX Pro an runde oder eckige Kessel/Behälter an.

› für jede Lebensmittelkonsistenz geeignet: flüssige bis dickflüssige Produkte, Suppen, Mixen von Saucenpulver oder Saucenpaste, Einrühren von Flockenpüree oder frische Pürees aus Kartoffeln u.v.m.
› variable Geschwindigkeitsregelung ermöglicht das beste Ergebnis bei jedem Rezept
› verstärkte Motorleistung (+20%) durch elektronische Vorrichtung (EBS)
› robustes Design, verstärkter Mischkopf
› leicht zu reinigen in der Spülmaschine, Mischkopf und Messer abnehmbar
› benutzerfreundlich, doppelter Handgriff
› programmierbare Zeitvorwahl

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Umdrehungen/min:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TBX 2TH	628 x 1556 x 1122	110	850 + 1700	2,20 kW / 400 V	602170
TBX VTH	628 x 1556 x 1122	110	variabel 630 - 1700	1,50 kW / 400 V	602171

Benötigt werden zu jedem Gerät mindestens ein Mixstab und ein Kopf:

Mix- oder Püreekopf, flach
› für Bratpfannen und Multifunktionsgeräte
› Mixen und Pürieren von Suppen, Soßen und anderen Flüssigkeiten
› Mindest-Eintauchtiefe nur 170 mm



Artikel-Nr. Mixkopf flach:	653521
Artikel-Nr. Püreekopf flach:	650173

Mix- oder Püreekopf, Standard
› zum Mixen, Mischen und Pürieren flüssiger und halbflüssiger Lebensmittel direkt im Kochgerät
› 3 Lochscheiben ermöglichen eine gezielte Bestimmung der zu erreichenden Konsistenz



Artikel-Nr. Mixkopf Standard:	650172
Artikel-Nr. Püreekopf Standard:	650177

Mixstab, kurz
› L/mm: 348
› für den Einsatz in flachen Bratpfannen und Multifunktionsgeräten



Artikel-Nr.:	653821

Mixstab, Standard
› L/mm: 448
› für Kochkessel, rund oder eckig



Artikel-Nr.:	650175

Mixstab, lang
› L/mm: 568
› für tiefe Behälter und Kessel



Artikel-Nr.:	650176

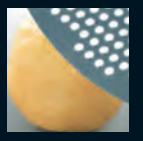
alexandersolia
Food processing



AW K 8.3 – Knollenwasch- und Schälmaschinen

› massive, standfeste Edelstahlausführung
› Schältopffüllung: 8,00 kg
› Stundenleistung: 200,00 kg/h
› Sicherheitsabschaltung des Deckels (Motorstop nach EU-Norm)
› Wassereinsparregelung, Wasseranschluss über Schlauch R 1/2"
› frei wählbare Schälabläufe mit Schälzeitautomatik

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
AW K 8.3	542 x 608 x 879	0,43 kW / 400 V	408300000



› Lochschälscheibe
Oberfläche leicht uneben, geringe Rötung, längere Schälzeit.



› Messerschnitt-schälscheibe
Glatte Oberfläche, wie handgeschält. Erhöhter Schälabfall, geringste Rötung, kürzere Schälzeit.



› CORUND-Schälscheibe
Besonders gut geeignet zum Schälen von Knollen-gemüse. Raue Oberfläche, geringer Schälabfall, schnelle Rötung, kurze Schälzeit.





SWA 60.2 – Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

› Waschleistung bis 80,00 kg
› Maschine komplett aus Edelstahl
› schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
› gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
› vollautomatischer Waschablauf
› komplettes, einbaufähiges Verarbeitungssystem
› ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltungskosten
› nur 4,00 - 5,00 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang
› Wasseranschluss über Schlauch R 1/2", Wasserablauf bauseits DN 50

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SWA 60.2	635 x 717 x 850	1,10 kW / 230 V	206200000



SWA 75.2 – Wasch- und Schleudertechnik für Salat und Gemüse

› Waschleistung bis 100 kg
› Maschine komplett aus Edelstahl
› schonendes, sehr sauberes Waschen und Schleudern in einem Arbeitsgang
› gründlicher Nachsprühprozess für Restverunreinigungen
› vollautomatischer Waschablauf
› ressourcensparend, dadurch geringe Unterhaltungskosten
› nur 5,00 - 6,00 Liter Wasserverbrauch pro Waschgang
› Wasseranschluss über Schlauch R 1/2", Wasserablauf bauseits DN 50 oder Bodenrinne

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
SWA 75.2	1000 x 700 x 850	1,10 kW / 230 V	207600000



Gemüseschneider

TED Gemüseschneider

› Farben: Edelstahl, anthrazit und weiß
› schlagfeste, beleuchtete Schalter, stromsparend mit Hauptschalter
› variable Geschwindigkeit 150 - 750 U/min.
› Zubehör in Edelstahl, leicht zu reinigen
› Scheibe ø 190 mm
› alternativ mit Gourmetaufsatz (Waffelschnitt und sehr kleine Würfel)
› IP65- und GS-Zertifikat

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TED Edelstahl	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400000
TED anthrazit	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400004
TED weiß	226 x 508 x 526	21,00	0,40 kW / 230 V	400008
Gourmetvorsatz				411111



GVM 210 Gemüseschneider

› einfache Gemüseverarbeitung in Form von Schneiden, Würfeln oder Reiben
› Gourmetvorsatz für die Nutzung von Waffel- und Würfelscheiben (Brunoises und Gaufrettes)
› Antriebsgehäuse und abnehmbarer Gemüseschneidvorsatz komplett aus Edelstahl
› Gemüseschneidvorsatz mit Sicherheitsabschaltung
› wählbar mit 230 V- oder 400 V-Stromanschluss, 2 Geschwindigkeiten bei 400 V-Version
› leistungsstarker Markenmotor, Überlastschutz
› Spülmaschineneignung des Zubehörs
› 400 V-Variante IP65-Zertifikat

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
GVM 210 (230 V)	304 x 515 x 590	41,00	230 V	542923
GVM 210 (400 V)	304 x 515 x 590	41,00	400 V	542940
Scheibenset Top 5				542941
Deckel Gourmetvorsatz				542857
Würfelscheibe 2,5 mm Kantenlänge				542872

alexandersolia
Food processing



G 6 Gemüseschneider

› flexibel einsetzbar: als Wand- oder Tischgerät erhältlich
› spülmaschinenfester Arbeitsschacht, gecleantes Gehäuse
› XXL-Einfüllschacht zur Verarbeitung großer Mengen
› optional mit oder ohne Drehstößel, Brunoises- und Gaufrettes-Scheibe
› praktischer Unterzug fur 1/1 Gastronormbehälter
› stufenlose Geschwindigkeitsregelung, Sicherheitsabschaltung
› Maschinen und Zubehör komplett aus Edelstahl, ideal ab 30 Essen täglich

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
G 6 Tischgerät	520 x 420 x 577	28,00	230 V	105200300
G 6 Wandgerät	520 x 438 x 599	28,00	230 V	105100300
Rohkostscheibe 3 mm, handgeschärft, Edelstahl				5610000371
Schnitzelscheibe 6 mm, handgeschärft, Edelstahl				5610000372
Würfelschneider Set 11 x 11 x 10 mm, Edelstahl				105049100
Sichelmesserscheibe 4 mm, Edelstahl				5610000360

Weiteres Scheibenzubehör auf Anfrage.

DITO SAMA



TRS und TRS Classic Gemüseschneider

› große Auswahl an Edelstahlscheiben
› Langgemüsetrichter
› Käse reiben, schneiden, würfeln, raspeln
› TRS: Edelstahlschacht und -hopper, abnehmbare Schneidkammer
› TRS: alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile sind in der Spülmaschine zu reinigen
› Sicherheitsabschaltung und Abschaltautomatik
› 1, 2 oder variable Geschwindigkeitsmodelle verfügbar

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
TRS 1 Geschw.	252 x 500 x 515	24,00	230 V	600419
TRS variable Geschw.	252 x 500 x 515	24,00	230 V	600424
TRS Classic	246 x 557 x 466	20,00	230 V	600110

robot coupe®

CL50 Gourmet

› Verarbeitungsmenge: 300 kg/h – 20 bis 300 Mahlzeiten
› Auffangbehälter für Brunoise- und Waffelschnitt in kleinen Mengen
› großer Einfüllaufsatz (132 cm²) zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten
› mit dem neuen „Exactitube"-Stopfer lassen sich durch eine Verringerung der Querschnittsfläche des Einfüllschachts endlich auch kleine und dünne Zutaten wie Peperoni, Gewürzgurken, Bananen, Erdbeeren und Weintrauben in gleichmäßige Scheiben schneiden

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
390 x 310 x 610	0,55 kW / 230 V	24453



CL50 Ultra

› großer Einfüllaufsatz (139 cm²) zum Verarbeiten von sperrigen Gemüsesorten
› sonstige Eigenschaften wie CL50 Gourmet, außer Brunoise- und Waffelschnitt

B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
380 x 305 x 595	0,55 kW / 230 V	24465



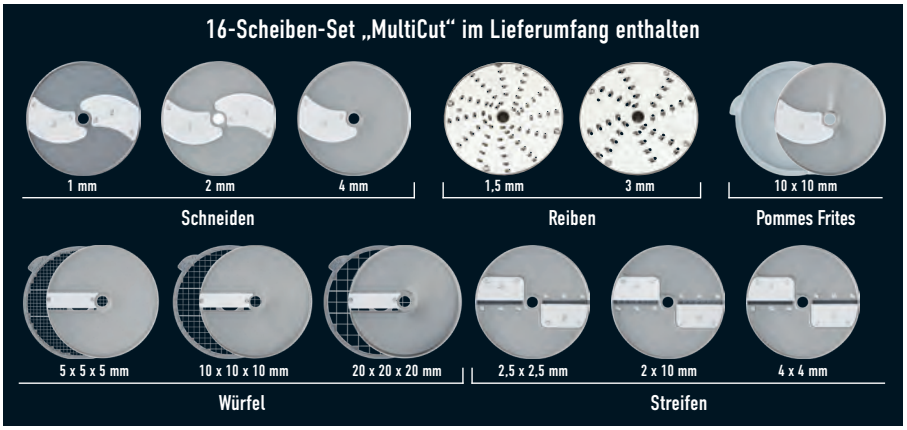
Zubehör für CL50 Gourmet und CL50 Ultra:	Artikel-Nr.:
Scheiben-Set (6 Scheiben) bestehend aus:	1929W
1 x Schneidescheibe 1 mm, 1 x Schneidescheibe 3 mm, 1 x Reibescheibe 2 mm,	
1 x Streifenscheibe 4 x 4 mm, 1 x Würfelschnitt 10 x 10 x 10 mm, Wandhalterung	
D-Clean Kit, Reinigungswerkzeug für Würfelgitter	39881



CL55 Workstation

Die CL 55 Workstation ist eine All-in-One-Lösung. Sie eignet sich ideal zum Schneiden von Obst und Gemüse in glatte und gewellte Scheiben sowie in Würfel und Pommes Frites, außerdem zum Raspeln und Reiben, auch von Käse. Mit ihr lassen sich sehr große Mengen (über 400 kg pro Stunde) mit 16 Schnittarten verarbeiten, und sie verfügt über einen Aufsatz zur Zubereitung von Kartoffelpüree.





+





Bezeichnung:	CL55 Workstation	Pürier-Aufsatz	Einfüllaufsatz
B x T x H/mm:	865 x 396 x 1272 mit Ständer	ø 210 x 50	Oberfläche/cm³: 227
Artikel-Nr.:	2287W	28208	39673



Gemüseschneider



Kombigerät Gemüseschneider und Kutter

Als **Gemüseschneider** mit einer Auswahl von mehr als 25 Scheiben aus Edelstahl. Je nach Modell mit 1 Geschwindigkeit, 2 Geschwindigkeiten (NEU: der 2V nun auch kombinierbar mit der Kutterschüssel) oder variabler Geschwindigkeit und LED-Anzeige. Je nach Modell mit Pulsfunktion, Timer oder Stoppuhr.
› leichte Bedienung durch einfachen Clipgriff
› perfekte Hygiene durch schnelle Demontage und Reinigung in der Spülmaschine

Als **Kutter** zur Herstellung von Farcen, Tatar, Dressings, Pesto etc. und zum Zerkleinern von Gemüse und Kräutern. Geliefert mit einem glatten Messer. Je nach Modell mit 1 Geschwindigkeit, 2 Geschwindigkeiten oder variabler Geschwindigkeit und LED-Anzeige. Je nach Modell mit Pulsfunktion und Rückwärtslauf. Schüssel 5,00 l (Verarbeitungsmenge bis 4,50 l)

Als **Kombination** mit wechselnden Aufsätzen als Gemüseschneider oder Kutter nutzbar.

	Gemüseschneider 1V	Gemüseschneider 2V	Kombi Gemüseschneider/ Kutter 2V	Kombi Gemüseschneider/ Kutter VV	Kutter 2V
Drehzahl Gemüse:	320 U/min.	320 / 640 U/min.	320 / 640 U/min.	320 / 720 U/min.	-
Drehzahl Kutter:	-	-	1500 / 3000 U/min.	350 - 3500 U/min.	1500 / 3000 U/min.
Geschwindigkeiten Gemüse:	1 Stufe	2 Stufen	2 Stufen	5 Stufen	-
Geschwindigkeiten Kutter:	-	-	2 Stufen	10 Stufen	2 Stufen
Funktionen:	-	-	-	Puls / rückwärts	Puls / rückwärts
Anschlusswert:	0,11 kW / 230 V	0,11 kW / 230 V	0,11 kW / 230 V	0,11 kW / 230 V	0,11 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CL100	CL110	CL312	CL322	CL212

Weitere Modelle auf Anfrage.



Umbau vom Kutter zum Gemüseschneider in nur wenigen Sekunden.

Prep4You Kombigerät Gemüseschneider und Kutter

1 Gerät für alle Aufgaben. Egal ob zum Hacken, Mixen, Mahlen und Emulgieren oder zum Schneiden, Reiben, Raspeln, Würfeln und Streifen schneiden. Perfekt zum Würfeln von Tomaten und Zwiebeln.

› kombiniertes Gerät mit zwei Funktionen: Gemüseschneider und Kutter/Emulgierer
› Gemüseschneider mit 5 Stufen, Kutter mit 9 Stufen (nur Artikel 600979 und 600205)
› langlebiger, wartungsarmer und kraftvoller asynchroner Industriemotor

Erhältlich mit folgenden Kesseln:
› 2,60 l-Kessel aus Edelstahl AISI304
› 3,60 l-Kessel aus Edelstahl AISI304

Kombigerät:	1 Geschwindigkeit	variabel	1 Geschwindigkeit	variabel
B x T x H/mm:	348 x 328 x 527	348 x 328 x 527	348 x 334 x 527	348 x 334 x 527
Kesselgröße:	2,6	2,6	3,6	3,6
Gewicht/kg:	15,80	16,90	16,10	17,20
Umdrehungen/min.:	1500	500 - 3600	1500	500 - 3600
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V	0,50 kW / 230 V	0,75 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	600974	600979	600981	600205



Beeindruckend gleichmäßige Schnittergebnisse dank des patentierten Drucksystems.



Hoher Auswurf. Passend für GN-Behälter bis 200 mm Höhe.



Kessel- und Deckelschaber für feinste Ergebnisse und kontinuierliches Arbeiten.



Alle Zutaten werden, dank der speziellen Strömung, die im Kessel erzeugt wird, gleichmäßig und schnell verarbeitet.



Hacken



Faschieren



Mahlen



Mixen



Kneten



Emulgieren

Blixer / Tischkutter





Gezahntes Messer, serienmäßig mit abnehmbarer Kappe, um die Reinigung zu erleichtern.





Blixer 4 V.V. und Blixer 7 – Tischkutter und Mixer in Einem

Der Blixer vereint die Eigenschaften zweier bekannter Geräte – die eines Fleischwolfs und die eines Emulgator-Mixers. Dank eines Deckels mit Abstreifer und einem tiefliegenden patentierten Messer ermöglicht der Blixer das Mixen und Pürieren aller Arten von rohen und gekochten Lebensmitteln zu flüssigen, halbflüssigen oder breiigen Endprodukten.
In weniger als 2 Minuten können Sie 1,00 kg Karottensalat ohne zusätzliche Flüssigkeit in nur einer Operation pürieren. Wiener Schnitzel werden auch in nur 1 Minute gemixt. 3 Minuten werden für Reis benötigt. Um den strengsten Hygienenormen zu entsprechen, sind alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile leicht abzunehmen und zu reinigen.

Enthaltenes Zubehör:
› 1 x 4,50 l oder 7,50 l Edelstahlschüssel
› 1 x tief liegendes Edelstahlmesser mit 2 gekerbten Klingen
› 1 x Abstreifer
› 1 x Deckel Grande Vision mit abnehmbarer integrierter Dichtung

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Portionen à 200 g:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Blixer 4 V.V.	300 - 3500 U/min.	2 - 15	1,10 kW / 230 V	240 x 330 x 480	33280
Blixer 7	1500 / 3000 U/min.	3 - 25	1,50 kW / 400 V	226 x 304 x 480	33269



R301 Ultra – Kombigerät Tischkutter und Gemüseschneider

› zum Schneiden von Kohl, Kopfsalat, ganzen Tomaten etc.
› 2 Geräte in Einem: 1 x Kutteraufsatz und 1 x Gemüseschneideaufsatz mit gemeinsamem Motorblock
› Aufsatz mit 2 Einfüllöffnungen für lange/sperrige Gemüsesorten
› Schüsselinhalt: 3,70 l
› wird ohne Scheiben geliefert

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
R301 Ultra	1500 U/min.	0,65 kW / 230 V	355 x 305 x 570	2547

Zubehör:	
4-Scheiben-Set (2 mm und 4 mm Schneidescheibe, 2 mm Reibe- und 4 x 4 mm Julienne-Scheibe)	1907

R2 – Tischkutter

› für grob und fein hacken, emulgieren, verrühren, zerkleinern, kneten und mischen
› tiefliegendes glattes Messer für perfektes Schneiden und Momentbetrieb für größere Schnittpräzision
› konzipierter Griff für bequeme Handhabung
› Deckel konzipiert für das Hinzufügen von Flüssigkeiten oder Zutaten während der Verarbeitung
› industrieller Motor mit direktem Antrieb, 1 Drehzahl: 1500 U/min, solide Antriebswelle aus Edelstahl
› Schüsselinhalt: 2,90 l, inkl. 1 x glattes Messer
› empfohlen für 10 bis 20 Gedecke

Bezeichnung:	Geschwindigkeit:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
R2	1500 U/min.	0,55 kW / 230 V	200 x 280 x 350	22100

Zubehör:	Artikel-Nr.:
gezahntes Messer	27138
gekerbtes Messer	27061
glattes Messer	27055



Fleischwölfe



Fleischwolf TW-R 70

› Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
› leistungsstarker Markenmotor
› 3-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
› Rückwärtsgang und Überlastschutz
› Spülmaschineneignung des Zubehörs
› HACCP-konform
› Durchsatzleistung ca. 150 kg/h
bei Endlochscheibe 4,5 mm
› verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
› GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	270 x 390 x 530
Anschlusswert:	0,83 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542903



Fleischwolf TW-H 82

› Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
› leistungsstarker Markenmotor
› 5-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
› Rückwärtsgang und Überlastschutz
› Spülmaschineneignung des Zubehörs
› HACCP-konform
› Durchsatzleistung ca. 300 kg/h
bei Endlochscheibe 5 mm
› verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
› GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	357 x 602 x 547
Anschlusswert:	1,10 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542905



Fleisch- und Separierwolf T-SWF 82-1

› Wolfen und Trennen in einem Arbeitsgang
› Fleischwolfgehäuse komplett aus Edelstahl
› leistungsstarker Markenmotor
› 5-teilig codierter Markenschneidsatz (System Unger)
› Rückwärtsgang und Überlastschutz
› Spülmaschineneignung des Zubehörs
› HACCP-konform
› Durchsatzleistung ca. 300 kg/h
bei Endlochscheibe 5 mm
› verarbeitet Fleisch, Fisch und Gemüse
› GS-Zertifikat

B x T x H/mm:	420 x 470 x 517
Anschlusswert:	1,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	542932

alexandersolia
Food processing



Fleischwolf AW F 82.2

› Tischgerät aus Edelstahl
› GN 1/1 Behälter unterstellbar
› abnehmbare Fleischschale, 7,75 l, aus Edelstahl
› leicht abnehmbares Gehäuse inkl. Schnecke
für hygienisches Reinigen außerhalb des Antriebs
› intelligente Steuerung mit Überlastungsschutz
› Stundenleistung: ca. 200 - 300 kg/h,
› 3-teiliger Schneidsatz, codiert, Edelstahl, L&W,
inkl. Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe
3 mm und Distanzring 36 mm
› optional 5-teiliger Schneidsatz
› Sicherheitsschalter

B x T x H/mm:	498 x 495 x 428
Anschlusswert:	1,10 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	511300000

Krefft®



Kompaktfleischwolf R 70 N

› Tischgerät aus Edelstahl
› mit 2 Arbeitsgeschwindigkeiten und Impulsstufe
› stabiles und standfestes Aluminium-Gehäuse
› Motorschutzschalter
› Anschlusskabel mit Stecker
› mit rechteckigem, abnehmbarem Fleischwolfteller
(4,80 l Füllvolumen)
› 3-fach Schneidsatz, bestehend aus Vorschneider,
Kreuzmesser und Lochscheibe 4,5 mm,
Lochscheibe ø 70 mm
› Durchsatzleistung bis 100 kg/h
› mit Stopfer und Ausziehhaken für Schnecke

B x T x H/mm:	210 x 495 x 350
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	540453

ADE



automatischer Burgerformer – Bully1000

› bis zu 1.300 Pattys/h mit Single-Formtrommel
› auch für vegane Pattys geeignet
› gleichmäßige Vermengung durch integrierte Mischschaufel
› variable Patty-Gewichte durch Anpassung der Höhe
› abnehmbare Teile sind spülmaschinengeeignet
› vielseitige Erweiterungen wie Trennfolienspender,
Abstreifer an der Formtrommel, längeres Förderband,
Reinigungsdraht am Förderband und fahrbares Untergestell,
Fußpedal als Impulsschalter für manuellen Betrieb
› optional: weitere Single-, Doppel-, Dreier- und Vierer-
sowie Spezial-Formtrommeln
› für noch mehr Pattys auch in größerer Variante erhältlich

B x T x H/mm:	518 x 579 x 607
Anschlusswert:	0,55 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4352

Kochende Küchenmaschinen

robot coupe®

Die professionelle kochende Küchenmaschine

Der Robot Cook regt die Fantasie der Küchenchefs an und ist die erste professionelle, kochende Küchenmaschine. Er ist der ideale Helfer bei der Erfindung und Verwirklichung warmer und kalter, herzhafter und süßer Gerichte. Der Robot Cook vereint Technologie mit Innovation und ist somit die ideale Lösung für die optimale Nutzung der Zeit, bei der Zubereitung der Gerichte. Mit ihm lässt sich perfekt emulgieren, zermahlen, pürieren, hacken, vermischen und kneten. Lieferung mit fein gezackten und glatten Klingen.



B x T x H/mm:	225 x 340 x 520
Spannung:	8 A
Drehzahl (U/min.):	500 - 4500
Max. Heizkraft:	bis zu 140°C - 1,20 kW
Motorleistung:	1,00 kW
Gerätenennleistung:	1,80 kW
Fassungsvermögen Edelstahlschüssel/l:	3,70
Fassungsvermögen Flüssigkeiten/l:	2,50
Artikel-Nr.:	43000R



Emulgieren



Zermahlen
kalt oder heiß bis 140°C



Pürieren
kalt oder heiß bis 140°C



Hacken
kalt oder heiß bis 140°C



Mischen
kalt oder heiß bis 140°C



Kneten
kalt

Misch- und Mengmaschinen





alexandersolia
Food processing



AW MI 40

› schonendes, homogenes und vielseitiges Mischen und Mengen
› robuste Konstruktion aus rostfreien Materialien
› neues patentiertes Mischwerkzeug im „Löffeldesign"
› halbierte Mischzeit durch gleichzeitiges nach oben und nach unten Fördern des Produktes
› fahrbar, mit 2 feststehenden Rollen und 2 feststellbaren Lenkrollen
› optional mit stufenloser Geschwindigkeitsregulierung (PV)

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Schüsselvolumen/l:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
AW MI 40 P	580 x 860 x 1000	40,00	0,43 kW / 400 V	540100101
AW MI 40 PV	580 x 860 x 1000	40,00	0,43 kW / 400 V	540200101

Weitere Maschinen bis 165,00 l Schüsselvolumen auf Anfrage

Planetenrührwerke



PR 21-S und PR 21-ST Planeten-Rühr- und Knetmaschine

Robustes und leistungsstarkes Modell zum Rühren, Kneten und Mischen mit 3 Arbeitsgeschwindigkeiten, 20,00 Liter-Edelstahl-Kessel und den 3 Arbeitswerkszeugen Rührbesen, Flachrührer und Knethaken. Leichte und schnelle Montage der Werkzeuge. Das Planetengetriebe garantiert hervorragende Verarbeitungsqualität. Schutzgitter mit integrierter Sicherheitsabschaltung, Anschlusskupplung mit Sicherheitsabschaltung gemäß DIN EN-Vorschrift für Aufsteck-Geräte des Krefft Küchenmaschinen-Systems, 2 separate Taster für Start und Stopp, Anschlusskabel mit Stecker, PR 21-ST serienmäßig mit Timer.

Bezeichnung:	Gewicht/kg:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
PR 21-S	85,00	530 x 520 x 870	0,55 kW / 230 V	541680
PR 21-ST	85,00	530 x 520 x 870	0,55 kW / 230 V	541690

DITO SAMA



Auftisch-Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen

› perfekt beim Rühren, Schlagen und Kneten
› einfache Bedienung, ergonomisches Design
› inkl. Besen, Flachrührer und Knethaken aus Edelstahl
› Geschwindigkeit variabel regelbar
› BPA-freier Schutzschirm hebt und senkt den Kessel
› inkl. Einfüllhilfe

Bezeichnung:	Rührkesselinhalt/l:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
DMIX, weiß	5,00	284 x 382 x 434	0,50 kW / 230 V	600136
BE8, Aluminium	8,00	292 x 416 x 527	0,60 kW / 230 V	600139

Planeten-Rühr- und Schlagmaschine MBE40*

› professionelle Rühr- und Schlagmaschine für starke Beanspruchung bei der Teigzubereitung
› Lieferung mit Spiralknethaken, Flachrührer, verstärktem Schlagbesen
› Kesselhebe- und Senkfunktion mit automatischem Stopp

Bezeichnung:	Rührkesselinhalt/l:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
XBE10	10,00	454 x 606 x 700	0,75 kW / 230 V	600142
XBE20	20,00	521 x 685 x 1208	1,01 kW / 230 V	600157
XBE30	30,00	532 x 685 x 1208	1,10 kW / 230 V	600167
MBE40	40,00	655 x 850 x 1370	2,20 kW / 230 V	600175

alexandersolia
Food processing



TEDDY AW R 5 Planeten-Rühr- und Schlagmaschine, Tischgerät inkl. Gitterschutzschirm

› inkl. Kessel, Rührer, Rührbesen, Knethaken
› einfach zu bedienender Multifunktionsknopf
› pflegeleichte, hygienische Edelstahlwerkzeuge
› stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
› 5,00 Liter-Rührkessel mit Deckel
› Spritzschutz aus Kunststoff

Farbe:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
rot	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500601
weiß	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500602
schwarz	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500603
grau	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1500604
schwarz matt	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1506117
stone	240 x 462 x 400	0,30 kW / 230 V	1506118

Kodiak AW R 10.2** und Kodiak AW R 20.2** Planeten Rühr- und Schlagmaschine

› Rühren, Schlagen und Kneten von Teigen, Fleisch und schaumigen Massen
› Tisch- oder Bodenmodell, Füße höhenverstellbar
› Werkzeuge und komplette Maschine in Edelstahl
› inkl. Kesseltrolley (Bodengerät AW R 20.2) und patentiertem, einfach abnehmbarem Magnetschutzschirm aus Kunststoff
› manuelles Kesselanheben und -absenken, elektrische Drehzahlregelung, digitaler Timer, Pausenfunktion und Notstopp

Bezeichnung:	Rührkesselinhalt/l:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
Kodiak AW R 10.2 Tischgerät	10,00	393 x 566 x 674	0,70 kW / 230 V	301000200
Kodiak AW R 20.2 Tischgerät	20,00	582 x 708 x 787	0,70 kW / 230 V	302000100
Kodiak AW R 20.2 Bodengerät	20,00	629 x 770 x 1292	0,70 kW / 230 V	302100100

*Weitere Planetenrührwerke mit 10,00 / 20,00 / 30,00 / 40,00 / 60,00 / 80,00 l-Kesseln erhältlich. /
**Planeten-Rühr- und Schlagmaschinen von 5,00 bis 200,00 l und Zubehör erhältlich.

Universal-Küchenmaschinen



Hochleistungs-Universal-Großküchenmaschine HU 1030-H

Antriebseinheit AE 30-H mit berührungslosem Touchdisplay mit farbig hinterlegten Bedienelementen, höhenverstellbares Fahrgestell mit optimierter Standsicherheit durch Höhenausgleich (25 mm) bei Bodenunebenheiten, 2 Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Geräteerkennung für den Zusammenbau über die Symbolanzeige, Servicemeldungen wie Zeitanzeige sowie Verpolungsschutz, Anschlusswert: 1,30 - 1,90 kW / 400 V, Schutzart Elektrik IP65, GS-Zertifikat

› berührungsloses Touchdisplay
› Geräteerkennung
› Ergonomie am Arbeitsplatz
› Servicemeldungen

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 595 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542601

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell höhenverstellbar, fahrbar mit Abstelleinrichtung	542012
Arbeitsgehäuse AG-SG/E S zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneidaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 20 S, 20,00 l	542691
Fleischwolf FW 82 GSF S	542651



Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2H

Antriebseinheit AE 20-2H, leistungsstark, höhenverstellbares Fahrgestell mit optimaler Standsicherheit, 2 Antriebsgeschwindigkeiten, Schutzart Elektrik IP65, GS-Zertifikat

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 595 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542412

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell höhenverstellbar, fahrbar, mit Abstelleinrichtung	542012
Arbeitsgehäuse AG-SG/E zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneideaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz, für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40, 40,00 l	542690
Fleischwolf FW 82 GSF	542651



Universal-Großküchenmaschine HU 1020-2

Antriebseinheit AE 20-2, Gehäuse aus Edelstahl, 2 Antriebsgeschwindigkeiten und Impulsstufe, Maschine mit Sicherheitsschaltung und Druckklappensteuerung, Schutzart Elektrik IP65, GS-Zertifikat

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
415 x 510 x 208	1,30 - 1,90 kW / 400 V	542401

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Untergestell fahrbar mit Abstelleinrichtung	542016
Arbeitsgehäuse AG-SG/E zur Aufnahme von Scheiben und Zylindern	542624
Schneideaufsatz für Scheiben und Würfelschneideinrichtungen	542413
Scheiben-Set Top 5	542303
Trichteraufsatz, für Scheiben, Zylinder und Würfelschneideinrichtungen	542422
Planeten-, Rühr-, Schlag- und Knetwerk UP 40, 40,00 l	542690
Fleischwolf FW 82 GSF	542651



Bezeichnung:	berührungsloses Touch-Display:	Geräte-erkennung:	Werkzeug-erkennung:	Service-meldungen:	höhenverstellb. Untergestell:	Schneid-aufsatz:	Trichter-aufsatz:	Fleisch-/ Gemüsewolf:	Planeten-/Rühr-/ Schlagwerk:	Kutter:
HU 1030-H	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
HU 1020-2H	○	●	○	○	●	●	●	●	●	●
HU 1020-2	○	●	○	○	○	●	●	●	●	●

Universal-Küchenmaschinen



Antriebseinheit AE 6 mit UGS



Universal-Küchenmaschine SUPRA 6e – für alle Küchenprofis und Gourmets

Die SUPRA 6e schließt die Lücke zwischen leistungsfähiger Küchenmaschine und Großküchenmaschinen. FEUMA bietet eine universell einsetzbare Küchenmaschine zur Verarbeitung von Gemüse, Obst, Fleisch, Soßen und Teigen.

Antriebseinheit AE 6e und AE 6e T (Timer), ideal für 50 bis 150 Essen, Gehäuse mit Ständer komplett aus Edelstahl, Maschine mit doppelter Sicherheitsabschaltung, 31,00 kg, 2 Geschwindigkeiten.

› Antriebsgehäuse und Deckel komplett aus Edelstahl
› leistungsstarker Markenmotor
› Überlastschutz für lange Lebensdauer
› einfache Reinigung

Grundgerät B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
321 x 337 x 467	0,95 - 1,10 kW / 400 V	542800

Zubehör:	Artikel-Nr.:
Gemüseschneidvorsatz	542810
Passier- und Reibaufsatz	542855
Gourmetvorsatz	542857
Rührwerk 15,00 l	542840
Fleischwolf 70	542871
Kutteraufsatz	542896



Universal-
Gemüseschneider UGS



Planeten-, Rühr-, Schlag-
und Knetwerk UP 15



Fleisch- und Gemüsewolf
R 70



Kutteraufsatz
CA 35

Maschinenschrank SUPRA 6e

Antriebseinheit AE 6e und AE 6e-T mit Timer, integriert in einen Maschinenschrank 500 oder in eine Maschinenschrankanlage 1300 mit integriertem Schubladentrakt zur Zubehörunterbringung.

› Maschinenschrank 500 x 700 x 900 mm
› Maschinenschrankanlage 1300 x 700 x 900 mm
mit ausziehbarer Abstelleinrichtung für GN-Behälter
› Maschinenteil mit nach unten verschließbarer Zentraltür
› beide Typen in Sockelbauweise oder als Unterbau
› ohne Arbeitsplatte lieferbar
› Sonderbauten auf Anfrage







Universal-Küchenmaschinen

alexandersolia
Food processing



M 6 mit Schneideaufsatz

M 6 Mehrzweck-Küchenmaschine

› Maschinen und Komponenten komplett aus Edelstahl, ideal ab 30 Essen
› Verarbeitung unterschiedlichster Nahrungsmittel
› optional Schutzklasse IP 65
› modulares Baukastenkonzept mit bis zu 11 verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten
› digitale Steuerung mit Überlastungsschutz

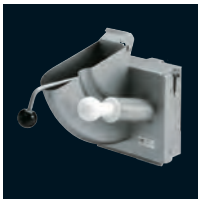
Bezeichnung:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
M 6	42,00	400 V	315 x 611 x 536	104000000



Universalgrundgerät M 6

› aus Edelstahl

Artikel-Nr.: 5610000311



Schneideaufsatz M 6

› mit Sicherheitsabschaltung inkl. Stopfer
› Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten

Artikel-Nr.: 104018000



Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 6

› mit Sicherheitsabschaltung
› mit Planetenrührkopf, Rührkessel 15,00 l aus Edelstahl, Schlagbesen, Rührbesen, Knethaken und Abdeckhaube
› EASY-KLICK-Kesselfixierung

Artikel-Nr.: 106035000



Set Streifenschneider M 6

› Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stößel
› Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten
› patentierte Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm

Artikel-Nr.: 104025100



Fleisch- und Gemüsewolf M 6

› 70 mm mit codierten Lochscheiben
› Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung
› mit Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 3-teilig, codiert, Edelstahl, L&W inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 4 mm, Distanzring 13 mm

Artikel-Nr.: 104045000

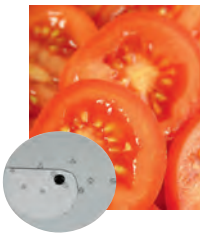
Schneidescheiben

Bezeichnung:	Abmessungen/mm:	Artikel-Nr.:
Bogenmesserscheibe, Edelstahl, 2-flügelig	0-5	5610000352
Bogenmesserscheibe, Edelstahl, 1-flügelig	0-10	103275000
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	2 x 2	5610000362
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	4 x 4	5610000364
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	6 x 6	5610000366
Streifenschneidescheibe, Edelstahl	8 x 8	5610000368
Grundträgerscheibe für Scheibe 371-382	-	5680000370
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	2	5610000380
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	2,5	5610000382
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	3	5610000371
Rohkostscheibe, Edelstahl handgeschärft	4	5610000374
Schnitzelscheibe, Edelstahl handgeschärft	6	5610000372
Schnitzelscheibe, Edelstahl handgeschärft	9	5610000373
Würfelschneider, komplett Edelstahl	4 x 4 x 5	103240100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	5,5 x 5,5 x 5	103243100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	8 x 8 x 10	103246100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	11 x 11 x 10	103250100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	16 x 16 x 10	103252100
Würfelschneider, komplett Edelstahl	22 x 22 x 10	103255100

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Steaken oder Mürben auf Anfrage.



Bogenmesserscheibe, 2-flügelig, verstellbar 0 - 5 mm



Bogenmesserscheibe, 1-flügelig, verstellbar 0 - 10 mm



Rohkostscheibe



Würfelschneider

alexandersolia
food processing

Universal-Küchenmaschinen



M 50 höhenverstellbares Fahrgestell
mit 2-Kammer-Aufsatz

M 50 Mehrzweck-Küchenmaschine

- schneiden, reiben, schnitzeln, passieren, pürieren, rühren, schlagen, kneten, zerkleinern, steaken und mürben
- ideal ab 150 Essen täglich
- Maschine und Zubehör aus Edelstahl
- Sicherheitsabschaltung
- 2 Geschwindigkeiten 160 und 320 U/min.
- Schutzklasse IP65 – geschlossenes Gehäuse
- Easy-Fix-System Rührkessel
- Geräteaufsteckkupplung mit Schnellspanneinrichtung
- energieoptimiert durch Ein/Aus-Schalter
- neue OneTouch-Steuerung
- optional auf Fahrgestell, mit Unterschrank, als Schrankausführung oder mit elektrischem höhenverstellbarem Fahrgestell
- optional mit ausziehbarer Abstellfläche

Bezeichnung:	Gewicht/kg:	Anschlusswert:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Antriebsmaschine M 50	52,00	1,40 - 1,80 kW / 400 V	310 x 694 x 367	150000000
M 50 Schrankversion	105,00	1,40 - 1,80 kW / 400 V	500 x 696 x 650	150300100
M 50 elektrisches, höhenverstellbares Fahrgestell	48,00	24 V / 5 A über Antriebsmaschine	637 x 903 x 551-755	150096700



Universalgrundgerät M 50

- aus Edelstahl
- Getriebearm Edelstahl
- spülmaschinengeeignet

Artikel-Nr.: 130012200



Schneideaufsatz M 50

- aus Edelstahl
- mit Sicherheitsabschaltung und Stopfern
- Universalgrundgerät nicht im Lieferumfang enthalten

Artikel-Nr.: 130019000



Planeten-Rühr-, Schlag- und Knetwerk M 50

- mit Sicherheitsabschaltung
- mit Planetenrührkopf, Rührkessel mit Haltering aus Edelstahl, Schlagbesen, Rührbesen 4 mm, Knethaken und Abdeckhaube
- 1-Hand Easy-Fix-Kesselfixierung

Artikel-Nr.: 150052000



Set Streifenschneider M 50

- Deckel komplett inkl. Trichter, Magnethalter und Stößel
- Universalgehäuse sowie die jeweiligen Einsätze sind nicht im Lieferumfang enthalten
- patentierte Sicherheitsabschaltung nach EU-Norm

Artikel-Nr.: 130026100



Fleisch- und Gemüsewolf M 50

- 82 mm mit codierten Lochscheiben
- Edelstahl, mit Sicherheitsabschaltung
- mit Fleischschale, Stopfer, Fleischwolfgehäuse, Schnecke, Schneidsatz 5-teilig, codiert, Edelstahl, L&W inkl.: Vorschneider, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 8 mm, Messer 4-flügelig, Lochscheibe 3 mm, Distanzring 18 mm sowie Distanzring 36 mm für Umbau auf Schneidsatz, 3-teilig

Artikel-Nr.: 150049000



M 50 Schrankausführung

Zubehör

Bezeichnung:	Abmessungen/mm:	Artikel-Nr.:
Bogenmesserscheibe, Edelstahl	0 - 5	130020000
Streifenschneidscheibe, Edelstahl	7	130039100
Universalaufsatz mit Zylinderfixierung, Edelstahl	-	150061300
Flügel Edelstahl für Zylinder	331 - 337, 326, 328	5531000330
Rohkostzylinder fein, Edelstahl	3	130070336
Schnitzelzylinder fein, Edelstahl	6	130070334
Reibezylinder fein, Edelstahl	3	130070332
Passierflügel, Edelstahl	-	130076005
Passierzylinder, Edelstahl	1,5	130072100
2-Kammer-Aufsatz, Edelstahl	-	150055000
Sichelmesserscheibe, Edelstahl	4	5650000384
Würfelschneider komplett	11	5530000394

Weiteres Zubehör zum Schneiden, Passieren, Pürieren, Steaken oder Mürben auf Anfrage.

Aufschnittmaschinen



Alle Geräte mit Multifunktionsmesser inkl. Messerschleifer.

Diese und weitere Aufschnittmaschinen finden Sie in unserem Onlineshop ...



Schrägschneider Hanse

- Allesschneider für hohen Bedienungskomfort
- Schnittgut rutscht selbsttätig an das Messer heran
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser
- auch mit 300er Messer und 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Hanse 250-230
B x T x H/mm:	410 x 475 x 340
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	210 x 185
Anschlusswert:	0,14 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4090



Senkrechtschneider Juwel

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch und bei großem Schnittbedarf
- besonders geeignet für häufigen Schnittgutwechsel
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser
- auch mit 300er oder 350er Messer und 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Juwel 1-230
B x T x H/mm:	530 x 630 x 400
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	220 x 175
Anschlusswert:	0,21 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4020



Schwerkraftschneider Diagonal SN

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch und für jedes Schnittgut mit höchstem Bedienkomfort
- einfachstes Schneiden – Scheibe für Scheibe
- besonders geeignet, wenn von einem Schnittgut sehr viel aufgeschnitten wird
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- optional mit Spezial-Brotmesser
- auch mit 250er und 350er Messer sowie als 300er und 350er auch mit 400 V lieferbar

Bezeichnung:	Diagonal SN2-230
B x T x H/mm:	560 x 680 x 550
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	270 x 205
Anschlusswert:	0,37 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4043



Automatischer Schwerkraftallesschneider

- mit automatischem Schlittenhub mit 42 Hüben/min
- selbsttätige Schnittgutzuführung durch steile Neigung des Schlittens
- mit Drehschalter zum Wechsel zwischen Automatik- und Manuellbetrieb
- eloxiertes Aluminiumgehäuse
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 15 mm
- Schlitten für einfache Reinigung abnehmbar
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt
- optional mit Spezial-Brotmesser
- optional mit Zählwerk (nicht nachrüstbar)

Bezeichnung:	Automatic 300-400
B x T x H/mm:	500 x 700 x 650
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	240 x 220
Anschlusswert:	0,37 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	4070



Senkrechtschneider GLORIA

- Allesschneider für jede Form von Aufschnitt, Fleisch etc.
- abnehmbarer Schlitten (für einfache Reinigung)
- Schlitten, Anschlagschwert und Schutzsichel aus eloxiertem Aluminium
- 360° drehbarer Restehalter
- robuster Daumenschutz aus Edelstahl
- Sichtschlitze für eine sichere Bedienung
- Schlittenlauf mit sanftem Anschlag
- stufenlos einstellbare Schnittstärke 0 - 13 mm
- Restehalterplatte mit rauer Oberfläche (sorgt für einen sicheren Halt des Schnittguts beim Schneiden)
- für bestimmungsgemäßen Dauerbetrieb geeignet
- Multifunktionsmesser der neuesten Generation: 2-Ebenen-Profil und hartverchromte Oberflächen-Veredelung für verbesserten Antihaft-Effekt

Bezeichnung:	GLORIA 250-230
B x T x H/mm:	565 x 600 x 375
Messer ø/mm:	250
Schnittbereich/mm:	230 x 195
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4026

Bezeichnung:	GLORIA 300-230
B x T x H/mm:	565 x 600 x 405
Messer ø/mm:	300
Schnittbereich/mm:	230 x 215
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	4027

Concept Line – auf kleinstem Raum clever kombinieren

Neben der Wahl zwischen einem Vertikal- oder Schrägschneider unterscheiden sich die Modelle unter anderem in der Länge des Schlittens und damit auch der Standfläche. Je größer der Schlitten, desto breiter kann das Schnittgut, z.B. das Brot, sein. Je größer das Messer, desto höher – meint auch dicker – kann z.B. der Schinken sein.

Manuell bis vollautomatisch – die Schneidespezialisten von GRAEF

Kompakt, ergonomisch, leistungsstark, leicht zu reinigen und stets verlässlich – die GRAEF Allesschneider sind wahre Meister der Schneidekunst. Sie kombinieren bewährte Technologie mit praktischen und patentierten GRAEF Lösungen für den manuellen bis vollautomatischen Aufschnitt von Fleisch-, Wurst- und Käseprodukten. Selbst anspruchsvolles Schneidgut wird stets exakt aufgeschnitten – Scheibe für Scheibe, Tag für Tag.





Messerschärfer CC 2100
Der richtige Schliff

flexible Abzieh-/Polierscheiben:	hochwertig patentiert
Farbe:	Edelstahl
Messerführung:	Elastomer-Winkelführung
Gehäuse:	Edelstahl / Kunststoff
Anschlusswert:	0,18 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CC2100DE



CONCEPT 30 S
Alleskönner als Schrägschneider

- Baukastenprinzip
- durch L-förmigen Grundriss kombinieren mit Tabletts, Schneidbrettern, Küchenwaagen etc. möglich
- effizientes Motorkühlsystem / Hybridantrieb
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten um 90° klappbar
- wasserdichte Schaltertechnik
- inkl. 2-Stufen-Messerschärfer und Spezialöl
- auch mit 25er Messer lieferbar
- Akzentfarben schwarz (Standard), weiß, rot

B x T x H/mm:	413 x 630 x 445
Aufstellfläche B x T/mm:	220 x 535
Schnittgröße ø/mm:	198
Schnittstärke/mm:	0 - 20
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CO30S2ST10



CONCEPT 25
Wandlungsfähiger Alleskönner

- Baukastenprinzip
- durch L-förmigen Grundriss kombinieren mit Tabletts, Schneidbrettern, Küchenwaagen etc. möglich
- effizientes Motorkühlsystem / Hybridantrieb
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten um 90° klappbar
- wasserdichte Schaltertechnik
- inkl. 2-Stufen-Messerschärfer und Spezialöl
- auch mit 30er Messer lieferbar
- Akzentfarben schwarz (Standard), weiß, rot

B x T x H/mm:	350 x 470 x 376
Aufstellfläche B x T/mm:	315 x 470
Schnittgröße ø/mm:	180
Schnittstärke/mm:	0 - 20
Anschlusswert:	0,30 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	CO25-3ST10



MASTER 3020
Allesschneider – der Allrounder

- niedrige Bauweise
- kompakt und leistungsstark
- ausstattbar mit vielen Optionen
- geschlossene Messerabdeckplatte
- Schlitten, Messerabdeckplatte und Abstreifer abnehmbar

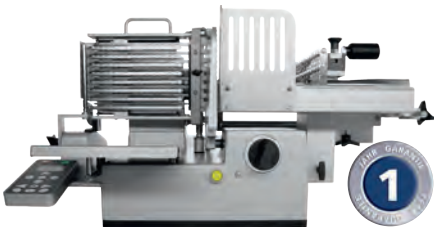
B x T x H/mm:	570 x 600 x 420
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 540
Schnittgröße B x H/mm:	260 x 195
Schnittstärke/mm:	0 - 24
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	MA3023-ST10



MASTER SA 3370
Allesschneider – GRAEFs schnellster SA

- 3 Geschwindigkeiten, Scheibenanzahl programmierbar
- patentiertes Zuführsystem
- automatischer Schlittenlauf – auf Handbetrieb umstellbar
- auch als manuelle Variante lieferbar

B x T x H/mm:	620 x 660 x 510
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 585
Schnittgröße B x H/mm:	255 x 244
Schnittstärke/mm:	0 - 24
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	SA33S23-ST31



VA 802
Vollautomat mit vier möglichen Ablageformaten

- einfache und intuitive Bedienung
- patentierte Schneidgutzuführung, Kettenrahmen und Ablagesystem
- geringste Reststücke
- Schlitten zur Reinigung um 90° abklappbar

B x T x H/mm:	880 x 600 x 500
Aufstellfläche B x T/mm:	440 x 540
Schnittgröße B x H/mm:	250 x 180
Schnittstärke/mm:	0 - 10 stufenlos
Anschlusswert:	0,50 kW / 230 V / 400 V
Artikel-Nr.:	VAE802X

Vakuum-Maschinen

Warum Vakuumverpacken?

Bei Lebensmitteln bedeutet das: stark gebremstes Wachstum der Mikroorganismen, also erheblich längere Haltbarkeit. Von entscheidender Bedeutung ist dabei, dass in der Packung kein Sauerstoff mehr vorhanden ist.



VacBox 370

B x T x H/mm:	445 x 535 x 405
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	800
Kammer B x T x H/mm:	370 x 400 x 165
Schweißlänge/mm:	350
Vakuumpumpe:	16 m³/h
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V
Gewicht/kg:	52,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22
max. Beutelgröße/mm:	350 x 420
Artikel-Nr.:	VacBox 370



VacBox 450

B x T x H/mm:	625 x 680 x 475
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	860
Kammer B x T x H/mm:	530 x 435 x 220
Schweißlänge/mm:	2 x 420
Vakuumpumpe:	21 m³/h
Anschlusswert:	0,75 kW / 230 V
Gewicht/kg:	85,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 500 / 4 x 200 x 300
Artikel-Nr.:	VacBox 450



VacBox 510

B x T x H/mm:	620 x 680 x 480
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	960
Kammer B x T x H/mm:	530 x 530 x 180
Schweißlänge/mm:	510
Vakuumpumpe:	21 m³/h
Anschlusswert:	0,90 kW / 230 V
Gewicht/kg:	85,00
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22
max. Beutelgröße/mm:	500 x 500
Artikel-Nr.:	VacBox 510



Vama Untergestelle

passend für VacBox:	370
B x T x H/mm:	500 x 680 x 610
Artikel-Nr.:	UG-VB 370 / 440
passend für VacBox:	450, 510
B x T x H/mm:	600 x 680 x 610
Artikel-Nr.:	UG-VB 450 / 510 / 520



VAMA
The solution for vacuum packaging

Schutzgaseinrichtung

Reine Vakuumverpackungen werden durch den äußeren Luftdruck gepresst. Lockere, poröse oder druckempfindliche Produkte würden die Form verlieren. Schutzgas gleicht den Druck von innen aus. So bleibt die ursprüngliche Form des Verpackungsgutes erhalten. Bei Schutzgas handelt es sich um Stickstoff und Kohlensäuregas, die auch in der Atemluft vorkommen, jedoch in gereinigter Form. Es besteht Kennzeichnungspflicht mit dem Hinweis auf der Verpackung: „Unter Schutzatmosphäre verpackt".

Ausstattung

Alle VAMA Maschinen sind mit Öl-Wechselanzeige und einem Serviceprogramm ausgestattet. Sie können zwischen den Steuerungstypen SC12, SC22 und SC32 (s. Seite 188) wählen. Zusätzlich können alle Maschinentypen mit Schutzgaseinrichtung ausgerüstet werden.

VAMA
The solution for vacuum packaging

Vakuum-Maschinen



SC12 Steuerung

› sensorgesteuert
› Serviceprogramm und Ölwechsel-Anzeige
› automatische Temperaturregelung am Schweißbalken
› Standby-Modus
› einfachste Bedienung
› optional: Begasung



SC22 Steuerung

› SC12 + folgende Funktionen:
› Speicher für neun individuelle Programme
› Zusatzprogramm: Marinieren
› Zusatzprogramm: Gläser vakuumieren



SC32 Steuerung

› SC22 + folgende Funktionen:
› Speicher für 25 individuelle Programme
› getrennt steuerbare Schweißbalken
› Softbelüftung
› Stoßvakuum
› LCD-Anzeige für alle Informationen und Programmierungen



VP 530 S

B x T x H/mm:	550 x 775 x 1010
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1490
Kammer B x T x H/mm:	445 x 585 x 180
Schweißlänge/mm:	420
Vakuumpumpe:	70 m³/h
Anschlusswert:	3,00 kW / 400 V
Gewicht/kg:	136
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 600
Artikel-Nr.:	VP 530 S



VP 860 S

B x T x H/mm:	860 x 630 x 1010
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1410
Kammer B x T x H/mm:	750 x 435 x 185
Schweißlänge/mm:	2 x 420
Vakuumpumpe:	70 m³/h
Anschlusswert:	4,50 kW / 400 V
Gewicht/kg:	166
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	420 x 660 / 4 x 200 x 320
Artikel-Nr.:	VP 860 S



VP 990 S

B x T x H/mm:	860 x 875 x 1040
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1600
Kammer B x T x H/mm:	750 x 660 x 205
Schweißlänge/mm:	2 x 640
Vakuumpumpe:	70 m³/h; alternativ 100 m³/h
Anschlusswert:	4,50/5,50 kW / 400 V
Gewicht/kg:	227
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC12; alternativ SC22 oder SC32
max. Beutelgröße/mm:	640 x 680
Artikel-Nr.:	VP 990 S



DC 500

B x T x H/mm:	1380 x 960 x 1180
max. Höhe/mm (bei geöffnetem Deckel):	1390
Kammer B x T x H/mm:	670 x 680 x 255
Schweißlänge/mm:	2 x 500
Vakuumpumpe:	100 m³/h
Anschlusswert:	5,00 kW / 400 V
Gewicht/kg:	394
Schutzgaseinrichtung:	möglich
Steuerung:	SC32
max. Beutelgröße/mm:	500 x 600 / 4 x 240 x 300
Artikel-Nr.:	DC 500

Vakuum-Maschinen

Henkelman vacuum packaging



Aura 42/42+

- I-Vac: intelligentes Vakuumieren
- H-Touch-Bedienfeld
- mit Dutzenden von vordefinierten Endprodukten
- Funktionalitäten wie Flüssigkeitskontrolle, Marinieren und Stufenvakuum sind standardmäßig vollständig integriert

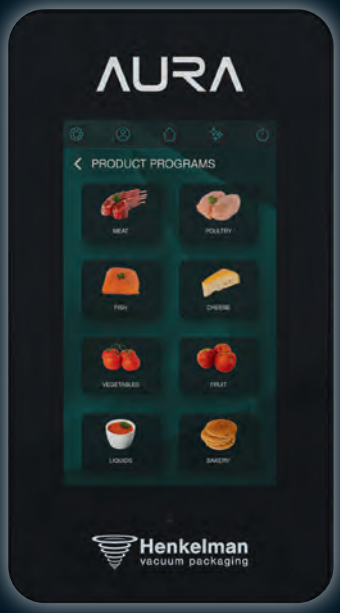
Bezeichnung:		Tischmodell
B x T x H/mm:		491 x 523 x 464
Kammer B x T x H/mm:		420 x 370 x 180
Schweißlänge/mm:		410
Vakuumpumpe:	16 m³/h	21 m³/h
Anschlusswert:	0,60 kW / 230 V	0,80 - 1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Aura 42	Aura 42+



Aero 42XL/42XL+

- einfaches Bedienfeld
- standardmäßig mit 3-Programme-Speicher, Soft Air und Sensorsteuerung – diese Ausstattung macht die Maschine perfekt für Gastronomie und Metzgereien

Bezeichnung:		Tischmodell
B x T x H/mm:		491 x 613 x 469
Kammer B x T x H/mm:		420 x 460 x 180
Schweißlänge/mm:		410
Vakuumpumpe:	16 m³/h	21 m³/h
Anschlusswert:	0,60 - 1,00 kW / 230 V	0,80 - 1,00 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Aero 42XL	Aero 42XL+



Sie wählen auf dem H-Touch-Bedienfeld ein Produkt aus und Aura schaltet die entsprechenden Funktionalitäten an.



Marlin 50

- bei geschlossenem Deckel springt die Pumpe an, nach Erreichen des gewünschten Vakuums schaltet sie sich aus
- standardmäßig mit Edelstahlkammer und 2 Schweißbalken links und rechts ausgestattet, um mehrere Produkte gleichzeitig und/oder voluminöse Produkte zu verpacken

Bezeichnung:	Standmodell
B x T x H/mm:	700 x 710 x 1025
Kammer B x T x H/mm:	500 x 520 x 200
Schweißlänge/mm:	2 x 510 (alternativ 1 x 590)
Vakuumpumpe:	40 m³/h
Anschlusswert:	1,10 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	Marlin 50



Polar 2-50*

- Industriemodell komplett aus Edelstahl
- mit Doppelkammern für minimalen Stillstand des Verpackungsprozesses
- wird standardmäßig mit 10 Programmen, flachen Arbeitsplatten und Soft Air geliefert

Bezeichnung:	Standmodell
B x T x H/mm:	1480 x 920 x 1325
Kammer B x T x H/mm:	620 x 500 x 240
Schweißlänge/mm:	2 x 620
Vakuumpumpe:	100 m³/h
Anschlusswert:	2,60 - 3,90 kW / 400 V
Artikel-Nr.:	Polar 2-50

*In unterschiedlichen Kammergrößen erhältlich.

Kurzes Lufteinlassen stoppt das Entgasen von Fleisch während der Siegelung. Das sorgt für eine längere Haltbarkeit und vermeidet Luftblasen und Feuchtigkeit in der Verpackung.



Vakuum-Maschinen

Das Vakuumiersystem Salvis GreenVAC ist das einzige Verfahren, welches dieselbe GN-Schale für Vorbereitung, Produktion, Kühlen, Zwischenlagern und Transport unter Hochvakuum und Ausgabe verwendet! Perfekt für das Außer-Haus-Catering oder die dezentrale Speisenauslieferung. Durch die langjährige Nutzung reduzieren sich Kunststoffabfälle in der Küche um bis zu 65%. Die Lebensmittel bleiben durch den hermetischen Verschluss garantiert länger frisch. Mit dem Sauerstoffentzug beim Vakuumieren wird eine Oxidation bei Lebensmitteln deutlich reduziert und der Verderb wird gehemmt. Längere Haltbarkeiten beeinflussen die Warenkosten positiv und Foodwaste wird vermieden.
Sicher wie in einem Safe bleiben die Aromen im Lebensmittel verwahrt. Die Salvis GreenVAC Container sind aus fast 2 mm starkem Chromnickelstahl hergestellt, um dem Hochvakuum entgegenzuwirken. Das Vakuum kann mittels mobilen Pumpen, Tischvakuumgeräten mit Schlauchaufsatz oder Doppelkammer-Vakuummaschinen erzielt werden.
Die Deckel werden aus klarem, stoßfestem und spülmaschinengeeignetem Hochleistungskunststoff geformt – einmalig und patentiert!

GreenVAC

smart cooking

SALVIS



Das Vakuum wird in den GN-Behältern erzeugt.

Vorteile:
- Vakuumieren direkt in den GN-Behälter
- durch verringerten Flüssigkeitsverlust erhöhen sich Geschmack, Textur und Beschaffenheit der Ware; Fleisch z.B. verliert (wegen dem im Beutel sonst üblichen Anpressdruck) weniger Saft
- auch Beeren, Salate sowie Flüssigkeiten und sogar Blumen sind vakuumierbar
- mehr Frische und mehr Hygiene

So funktioniert es:
- Einfüllen der gut gekühlten Lebensmittel, ggf. mit Abtropfeinsatz (Ausdehnung der Lebensmittel beachten) in den GN-Behälter von Salvis
- Luft absaugen mit der VAMA Vakuumierpumpe
- Öffnen der Behälter (Luft entweicht durch Daumendruck)
- Reinigen der Behälter

Eine Produktschulung sollte vorher durchgeführt werden.



GreenVAC Behälter-System von Salvis



Behälter aus CNS:

GN:	Tiefe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.
1/6	150	1,50	BF 377 939
1/3	150	3,00	BF 377 947
1/2	150	5,60	BF 377 944
1/1	100	7,60	BF 377 940
1/1	150	13,50	BF 377 941

Set (Deckel, Dichtung, Ventil):

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	SR 377 939
1/3	SR 377 947
1/2	SR 377 944
1/1	SR 377 940
1/1	SR 377 941

Zubehör Deckel:

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	BF 377 967
1/3	BF 377 914
1/2	BF 377 913
1/1	BF 377 912

Zubehör Deckeldichtung:

GN:	Artikel-Nr.:
1/6	BF 377 971
1/3	BF 377 917
1/2	BF 377 916
1/1	BF 377 915

Zubehör:

	Artikel-Nr.:
Ventil zu Deckel	BF 377 972
Benennungsschild	BF 377 978
Einlegeboden GN 1/3	BF 377 976
Einlegeboden GN 1/2	BF 377 975
Einlegeboden GN 1/1	BF 377 974
Distanzbolzen zu Einlegeboden 1/1 und 1/2 (Set 4 Stück)	BF 377 963

Verbinden Sie die VAMA Vakuumierpumpe mit dem GreenVAC System von Salvis

Für das GreenVAC System von Salvis: VAMA VacBox 300-Tischgerät mit Vakuumpumpe: 8 m³/h

Bezeichnung:	VacBox 300
B x T x H/mm:	395 x 485 x 370
Vakuumpumpe:	8 m³/h
Gewicht/kg:	40,00
Schlauchlänge/m:	2,00
Anschlusswert:	0,45 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	VacBox 300

Bezeichnung:	Anschluss GreenVAC für VacBox 300
Artikel-Nr.:	G-Vac.für VB

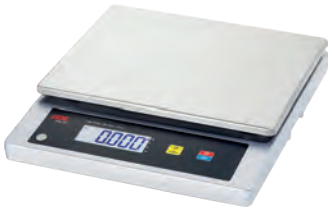
Bezeichnung:	Untergestell für VacBox 300
Artikel-Nr.:	UG-VB300



Kompaktwaage im Edelstahlgehäuse (IP67) – PWN5

› großes, hinterleuchtetes LCD-Display, Ziffernhöhe 30 mm
› abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung
› Minusanzeige für Entnahmewägungen
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb: 230 V, Akku mit bis zu 15 Std. Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 180 x 171

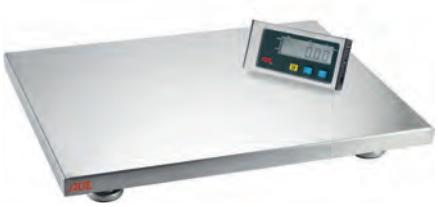
Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
PWN5	1	5,00	2332



Portionswaage mit Induktionsladung (IP65) – PWI30

› großes, hinterleuchtetes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
› vollständig geschlossenes Waagengehäuse
› keine Korrosion und Verunreinigung von Schnittstellen dank Induktionsladung
› Schnellverschluss der Wiegefläche für handliche Demontage, Wiegefläche spülmaschinengeeignet
› Wiegen, Tarieren
› einfache Bedienung über zwei Tasten
› individuelle Voreinstellungen (z.B. Auto-off, Backlight, Teilung, Einheiten)
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb (Lithium-Ionen-Akku), Akku mit bis zu 120 Std. Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 328 x 258

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
PWI30	1	30,00	2334-30



Elektronische Plattformwaage – Serie EHR

› großes LCD-Display, Ziffernhöhe 17 mm
› komplett montierte Wägebrücke
› Wandhalterung für das Anzeigegerät
› Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, Zählfunktion, Abschaltautomatik
› Netz- und Batteriebetrieb (4 x 1,5 V AAA)
› EHR1: direkter Anschluss über Wendelkabel
EHR7: Anschluss mit Kupplungsstecker

Bezeichnung:	Wiegefläche B x T/mm:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
EHR1-40	370 x 300	10	40,00	2870-40
EHR1-60	370 x 300	20	60,00	2870-60
EHR1-150	370 x 300	50	150,00	2870-150
EHR7-40	500 x 400	10	40,00	2878-40
EHR7-60	500 x 400	20	60,00	2878-60
EHR7-150	500 x 400	50	150,00	2878-150



Ladenwaage für Kantinen und Salatbüffets – Serie LWX200 (geeicht)

› LCD-Display mit weißer LED-Hinterleuchtung, Ziffernhöhe 18 mm, Anzeige Taragewicht Ziffernhöhe 9,5 mm
› Tara-Speicherplätze für verschiedene Tellergewichte
› Verkäufer- und kundenseitige Displays zur Anzeige von Gewicht, Grundpreis und Gesamtpreis
› akustische Tastenfunktionskontrolle
› abnehmbare Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Wiegen, Tarieren, automatische Preisermittlung nach Stückpreiseingabe, Fixpreisfunktion, Fixtara
› umschaltbare Preiseingabe 100 g und kg
› automatische Preislöschung einstellbar
› Netzbetrieb
› Abschaltautomatik
› durch einfache Umrüstung des kundenseitigen Displays auch als Waage mit Hochanzeige einsetzbar
› optional Akku mit bis zu 60 Std. Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 300 x 230

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
LWX200-6	1 g<3 kg>2 g	6,00	2317-6
LWX200-15	2 g<6 kg>5 g	15,00	2317-15
LWX200-30	5 g<15 kg>10 g	30,00	2317-30



Portionswaage – Serie HW945

› großes, hinterleuchtetes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
› abwischbare Folientastatur
› Wiegefläche aus rostfreiem Edelstahl
› Arbeitsschutzhaube für Tastatur und Gehäuse
› Wiegen, Tarieren, Zählen
› Minusanzeige für Entnahmewägungen
› Abschaltautomatik
› Netz- und Akkubetrieb: 230 V, Akku mit bis zu 100 Std. Betriebsdauer
› Wiegefläche/mm: 260 x 215

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
HW945-3	0,1	3,00	2306
HW945-30	1	30,00	2307

Portionswaage – 90612

› ähnlich Modell HW945
› Wiegefläche/mm: 295 x 220

Bezeichnung:	Ziffernschritt/g:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
90612-30	1	30,00	2311



Wandwaage mit Anschlagleiste – Terrex-L STAN07 (mit Eichzulassung)

› großes, hinterleuchtetes LCD-Display, Ziffernhöhe 25 mm
› klappbarer Wägetisch aus rostfreiem Edelstahl – IP67
› nur 125 mm Tiefe bei hochgeklapptem Wägetisch
› Aluminium-Wägezelle IP 65
› Höhe inkl. Montageplatte: 350 mm
› Anzeige im Edelstahlgehäuse – IP65
› Wiegen, Tarieren, Zählen, Summieren, frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte (Check-Weighing) mit optischer und akustischer Anzeige
› zwei programmierbare Funktionstasten
› jeweils 100 Speicherplätze für Check-Weighing-Gewichte, Referenzgewichte und Check-Weighing im Zählbereich
› Netzbetrieb (integriertes Netzteil mit 2,00 m Netzkabel)
› alternativ auch als Wandwaage mit Rückwand (Terrex-N)
› alle Modelle auch geeicht lieferbar

Bezeichnung:	Höchstlast/kg:	Artikel-Nr.:
Terrex L-60 + STAN07	60,00	2385-60
Terrex L-150 + STAN07	150,00	2385-150
Terrex N-60 + STAN07	60,00	2382-60
Terrex N-150 + STAN07	150,00	2382-150
Terrex N-300 + STAN07	300,00	2382-300
Mehrpreis Edelstahl-Fleischgalgen (nur für Terrex N)		2365

Püriermaschinen



Pacojet 4 – das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse

Beim Pacossieren werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind frische Zutaten – Kräuter, Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen aus diesen frischen Zutaten werden ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. Dabei entfalten sich die Kompositionen bestmöglich in ihrer reinen, natürlichen Form. Es entstehen Gerichte mit intensivsten Aromen und ultrafeinen, luftigen Texturen. Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel und ihre Nährstoffe erhalten.

Der **große Touchscreen** ermöglicht eine sehr intuitive Benutzerführung und animierte Hilfestellung. Die Bedienoberfläche ist speziell für die Nutzung in der professionellen Küchenumgebung konzipiert.

Jet-Modus: Pacossieren in nur 90 Sekunden

Arbeitet wesentlich leiser als das Vorgängermodell und ist damit auch optimal für offene Küchen geeignet.

Erweiterte automatische Wiederholfunktion: bis zu 10 x wiederholt pacossieren und besonders luftige und cremige Konsistenzen mit maximaler Zeitersparnis erzielen

Arbeiten mit Überdruck oder Normaldruck: Bei Überdruck arbeitet der Pacojet mit bis zu 1 bar. Es entsteht eine Volumenausdehnung von ca. 20 - 30%. Dies sind perfekte Voraussetzungen, um z.B. Mousses in cremig-luftiger Konsistenz sowie ein intensiveres Geschmackserlebnis zu produzieren.

Favoritenspeicher: speichern der Einstellungen von Rezeptfavoriten für reproduzierbare Wunschergebnisse

Detektierfunktionen
Werkzeug: stellt sicher, dass das entsprechende Werkzeug richtig angebracht ist
Spritzschutz: gewährleistet, dass der Spritzschutz korrekt verwendet wird
Füllmenge: generiert eine Meldung, wenn der Pacossier-Becher überfüllt ist

Standby-Funktion: bei Berührung des Displays sofort betriebsbereit



Bezeichnung:	Pacojet 4
B x T x H/mm:	204 x 365 x 497
Überdruck:	ca. 1 bar
Luftschallemission:	76,4 dB (A)
Gewicht:	22,5 kg
Anschlusswert:	1,50 kW / 230 V
Artikel-Nr.:	137624-000-00

Zubehör

Bezeichnung:	**Artikel-Nr.:**
Pacossier-Becher aus Kunststoff mit Deckel (6 Stk.)	139161-E00-00
Pacossier-Becher aus Chromstahl (4 Stk.)	42249
Schutzbecher für Kunststoff Pacossier-Becher	139159-E05-00
Schutzbecher für Chromstahl Pacossier-Becher	139160-E05-00
Pacossier-Flügel	139177-E05-00
Spritzschutz komplett	139171-E05-00
Dose Pacojet Reinigungs-Tabs (12 x 60 Stk.)	2960
Vorabstreifer	139172-E05-00
Coupe Set Pacojet	146872-E05-00

Pacossieren – ein einfacher und schneller Prozess für ein perfektes Ergebnis



1. Pacossier-Becher mit frischen Zutaten befüllen



2. Pacossier-Becher tiefgefrieren und lagern



3. Portionsweise pacossieren

Pacossieren® ist ein geschützter Begriff von Pacojet.

Frozen Food Processor

FRXSH®
dance the taste

Mousse Chef

Swiss Made

Sein Funktionsumfang reicht vom ultrafeinen Moussieren tiefgefrorener Lebensmittel ohne Auftauen zu geschmacks- und farbintensiven Eiscremes, Sorbets, Mousses u.v.m. über schonendes Kuttern/Hacken z.B. von Kräutern, Tatar oder Gemüse bis hin zum luftigen Aufschlagen flüssiger Zutaten. Dabei kann der Nutzer die Rezepte-Verarbeitung präzise portionieren, die Anzahl der Verarbeitungsdurchgänge und den Überdruck wählen und mit der neuen Moussier-Intensität das Aromenspiel und die Cremigkeit der Rezepte in 5 Stufen für den ultimativen Genuss einstellen.

Dank seines großen Farb-Touch-Displays mit smarter Benutzerführung und neuen Funktionen wie z.B. der praktischen Rezepte Programmierung, können sämtliche Vorgänge schnell und intuitiv erfolgen.

Der Mousse Chef verarbeitet Lebensmittel präzise, kraftvoll und effizient – auch im intensiven Betrieb – und punktet im Handling mit platzsparender Größe, einer abnehmbaren Sockelplatte oder der praktischen Schutzbecherverriegelung.



B x T x H/mm:	182 x 311 x 477
Überdruck:	ca. 1,2 bar
Schnittstellen:	WiFi, USB, Bluetooth-Modul
Luftschallemission Emissionsschalldruckpegel (LPA):	< 80 db
Mantelblech und Abdeckplatte:	Edelstahl
Gerätesockel:	Aluminium-Druckguss mit Hygienebeschichtung
Gewicht ohne Zubehör:	14,25 kg
Anschlusswert:	1,00 kW / 230 V

Zubehör

Bezeichnung:		Artikel-Nr.:
Chromstahl Becher mit passender Verschlusskappe	4er Set	100091
Kunststoffbecher transparent FRXSH mit Verschlusskappe	6er Set	100094
	12er Set	100092
Moussier-Flügel Silver Dancer Mousse Chef		100087
Moussier-Flügel Gold Dancer Mousse Chef		100083
Spritzschutz mit Vorabstreifer Mousse Chef		100088
Ersatz-Vorabstreifer		100085
Schutzbecher schwarz Mousse Chef für Chromstahl-Becher		100084
Schutzbecher blau Mousse Chef für Kunststoffbecher		100093
2-Klingen-Messer Mousse Chef		100082
4-Klingen-Messer Mousse Chef		100459
Schlagscheibe Mousse Chef		100089
Spülring blau Mousse Chef		100086
Reinigungsbürste türkis Mousse Chef		100080
Dichtungsring türkis		100081
Verschlusskappe weiß-transparent	5er Set	100075
Isolier-Box FRXSH türkis		100076



Starke Funktionen

› Moussieren von tiefgefrorenen Lebensmitteln
› Option Speed Mode
› Cuttern oder Aufschlagen von ungefrorenen Lebensmitteln
› einstellbare Moussier-, Cut- und Aufschlag-Intensität
› automatische Wiederholfunktion (bis 9 x)
› Portionenwahl (ganz oder in Zehntelschritten)
› Verarbeitung mit Normal- oder Überdruck
› programmierbare Voreinstellung für 5 Rezepte
› Memory-Funktion für Verarbeitungsabläufe
› Becher-Überfüllschutz
› programmierbare Geräteeinstellungen
› Standby Mode
› WiFi-Funktionen für aktuellste Software-Updates, schnellen Service-Support und mehr - direkt am Einsatzort







Gedeckter Tisch

Geschirr 196-342

Geschirrserien
Systemtaugliches Geschirr
Einweckgläser und -flaschen
Feuerfeste Formen und GN-Behälter
Melamin Geschirr- und Büfettartikel
Büfettprogramm

Bestecke 343-400

Besteckserien
Steakbestecke
Servier- und Vorlegeteile

Glaswaren 401-453

Stielglasserien
Bar- und Cocktailgläser
Glastrinkhalme
Becherglasserien
Eisgläser
Karaffen und Krüge
Glasschalen und -teller



Geschirrserie ReNew



Becher

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,30	90	82	6	701540091000436
taupe	0,30	90	82	6	701540091000761



Becher

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,10	65	50	6	701540291000436
taupe	0,10	65	50	6	701540291000761
white	0,28	95	69	6	701540191000436
taupe	0,28	95	69	6	701540191000761



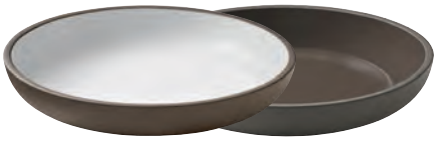
Untertasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	110	18	6	701690191000436
taupe	-	110	18	6	701690191000761
white	-	140	18	6	701690091000436
taupe	-	140	18	6	701690091000761



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	220	20	6	701122291000436
taupe	-	220	20	6	701122291000761
white	-	280	20	6	701122891000436
taupe	-	280	20	6	701122891000761



Teller tief rund coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	200	47	6	701132091000436
taupe	-	200	47	6	701132091000761
white	-	260	47	6	701132691000436
taupe	-	260	47	6	701132691000761



Teller Special

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	174	33	6	701181791000436
taupe	-	174	33	6	701181791000761

PLAYGROUND

ReNew – nachhaltiges Gerschirr

Dieser Hingucker aus der ReNew-Kollektion vereint Ton mit 90% recyceltem keramischem Material (Eco-Gres). Außen matt für ein softes Feeling und innen glasiert für Food-Präsentationen auf einer hygienischen Oberfläche.







Platte oval

Farbe:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	300 x 180	20	2	701203091000436
taupe	300 x 180	20	2	701203091000761
white	350 x 150	20	2	701203591000436
taupe	350 x 150	20	2	701203591000761



Platte oval coup

Farbe:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	190 x 110	18	2	701201991000436
taupe	190 x 110	18	2	701201991000761



Bowl glatt

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,10	90	39	12	701310991000436
taupe	0,10	90	39	12	701310991000761
white	0,32	140	58	6	701311491000436
taupe	0,32	140	58	6	701311491000761
white	0,70	170	65	6	701311791000436
taupe	0,70	170	65	6	701311791000761
white	1,15	210	72	6	701312191000436
taupe	1,15	210	72	6	701312191000761



Bowl Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,10	90	39	12	701315991000439
taupe	0,10	90	39	12	701315991001366
white	0,32	140	58	6	701316491000439
taupe	0,32	140	58	6	701316491001366
white	0,70	170	65	6	701316791000439
taupe	0,70	170	65	6	701316791001366
white	1,15	210	72	6	701317191000439
taupe	1,15	210	72	6	701317191001366



PLAYGROUND

Geschirrserie Elements



Espresso / Dip-Schälchen

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	O 0,11	56	64	6	701540191000309
sand	O 0,11	56	64	6	701540191000324
black	U	117	17	6	701690091000309
sand	U	117	17	6	701690091000324



Becher ohne Henkel

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	0,38	72	105	6	701540091000309
sand	0,38	72	105	6	701540091000324



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	-	220	26	6	701122291000309
sand	-	220	26	6	701122291000324
black	-	280	30	6	701122891000309
sand	-	280	30	6	701122891000324



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
black	0,33	120	39	6	701311291000309
sand	0,33	120	39	6	701311291000324
black	0,60	160	38	6	701311691000309
sand	0,60	160	38	6	701311691000324
black	1,25	220	38	6	701312291000309
sand	1,25	220	38	6	701312291000324





Geschirrserie Silento



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,15	240	75	2	701312491001787
1,40	260	75	2	701312691001787
1,70	280	75	2	701312891001787

Geschirrserie Nara






Espresso

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	66	6	701540191021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090




Espresso Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	66	6	701545191021090
U Kombi	150	75	6	701695091021090




Becher ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	80	95	6	701540091021090
U Kombi	150	75	6	701690091021090




Becher ohne Henkel Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	80	95	6	701545091021090
U Kombi	150	75	6	701695091021090




Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	97	67	6	701540291021090
U Kombi	150	25	6	701690091021090




Becher Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	97	67	6	701545291021090
U Kombi	150	25	6	701695091021090





Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	25	6	701122191021090
-	270	25	6	701122791021090



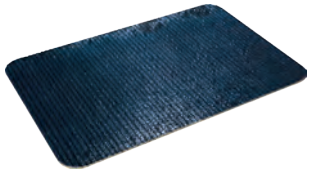
Teller flach rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	25	6	701127191021090
-	270	25	6	701127791021090

Nara – der Steingutklassiker

Die Steingutkollektion Nara in schwarzer, schimmernder Glasur ist mit charakteristischem Relief oder in glatter Ausführung erhältlich.

Weitere Farbvarianten von Nara finden Sie in unserem Onlineshop ...



Platte eckig Relief

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 180	16	6	701218091021090



Dip-Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	12	701350891021090



Dip-Schälchen rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	12	701355891021090



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	120	56	6	701311291021090
0,71	160	62	6	701311691021090
1,46	210	70	6	701312191021090



Bowl rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	120	56	6	701316291021090
0,71	160	62	6	701316691021090
1,46	210	70	6	701317191021090



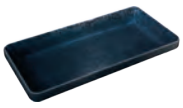
Schale flach eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	90 x 90	23	6	701320991021090



Schale tief eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	90 x 90	43	6	701321091021090



Schale flach eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	180 x 90	23	6	701321891021090



Schale tief eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	180 x 90	43	6	701321991021090



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,88	150	78	6	701311591021090



Schüssel rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,88	150	78	6	701316591021090



PLAYGROUND



Geschirrserie Embrace





Gießer ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	45	127	6	701460091001372



Gießer ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	45	127	6	701460091001393



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	44	6	701181791001372
-	260	50	6	701182691001372



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	44	6	701181791001393
-	260	50	6	701182691001393



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	70	6	701341591001372
-	200	75	3	701342091001372



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	70	6	701341591001393
-	200	75	3	701342091001393



Geschirrserie Spot on



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	20	6	701121591007669
-	230	20	6	701122391007669
-	290	20	6	701122991007669



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	20	6	701121591009722
-	230	20	6	701122391009722
-	290	20	6	701122991009722



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	230	53	6	701132391007669



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	230	53	6	701132391009722



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	80	41	6	701310891007669
0,27	110	54	6	701311191007669
0,38	130	62	6	701311391007669



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	80	41	6	701310891009722
0,27	110	54	6	701311191009722
0,38	130	62	6	701311391009722



PLAYGROUND





Geschirrserie Purity

Purity – pure Eleganz

Mit dem weichen Farbton BoneWhite und durch das innovative Material Noble China gelingt es, optische Anmut mit höchster Strapazierfähigkeit zu verbinden. Dieser moderne Klassiker bietet Ihnen eine Vielzahl an Dekoren für tolle Kombinationsmöglichkeiten.





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	56	12	66951596
Deckel	64	31	12	66964096
U	135	19	12	66969096
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	85	54	12	66951696
Deckel	86	33	12	66964196
O 0,22	87	62	12	66951726
O 0,26	90	69	6	66951766
U	160	21	12	66969196
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	108	67	12	66951856
U 2 Spiegel	166	21	12	66971356
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	101	57	12	66927776
Deckel	104	35	12	66964276
U 2 Spiegel	166	21	12	66971356
U 2 Spiegel	163	20	12	66968196



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	19	12	66900176
-	225	21	6	66900226
-	240	21	6	66900246
-	260	22	6	66900266
-	287	22	6	66900296
-	315	22	6	66900326



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	66912166
-	209	20	6	66912216
-	240	23	6	66912246
-	270	24	6	66912276
-	291	26	6	66912296
-	308	25	6	66912316



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	23	6	66919256



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	88 x 88	20	12	66915096
-	200 x 200	20	12	66915206
-	270 x 270	20	6	66915276

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	198	37	12	66901206
0,32	238	45	6	66901246
0,50	287	55	6	66901296



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,62	200	37	12	66913206
1,00	240	41	6	66913246
1,75	290	51	6	66913296



Platte rechteckig coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	178 x 89	20	12	66923186
-	200 x 150	20	12	66923206
-	270 x 200	20	6	66923276
-	340 x 200	20	6	66923346
-	420 x 200	20	4	66923426



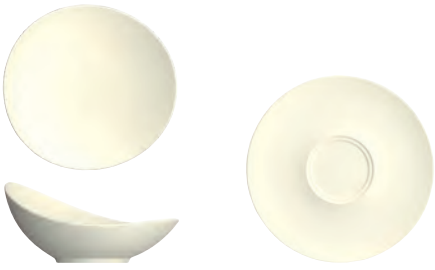
Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,44	130	61	6	66961136
Deckel	133	27	6	66964446
U 2 Spiegel	211	21	12	66971446
O 1,10	197	69	6	66961206



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	84	33	12	66957086
0,25	112	41	12	66957116
0,40	137	45	6	66957146
0,75	164	50	6	66957166
1,20	192	60	6	66957196
1,70	216	70	6	66957226
2,80	245	85	3	66957256



Schüssel asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	174 x 165	80	6	66933676
U 2 Spiegel	211	21	12	66971446
O 0,90	250 x 236	100	6	66933756



BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Purity Reflections



Untertasse rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U	135	19	12	669695962
U Kombi	159	21	12	669696962



Untertasse rund mit Doppelspiegel Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U 2 Spiegel	165	22	12	669718562



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164	20	12	669006762
-	225	21	6	669007262
-	240	23	6	669007462
-	258	23	6	669007662
-	285	24	6	669007962
-	345	24	6	669008262



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	200	37	12	669017062
0,32	237	45	6	669017462
0,50	286	56	6	669017962



Teller oval Fahne Relief

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	181 x 132 x 20	12	669206862
-	240 x 177 x 21	6	669207462
-	331 x 245 x 26	6	669208362
-	382 x 279 x 28	6	669208862



Geschirrserie Delight Vibes

Untertasse rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U Relief	132	18	12	98269586

Kombi-Untertasse rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
U Relief	160	19	12	98269696

Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	98200666
-	213	20	12	98200716
-	281	25	6	98200786
-	314	25	6	98200816

Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	233	22	6	982007362
-	260	23	6	982007662



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	98201746
0,43	280	55	6	98201786

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	201	38	12	982017062

Platte oval Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	340 x 233	24	6	98220846

Platte oval Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240 x 151	22	12	982207462
-	381 x 274	27	6	982208862



SCHÖNWALD
Germany

Delight Vibes – Geschirr mit Relief

Das edle Porzellan aus innovativem Noble China besticht durch sein feines, erhabenes Stäbchenrelief. Ergänzen lässt sich das trendige, naturweiße Porzellan zu den Artikeln von Delight Vibes.





Geschirrserie Scope

Scope – die Kraft des Einfachen

Scope bietet eine große Bandbreite an pur weißen und zart farbig glasierten Artikeln. Ein markantes Statement setzt das fein strukturierte Stäbchenrelief.

Die Obertassen und Becher von Scope glow gray und glow sea sind nur in glatter Ausführung erhältlich. Alle weiteren Artikel der beiden Farben sind mit Relief.





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
O 0,09	70	47	12	67352591	-	6735259A	6735259B
U	120	19	12	67369091	67369591	6736959A	6736959B



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
O 0,22	98	53	12	67351721	-	6735172A	6735172B
O 0,28	106	55	6	67351781	-	6735178A	6735178B
O 0,35	116	61	12	67351851	-	6735185A	6735185B
U Kombi	165	19	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
O 0,18	77	66	12	67351681	-	6735168A	6735168B
U Kombi	165	19	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
O 0,32	87	88	6	67355321	-	6735532A	6735532B
U Kombi	165	18	12	67369301	67369801	6736980A	6736980B



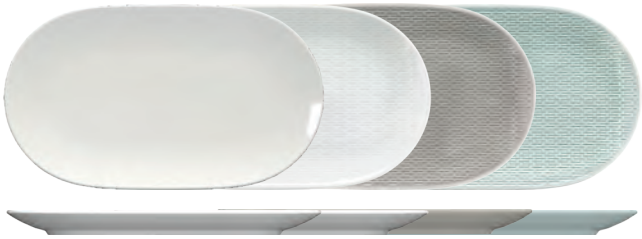
Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
-	150	17	12	67312151	67312651	6731265A	6731265B
-	202	17	12	67312201	67312701	6731270A	6731270B
-	261	20	6	67312261	67312761	6731276A	6731276B
-	281	23	6	67312281	67312781	6731278A	6731278B
-	318	24	6	67312321	67312821	6731282A	6731282B



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
1,10	240	44	6	67313241	67313741	6731374A	6731374B
1,90	290	53	6	67313291	67313791	6731379A	6731379B



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
-	230 x 151	18	6	67322231	67322731	6732273A	6732273B
-	325 x 188	25	6	67322321	67322821	6732282A	6732282B
-	373 x 222	25	6	67322371	67322871	6732287A	6732287B



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
-	462 x 182	23	4	67322461	67322961	6732296A	6732296B



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
0,45	134	62	6	67365951	67365451	6736545A	6736545B
U	191	19	12	67369401	67369951	6736995A	6736995B



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. glatt:	Artikel-Nr. linea:	Artikel-Nr. glow gray:	Artikel-Nr. glow sea:
0,06	77	30	24	67361081	-	-	-
0,20	120	33	12	67361121	67361621	6736162A	6736162B
0,45	161	44	6	67361161	67361661	6736166A	6736166B
0,95	189	62	6	67361191	67361691	6736169A	6736169B
1,40	230	61	6	67361231	67361731	6736173A	6736173B



BAUSCHER
GERMANY





BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Country House



Bowl rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	O 0,28	101	67	6	6636678A
glow sea	O 0,28	101	67	6	6636678B
glow sand	O 0,28	101	67	6	6636678C
glow gray	U 2 Sp.	165	19	6	6637116A
glow sea	U 2 Sp.	165	19	6	6637116B
glow sand	U 2 Sp.	165	19	6	6637116C



Bowl rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	O 0,34	96	90	6	6636684A
glow sea	O 0,34	96	90	6	6636684B
glow sand	O 0,34	96	90	6	6636684C
glow gray	U 2 Sp.	165	19	6	6637116A
glow sea	U 2 Sp.	165	19	6	6637116B
glow sand	U 2 Sp.	165	19	6	6637116C



Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	229	19	6	6631223A
glow sea	-	229	19	6	6631223B
glow sand	-	229	19	6	6631223C



Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	260	21	6	6631226A
glow sea	-	260	21	6	6631226B
glow sand	-	260	21	6	6631226C



Teller flach rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	-	282	24	6	6631228A
glow sea	-	282	24	6	6631228B
glow sand	-	282	24	6	6631228C



Teller tief rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	1,30	260	45	6	6631326A
glow sea	1,30	260	45	6	6631326B
glow gray	1,30	260	45	6	6631326C



Schale rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	0,39	130	60	12	6635713A
glow sea	0,39	130	60	12	6635713B
glow sand	0,39	130	60	12	6635713C



Schüssel rund Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	0,60	158	60	6	6635716A
glow sea	0,60	158	60	6	6635716B
glow gray	0,60	158	60	6	6635716C



Schüssel rund coup Struktur

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
glow gray	1,00	200	60	6	6635720A
glow sea	1,00	200	60	6	6635720B
glow gray	1,00	200	60	6	6635720C



Country House – wie handgemacht

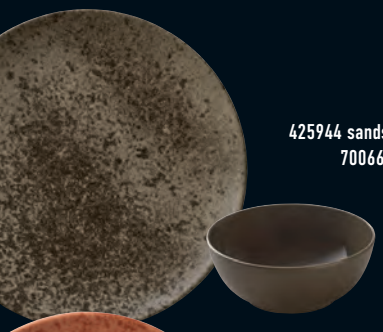
Wie frisch von der Töpferscheibe – so wirkt Country House.
Die gut sichtbaren "Drehrillen" unterstreichen den handwerklichen Charakter
und erzeugen ein haptisches Erlebnis beim Umgreifen der Schalen und Bowls.
Passend zum Landhausstil oder als Kontrast zur Coolness von Industrial Style Restaurants.

Schlechte Zeiten für Bakterien: Die Glasur ist extrem strapazierfähig.
Dies unterscheidet die Artikel aus Hartporzellan von den keramischen Pendants.
Die Farben sea und gray sind dieselben wie bei der Kollektion Scope glow.
Daher lassen sich die Artikel nahtlos kombinieren.



BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Sandstone



425944 sandstone dark brown
700665 dark brown uni



425946 sandstone orange
700666 orange uni



426078 sandstone dark yellow
700667 dark yellow uni



425776 sandstone beige
700561 beige uni



425774 sandstone gray
700562 gray uni



425775 sandstone black
700560 dark gray uni



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	61	12	61953591
U	113	20	12	65469091



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	71	43	12	62751591
U	113	20	12	65469091



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	90	54	12	62751681
U	141	23	12	65469201
U Kombi	156	25	12	65469451
O 0,25	100	58	12	62751751
O 0,35	107	67	12	62752851
O 0,45	118	73	6	62751951
U Kombi	156	25	12	65469451



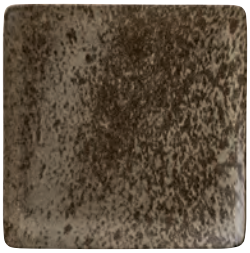
Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	88	94	6	65456321
U Kombi	156	25	12	65469451



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	67112151
-	170	18	12	67112171
-	202	17	12	67112201
-	229	19	6	67112231
-	261	20	6	67112261
-	281	23	6	67112281
-	301	24	6	67112301
-	318	24	6	67112321

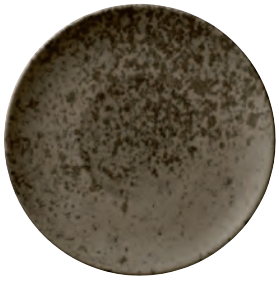


Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	152 x 152	19	12	61115191
-	215 x 215	24	6	61115291







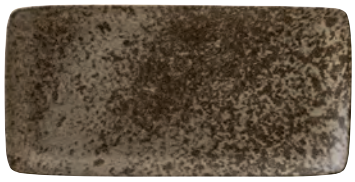
Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	180	46	12	67113181
1,00	239	45	6	67113241
1,70	302	51	6	67113301



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	323 x 228	33	6	65422321
-	372 x 265	40	6	65422371



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	305 x 150	17	6	61123301



Platte rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	139 x 94	18	12	67123141
-	279 x 183	25	6	67123281
-	320 x 231	28	6	67123321
-	361 x 231	28	6	67123361



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	82	25	24	65440601



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	121	55	12	67057121
0,65	149	64	6	67057151
0,85	172	65	6	67057171
1,24	203	65	6	67057201

SCHÖNWALD
Germany

Geschirrserie Floral Charme





Espressotasse Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	O 0,08	71	49	12	986525861063184
blue	O 0,08	71	49	12	986525861063185
green	U	131	18	12	986695861063184
blue	U	131	18	12	986695861063185



Tasse Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	O 0,19	93	60	12	986526961063184
blue	O 0,19	93	60	12	986526961063185
green	O 0,25	96	72	6	986527561063184
blue	O 0,25	96	72	6	986527561063185
green	O 0,30	98	82	6	986528061063184
blue	O 0,30	98	82	6	986528061063185
green	U Kombi	160	19	6	986696961063184
blue	U Kombi	160	19	6	986696961063185



Teller flach rund Fahne Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	288	26	6	986007961063184
blue	-	288	26	6	986007961063185



Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	159	19	12	986126661063184
blue	-	159	19	12	986126661063185



Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	212	20	6	986127161063184
blue	-	212	20	6	986127161063185





Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	230	21	6	986127361063184
blue	-	230	21	6	986127361063185



Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	259	25	6	986127661063184
blue	-	259	25	6	986127661063185



Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	290	27	6	986127961063184
blue	-	290	27	6	986127961063185



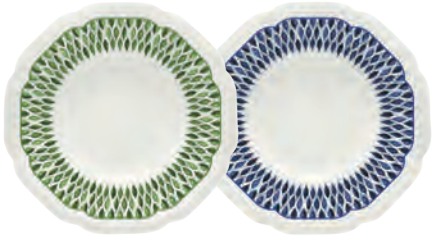
Teller flach rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	313	23	6	986128161063184
blue	-	313	23	6	986128161063185



Teller tief rund Fahne Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	278	56	6	986017861063184
blue	-	278	56	6	986017861063185



Teller tief rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	200	37	12	986137061063184
blue	-	200	37	12	986137061063185



Teller tief rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	241	47	6	986137461063184
blue	-	241	47	6	986137461063185



Teller tief rund coup Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	275	52	6	986137861063184
blue	-	275	52	6	986137861063185



Platte oval coup Relief

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	239 x 158	23	6	986227461063184
blue	-	239 x 158	23	6	986227461063185



Platte oval coup Relief

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	328 x 220	24	6	986228361063184
blue	-	328 x 220	24	6	986228361063185



Platte oval coup Relief

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	-	358 x 240	26	6	986228661063184
blue	-	358 x 240	26	6	986228661063185



Schüssel rund Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	0,15	151	46	6	986316561063184
blue	0,15	151	46	6	986316561063185



Schüssel rund Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	0,40	202	55	6	986317061063184
blue	0,40	202	55	6	986317061063185



Schüssel rund Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
green	0,65	243	60	6	986317461063184
blue	0,65	243	60	6	986317461063185

BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Options





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	66	12	67151591
U	121	18	12	67169091
U dreieckig	104 x 104	16	12	67170091



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	76	75	12	67151681
O 0,22	76	88	12	67151721
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig	136 x 136	16	12	67171181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	105	63	12	67151761
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig	136 x 136	16	12	67171181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,44	120	79	6	67151901
U	191	19	12	67169401



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	72	72	12	67153171
U	147	22	12	67169151



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	77	112	6	67156281
U K.	150	17	12	67169181



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,26	105	63	12	67127261
U K.	150	17	12	67169181
U K. viereckig 136 x 136		16	12	67171181

Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	67112151
-	170	18	12	67112171
-	202	17	12	67112201
-	229	19	6	67112231
-	261	20	6	67112261
-	281	23	6	67112281
-	301	24	6	67112301
-	318	24	6	67112321





Teller flach viereckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	136 x 136	16	12	67119151
-	193 x 193	22	12	67119201
-	245 x 245	26	6	67119271
-	286 x 286	23	6	67119321



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	180	46	12	67113181
1,00	239	45	6	67113241
1,70	302	51	6	67113301



Teller tief viereckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,06	268 x 268	50	6	67118301



Teller tief dreieckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,13	265 x 265	50	6	67116301



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	240	32	6	67114241
0,87	282	34	6	67114281
1,20	307	39	6	67114311



Platte rechteckig coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	139 x 94	18	12	67123141
-	279 x 183	25	6	67123281
-	320 x 231	28	6	67123321
-	361 x 231	28	6	67123361



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	105	63	12	67165261



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	142	43	12	67130141
0,51	165	49	6	67130161



Schale oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	108 x 61	43	12	67138101
0,27	143 x 85	66	12	67133641



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	150	119	6	654413013



Teekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	150	119	6	654413013



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	77	55	6	654470512
0,09	95	68	6	654471012
0,14	105	79	6	654471512
0,30	132	101	6	654473012
1,70	111	174	6	654481712



Zuckerdose

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	95	84	12	654492513



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	61	12	627535912
U	113	20	12	654690912



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	71	43	12	627515912
U	113	20	12	654690912



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	85	80	6	627537212
U	141	23	12	654692012
U Kombi	156	25	12	654694512



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	90	81	6	627537512
U Kombi	156	25	12	654694512



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	90	54	12	627516812
U	141	23	12	654692012



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	100	58	12	627517512
O 0,35	107	67	12	627528512
O 0,45	118	73	6	627519512
U	113	20	12	654690912



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	77	98	6	627562712
U	151	26	12	654692512



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	89	94	6	654563212



Becher Coffee-2-Go

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,38	94	130	6	619543812
U	113	20	12	654690912



Latte Macchiato Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	79	143	6	699913591



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	112	54	12	654278012
U Kombi	156	25	12	654694512



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	16	12	654001612
-	198	17	12	654001912
-	202	19	12	654002012
-	231	21	6	654002312
-	241	21	6	654002412
-	258	23	6	654002512
-	272	27	6	654002712
-	302	26	6	654003012

Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	191	32	12	654011912

Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	230	31	6	6654012312



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	82	25	24	654406012



Schale oval

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	110 x 80 x 23	12	654405012



Platte oval

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	232 x 158 x 23	6	654222312
-	262 x 181 x 28	6	654222612
-	291 x 204 x 29	6	654222912
-	323 x 228 x 33	6	654223212
-	327 x 265 x 40	6	654223712



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	121	55	12	627571212
0,65	149	64	6	627571512
0,85	172	65	6	627571712
1,24	203	65	6	627572012



Sauciere

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	101	48	12	654380512
0,10	131	55	12	654381012
0,20	164	74	6	654382012
0,35	197	88	6	654383512





BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Maitre



Kaffeekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	150	124	6	67041301



Teekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	168	110	6	670433813
Teesieb	75	77	24	699404291



Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	105	73	12	67047151
0,30	132	103	6	67047301



Zuckerdose / Zuckerbowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	105	90	6	67049251
0,27	99	55	12	67066261



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	56	58	12	67052091
U	125	17	12	67069091
O 0,19	72	72	12	67052181
O 0,22	71	86	12	67052221
O 0,30	81	81	6	67052281
U Kombi	160	21	12	67069181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	105	61	12	67052751
U Kombi	160	21	12	67069181
U Kombi 2 Sp. Str.	156	19	12	67068681
O 0,35	117	66	12	67052851
U	174	20	12	67069351



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	98	56	12	67028261
U Kombi	160	21	12	67069181
U Kombi 2 Sp. Str.	156	19	12	67068681



Teller flach rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	16	12	67006161
-	211	20	12	67006211
-	241	22	6	67006241
-	262	22	6	67006261
-	282	23	6	67006281
-	319	25	6	67006321

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172	17	12	67000171
-	200	21	12	67000201
-	245	22	6	67000251
-	276	26	6	67000281
-	314	26	6	67000321

Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	200	26	12	67002201



Teller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	200	35	12	67007201
0,38	252	44	6	67007251
0,47	284	45	6	67007281



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	232	31	6	67001231



Teller tief rund breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	277	49	6	67019281



Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	302 x 134	25	6	67020301
-	330 x 198	28	6	67020331
-	384 x 216	35	6	67020381



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	121	55	12	67057121
0,65	149	64	6	67057151
0,85	172	65	6	67057171
1,24	203	65	6	67057201



Schale rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	72	72	12	67065181





Geschirrserie Shiro



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	51	12	92552091
U	127	19	12	92569091
U Struktur	127	18	12	92569591



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	85	58	12	92552201
U Kombi	166	20	12	92569201
U Kombi Struktur	165	20	12	92569701



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	85	73	12	92552261
U Kombi	166	20	12	92569201
U Kombi Struktur	165	20	12	92569701



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	85	83	6	92552301



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	65	51	12	92554091



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	85	73	12	92554261



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	85	83	6	92554301



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	166	20	12	92512171
-	210	23	12	92512211
-	239	24	6	92512241
-	260	25	6	92512261
-	279	26	6	92512281



Teller flach rund coup Struktur

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	166	20	12	92512671
-	210	23	12	92512711
-	239	24	6	92512741
-	261	25	6	92512761
-	279	26	6	92512781



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	86	23	12	92513091
0,25	152	32	12	92513151
0,70	210	44	6	92513211
1,30	261	51	6	92513261
1,50	279	53	6	92513281



Teller tief rund coup Struktur

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	152	32	12	925136512
0,70	210	44	6	925137112
1,30	261	51	6	925137612
1,50	278	54	6	925137812



Teller flach rund coup (Plateauteller)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	114	10	12	92518111
-	262	10	6	92518261



Platte oval coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	232 x 161	20	6	92522231
-	300 x 194	22	6	92522301
-	360 x 235	26	4	92522361



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Ø 0,35	111	60	12	92554331
Deckel	114	10	12	92518111



Schale rund / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	43	12	92566121
0,50	149	53	3	92566151
1,00	190	64	3	92566191
1,50	221	65	3	92566221



SCHÖNWALD
Germany





Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	166	20	12	925121711063183
-	166	20	12	9251217E1



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	23	12	925122111063183
-	210	23	12	9251221E1



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	239	24	6	925122411063183
-	239	24	6	9251224E1



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260	25	6	925122611063183
-	260	25	6	9251226E1



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	279	26	6	925122811063183
-	279	26	6	9251228E1





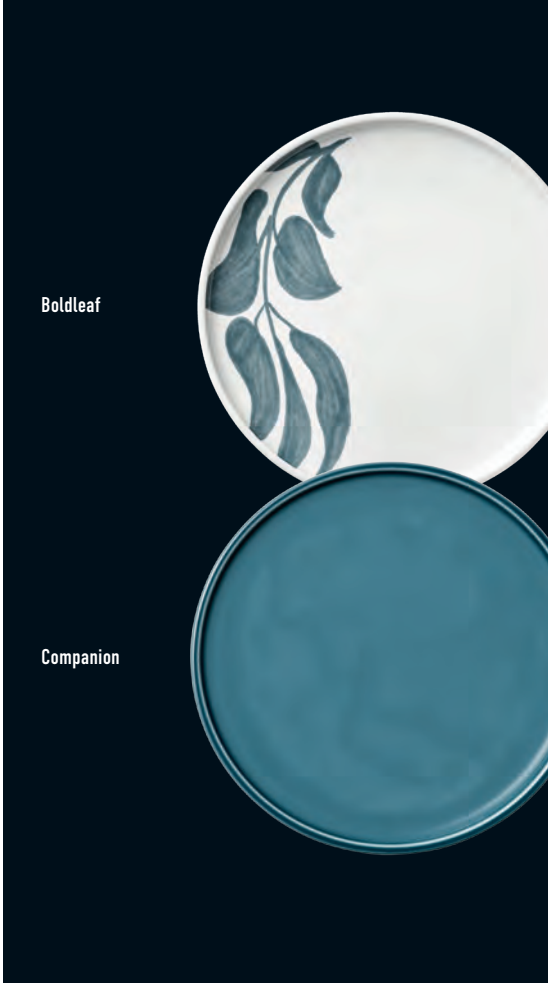
Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	86	23	12	925130911063183
-	86	23	12	9251309E1



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	152	32	12	925131511063183
-	152	32	12	9251315E1





Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	44	6	925132111063183
-	210	44	6	9251321E1



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260	51	6	925132611063183
-	260	51	6	9251326E1



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	279	53	6	925132811063183
-	279	53	6	9251328E1



Platte oval coup

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	232 x 161 x 20	6	925222311063183
-	232 x 161 x 20	6	9252223E1



Platte oval coup

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 194 x 22	6	925223011063183
-	300 x 194 x 22	6	9252230E1



Platte oval coup

Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	360 x 235 x 26	4	925223611063183
-	360 x 235 x 26	4	9252236E1



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	111	60	12	9255433E1
-	120	43	12	9256612E1



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	149	53	3	9256615E1
-	190	64	3	9256619E1
-	211	65	3	9256622E1



Geschirrserie Shabby Chic



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	59	60	12	90152591
U	111	17	12	90169091



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	72	80	12	90150701
U Kombi	147	22	12	90169271



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	75	92	6	90156261
O 0,30	79	99	6	90156301
U Kombi	147	22	12	90169271

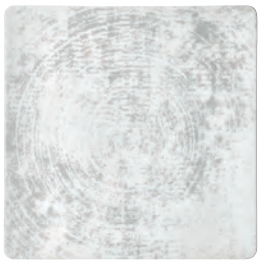


Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	93312151
-	170	18	12	93312171
-	202	17	12	93312211
-	229	19	6	93312231
-	261	20	6	93312271
-	281	23	6	93312281
-	301	24	6	93312301
-	318	24	6	93312321



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 205	29	6	91315201
-	238 x 238	30	6	91315241
-	270 x 270	35	6	91315271



Teller halbtief quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
-	120 x 120	24	12	91317121
-	163 x 163	29	6	91317161
-	238 x 238	42	6	91317241



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	240	37	6	93314241
1,40	280	40	6	93314281



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	210	40	6	93313221
1,50	281	48	6	93313281



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	310 x 170	27	6	93323311



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	362 x 199	33	6	93323361



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	301 x 107	11	12	93326301



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	67	31	24	93357061



Schale rund

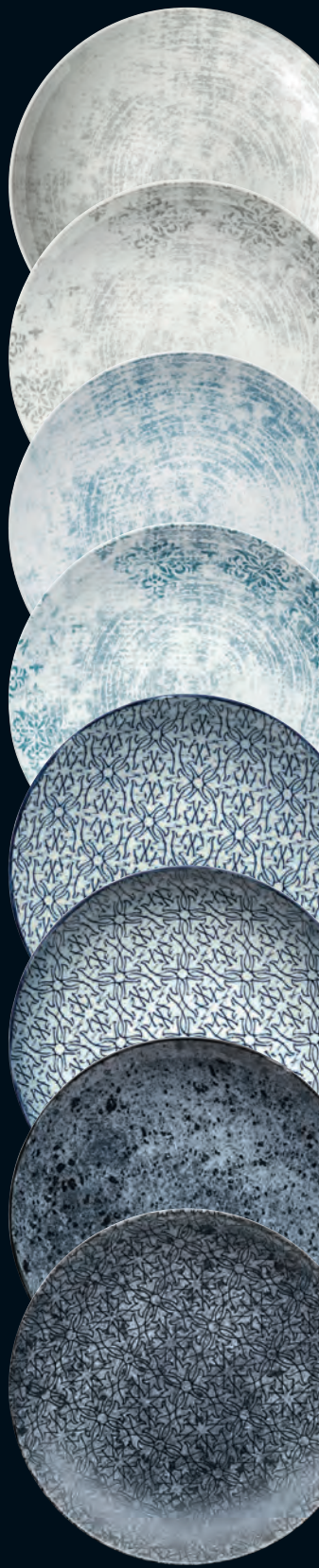
Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	126	60	12	93366641



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	157	45	6	91331661
0,80	178	57	6	91331681

SCHÖNWALD
Germany



063070
Shabby Chic 1

063071
Shabby Chic 2

063072
Shabby Chic 3

063073
Shabby Chic 4

063074
Shabby Chic 5

063075
Shabby Chic 6

063076
Shabby Chic 7

063077
Shabby Chic 8

SCHÖNWALD
Germany

Geschirrserie Nature Infused



Grounded



Frame



Fringe



Picked



Soul



Trust





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063160
-	213	20	12	982007161063160
-	281	25	6	982007861063160
-	314	25	6	982008161063160

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982017461063160
0,43	280	55	6	982017861063160





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	213	20	12	982007161063162
-	281	25	6	982007861063162

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	280	55	6	982017861063162





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063161
-	213	20	12	982007161063161
-	281	25	6	982007861063161
-	314	25	6	982008161063161

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982017461063161
0,43	280	55	6	982017861063161

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.





Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982006661063159
-	213	20	12	982007161063159
-	281	25	6	982007861063159



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	982001661063158
-	215	18	12	982002161063158
-	260	23	6	982002661063158
-	281	24	6	982002861063158
-	313	23	6	982003161063158



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	240	46	6	982012461063158



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	912121661063157
-	211	20	6	912122161063157
-	270	24	6	912122761063157
-	291	26	6	912122961063157



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,85	230	37	6	982132361063157
1,25	271	43	6	982132761063157

Nature Infused – inspiriert von der Natur

Das Geschirr mit flexiblen, vielfältigen Dekoren holt die Natur direkt auf den Tisch. Grounded, Frame und Fringe als beiges bis hell-braunes Geschirr mit seinem flächigen Dekor auf dem ganzen Teller oder als Verlauf auf der Fahne bilden eine direkte Verbindung zu erdigen Naturlandschaften. Klare Akzente werden mit den blumigen Geschirr-Artikeln Picked und dem Baum-Motiv Trust gesetzt. Ein Hauch Luxus bringt das weiße Dekor Soul mit seinen Flechttechniken auf der Fahne auf den gedeckten Tisch.

Weitere Teile, wie Tassen oder Platten finden Sie in unserem Onlineshop ...





Geschirrserie Delight



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	67	45	12	98252586
U	132	18	12	98269086
O 0,19	92	50	12	98252696
O 0,24	102	51	12	98252746
O 0,28	107	56	6	98252786
O 0,35	115	61	12	98252856
U Kombi	159	18	12	98269196



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	54	12	98253096
U	132	18	12	98269086
O 0,19	71	69	12	98253196
O 0,24	71	85	12	98253246
U Kombi	159	18	12	98269196



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,31	88	91	6	98256806
U Kombi	159	18	12	98269196



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	115	61	12	98228356
U Kombi	159	18	12	98269196



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	103	63	12	98229356
U Kombi	159	18	12	98269196





Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	19	12	98200166
-	215	18	12	98200216
-	233	21	6	98200236
-	260	23	6	98200266
-	281	24	6	98200286
-	313	23	6	98200316



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	121	17	12	982121262
-	160	18	12	982121662
-	211	20	6	982122162
-	240	23	6	982122462
-	270	24	6	982122762
-	291	26	6	982122962
-	308	25	6	982123162



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	200	38	12	98201206
0,25	240	46	6	98201246
0,43	279	54	6	98201286



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,85	230	37	6	98213236
1,25	271	43	6	98213276
1,80	310	43	6	98213316

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Platte Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	190 x 90	27	6	98226196



Platte Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280 x 94	37	12	98226286



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	67	45	12	98266586



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	92	50	12	98266696
0,35	115	61	12	98266856

Bowl rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	71	69	12	98266496



Schälchen Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	90 x 74	34	6	98261096



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	132	39	12	98230636



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	46	6	98231666
1,10	200	60	6	98231706



Schüssel Special

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	279 x 185	57	6	98261286

SCHÖNWALD
Germany





Geschirrserie Fine Dining



Kaffeekanne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	135 x 91	151	6	913414013



Teekanne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	203 x 132	115	6	913435013



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	64	83	12	913471512
0,25	76	99	12	913472512



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	56	61	12	91351591
U	119	15	12	91369091
O 0,20	70	76	6	91351211
U Kombi	158	17	12	91369181



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	80	61	12	91351701
O 0,22	80	64	12	91351721
O 0,24	87	59	12	91351741
O 0,27	80	76	12	91351781
U Kombi	158	17	12	91369181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	90	60	12	91327261
U Kombi	158	17	12	91369181



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	101	59	12	91327781
U Kombi	158	17	12	91369181



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	14	12	91300161
-	212	16	12	91300211
-	253	23	6	91300251
-	268	24	6	91300271
-	288	24	6	91300291
-	314	21	6	91306311



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	313	24	6	91300311



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	203	37	12	91301201
0,23	242	43	6	91301241
0,45	283	48	6	91301281



Teller tief rund schmale Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	232	38	6	91301231



Teller flach quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 205	29	6	91315201
-	238 x 238	30	6	91315241
-	270 x 270	35	6	91315271

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller halbtief quadratisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	120 x 120	24	12	91317121
-	163 x 163	29	6	91317161
-	238 x 238	42	6	91317241



Platte oval Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285 x 201	24	6	91320291
-	328 x 230	23	6	91320331
-	364 x 256	29	6	91320361



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	364 x 158	32	6	91321361



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	198 x 79	24	12	91321201



Platte rechteckig Fahne

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	197 x 108	24	12	91321111



Setplatte rechteckig Doppelspiegel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	198 x 110	24	12	913261112



Setplatte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	253 x 160	23	12	913262612



Schale eckig / Schale oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	105 x 105	31	12	91361131
-	128 x 105	32	12	91362131



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	157	45	6	91331661
0,80	178	57	6	91331681
1,10	204	60	6	91331701
1,50	220	64	6	91331721





Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	17	12	93312151
-	170	18	12	93312171
-	202	17	12	93312211
-	229	19	6	93312231
-	261	20	6	93312271
-	281	23	6	93312281
-	301	24	6	93312301
-	318	24	6	93312321



Teller halbtief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	240	37	6	93314241
1,40	280	40	6	93314281



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	210	40	6	93313221
1,00	240	45	6	93313241
1,50	281	48	6	93313281
1,70	300	52	6	93313301



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	310 x 170	27	6	93323311
-	362 x 199	33	6	93323361

Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	301 x 107	11	12	93326301



Platte eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	205 x 154	17	6	93323201
-	328 x 211	18	6	93323331



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Schälchen quadratisch stapelbar

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	51 x 51	38	12	93362051
0,08	51 x 51	53	12	93363051



Schälchen quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	70 x 70	19	24	93361071



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	73	32	12	93360071



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	67	31	24	93357061
0,15	87	45	12	93353151



Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	50	45	24	93353001



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	120	40	12	93366121



Schale rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	126	60	12	93366641



Schale oval / Schüssel oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	157 x 121	56	6	93333661
0,63	202 x 156	75	6	93333701
1,15	247 x 187	88	6	93333741



Reislöffel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	130 x 45	39	24	93319131



Stäbchen- und Messerbänkchen

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	65 x 20	20	24	93319001



Sake Fläschchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	75	88	12	93379011
Korken	23	32	24	933790291000000



Geschirrserie Wellcome



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	97	59	12	93852725
O 0,28	105	63	12	93852785
U Kombi	156	19	12	93869185



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	61	67	12	93852605
U	124	16	12	93869105
O 0,19	76	78	12	93852685
O 0,24	81	87	12	93852745
U Kombi	156	19	12	93869185



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	81	108	6	93856305



Suppenschale amorph

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	140	60	6	938311252

Teller flach asymmetrisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	124	16	12	93812125
-	155	19	12	93812155
-	217	27	6	93812225
-	269	31	6	93812265
-	313	34	6	93812315



Teller tief asymmetrisch coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	158	30	12	93813165
0,65	221	38	6	93813225
0,80	277	44	6	93813285



Teller tief amorph coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	248	53	6	938132552



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Platte asymmetrisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	260 x 126	29	6	93822265

Platte asymmetrisch coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	179 x 88	23	12	93822185
-	330 x 141	33	6	93822335
-	382 x 158	33	6	93822385

SCHÖNWALD
Germany



Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	97	59	12	93853725
0,28	105	63	6	93853785



Schälchen asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	90	22	24	93857095



Schale asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	130	66	6	93831635



Schüssel asymmetrisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	174	70	4	93831675
0,90	205	68	1	93831705
1,25	245	73	1	93831745
3,00	308	102	1	93831805



Geschirrserie Avantgarde



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	19	12	64300171
-	231	22	6	64300231
-	271	25	6	64300271
-	291	26	6	64300291
-	319	24	6	64300321

Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	201	40	12	64301201
0,45	244	50	6	64301241
0,50	282	46	6	64301281
0,60	320	50	6	64301321

Platte asymmetrisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	201 x 117	22	12	64326201
-	281 x 165	29	6	64326281

Bowl rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	140	61	12	64366711
U	170	18	12	64369171
0,35	162	69	6	64366851
U Teller flach	170	19	12	64300171

Avantgarde – kreative Vielfalt

Teller und Schalen in Tropfenform bereichern das Basis-Sortiment an klassischen, runden Tellern mit breiten Fahnen.

Diese und weitere Geschirrserien finden Sie in unserem Onlineshop ...

Schale asymmetrisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	173 x 99	54	6	64338171
0,32	232 x 132	50	6	64333231

Sauciere

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	120 x 112	37	12	64361121

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

Geschirrserie Create

SCHÖNWALD Germany

Create – aus filigranem Noble China

Create übersetzt die neue Sehnsucht nach Gemütlichkeit, Individualität und Nachhaltigkeit in ansprechende Geschirrteile. Die innovative Hybrid-Form der Teller vereint die Vorteile von Fahnen- und Couptellern. Mit den filigranen Dekoren in zartem grau und beige, die an vergangene Zeiten erinnern, findet sich Create jetzt auch in Create Decorations wieder. Somit eignet sich das klassische Geschirr hervorragend für den Einsatz im französischem Landhausstil.



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,08	71	47	12	98652586
U Relief	131	18	12	98669586



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,19	92	57	12	98652696
0 0,26	104	62	12	98652756
0 0,33	114	67	12	98652806
U Kombi Relief	160	19	12	98669696



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	293	26	6	98600796

Teller flach rund coup Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	159	19	12	98612666
-	212	20	6	98612716
-	230	21	6	98612736
-	262	24	6	98612766
-	290	27	6	98612796
-	313	23	6	98612816

Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	279	54	6	98601786

Teller tief rund coup Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	200	37	12	98613706
0,64	241	47	6	98613746
0,75	275	52	6	98613786

Platte oval coup Relief

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	239 x 158	23	6	98622746
-	328 x 220	24	6	98622836
-	358 x 240	26	6	98622866



Schüssel rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	151	46	6	98631656
0,60	202	66	6	98631706
1,00	243	60	6	98631746



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
O 0,08	60	60	6	801525841000100	801525841000101	801525841000102	801525841000103	801525841000104
U	115	12	6	801690841000100	801690841000101	801690841000102	801690841000103	801690841000104



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
O 0,21	90	70	6	801527141000100	801527141000101	801527141000102	801527141000103	801527141000104
U	140	22	6	801692141000100	801692141000101	801692141000102	801692141000103	801692141000104
O 0,34	110	75	6	801528441000100	801528441000101	801528441000102	801528441000103	801528441000104
U	155	22	6	801693441000100	801693441000101	801693441000102	801693441000103	801693441000104



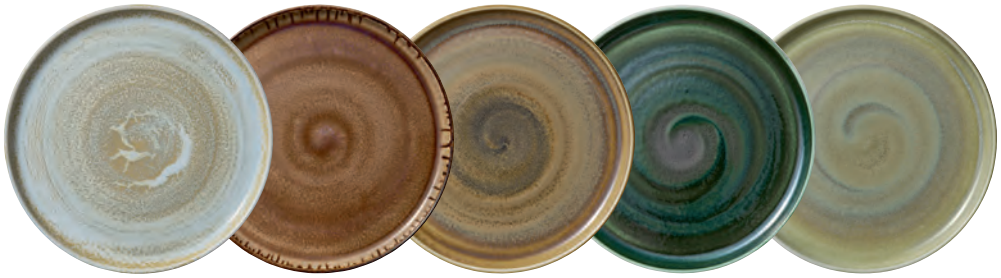
Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
O 0,25	75	95	6	801562541000100	801562541000101	801562541000102	801562541000103	801562541000104



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
-	150	20	6	801121541000100	801121541000101	801121541000102	801121541000103	801121541000104
-	210	23	6	801122141000100	801122141000101	801122141000102	801122141000103	801122141000104
-	268	29	6	801122741000100	801122741000101	801122741000102	801122741000103	801122741000104
-	301	32	6	801123041000100	801123041000101	801123041000102	801123041000103	801123041000104



Teller flach rund hoher Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
-	214	23	6	801182141000100	801182141000101	801182141000102	801182141000103	801182141000104
-	267	22	6	801182741000100	801182741000101	801182741000102	801182741000103	801182741000104



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
1,00	232	45	6	801132341000100	801132341000101	801132341000102	801132341000103	801132341000104
1,72	280	53	6	801132841000100	801132841000101	801132841000102	801132841000103	801132841000104



Teller tief rund hoher Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
1,00	203	48	6	801192141000100	801192141000101	801192141000102	801192141000103	801192141000104
1,40	242	48	6	801192441000100	801192441000101	801192441000102	801192441000103	801192441000104



Platte oval coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
-	253 x 189	26	6	801222541000100	801222541000101	801222541000102	801222541000103	801222541000104
-	308 x 239	28	6	801223141000100	801223141000101	801223141000102	801223141000103	801223141000104
-	361 x 281	29	6	801223641000100	801223641000101	801223641000102	801223641000103	801223641000104



Schüssel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
0,80	190	64	6	801571941000100	801571941000101	801571941000102	801571941000103	801571941000104
1,50	230	70	6	801572341000100	801572341000101	801572341000102	801572341000103	801572341000104



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. breeze:	Artikel-Nr. oyster:	Artikel-Nr. cumin:	Artikel-Nr. avocado:	Artikel-Nr. thyme:
0,06	81	23	12	801610841000100	801610841000101	801610841000102	801610841000103	801610841000104
0,25	103	60	6	801571041000100	801571041000101	801571041000102	801571041000103	801571041000104
0,60	144	72	6	801571441000100	801571441000101	801571441000102	801571441000103	801571441000104

steelite INTERNATIONAL

Geschirrserie Craft



1210 raspberry

1213 aqua

1211 apple

1130 blue

1131 green

1133 terracotta

1155 white

1209 liquorice

1129 porcini



Gießer

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	0,09	-	-	12	12130557
apple	0,09	-	-	12	12110557



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	O 0,09	65	46	12	12130190
apple	O 0,09	65	46	12	12110190
aqua	U	118	17	12	12130165
apple	U	118	17	12	12110165
aqua	O 0,23	89	62	12	12130189
apple	O 0,23	89	62	12	12110189
aqua	U Kombi	148	17	12	12130158
apple	U Kombi	148	17	12	12110158



Becher Quench

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	O 0,29	75	113	12	12130592
apple	O 0,29	75	113	12	12110592
aqua	O 0,34	81	119	12	12130591
apple	O 0,34	81	119	12	12110591



Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	-	153	-	12	12130568
apple	-	153	-	12	12110568
aqua	-	201	-	12	12130567
apple	-	201	-	12	12110567
aqua	-	253	-	12	12130566
apple	-	253	-	12	12110566
aqua	-	280	-	12	12130544
apple	-	280	-	12	12110544



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.







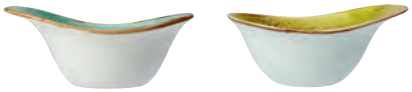
Teller tief coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	0,84	216	39	12	12130570
apple	0,84	216	39	12	12110570
aqua	1,20	255	45	12	12130569
apple	1,20	255	45	12	12110569

Platte

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	-	375	48	6	12130501
apple	-	375	48	6	12110501







Platte rechteckig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	-	270 x 168	-	6	12130550
apple	-	270 x 168	-	6	12110550
aqua	-	330 x 190	-	6	12130556
apple	-	330 x 190	-	6	12110556

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	0,14	130	53	12	12130525
apple	0,14	130	53	12	12110525
aqua	0,44	180	78	12	12130524
apple	0,44	180	78	12	12110524

Taster Dip

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	0,06	65	33	12	12130575
apple	0,06	65	33	12	12110575





steelite INTERNATIONAL

Geschirrserie Flora





Teller coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,11	153	13	12	18000568
blue	0,28	201	16	12	18000567
blue	0,50	253	18	12	18000566
blue	0,71	280	20	12	18000544

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,87	216	39	12	18000570
blue	1,25	255	45	12	18000569





1801 pink

1802 aqua

1803 brown



Geschirrserie Petra





Teller coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
dune	0,22	153	13	12	17710568
dune	0,38	201	16	12	17710567
dune	0,67	253	18	12	17710566
dune	0,88	280	20	12	17710544



Teller coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
graphit	0,22	153	13	12	11720568
graphit	0,38	201	16	12	11720567
graphit	0,67	253	18	12	11720566
graphit	0,88	280	20	12	11720544



Bowl coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
dune	0,84	216	39	12	17710570
dune	1,12	255	45	12	17710569



Bowl coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
graphit	0,84	216	39	12	11720570
graphit	1,12	255	45	12	11720569

steelite INTERNATIONAL





steelite INTERNATIONAL



Geschirrserie Nyx



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
0,29	87	81	12	12050624	12190624	12200624
0,34	91	86	12	12050623	12190623	12200623



Teller coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
-	165	-	12	12050630	12190630	12200630
-	203	-	12	12050631	12190631	12200631
0,93	253	27	12	12050634	12190634	12200634
-	280	-	12	12050639	12190639	12200639



Teller stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
-	165	-	12	12050638	12190638	12200638
-	203	-	12	12050637	12190637	12200637
-	255	-	12	12050636	12190636	12200636
-	285	-	6	12050635	12190635	12200635



Platte

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
-	240	-	12	12050642	12190642	12200642
-	290	-	6	12050641	12190641	12200641
-	340	-	6	12050640	12190640	12200640



Platte rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
0,47	165	42	12	12050560	12190560	12200560
0,92	203	54	12	12050559	12190559	12200559



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Nyx:	Artikel-Nr. Nyx damson:	Artikel-Nr. Nyx olive:
0,34	112	61	12	12050480	12190480	12200480
0,47	135	58	12	12050481	12190481	12200481
0,66	155	58	12	12050482	12190482	12200482
0,98	175	61	12	12050484	12190484	12200484





steelite INTERNATIONAL

Geschirrserie Bead





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	51	12	1403X0134
U	125	-	12	1403X0111



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	107	-	12	1403X0136
U	150	21	12	1403X0110



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. wash sage:	Artikel-Nr. wash truffle:	Artikel-Nr. black band:	Artikel-Nr.: maroon band:
O 0,20	81	65	12	1403X0133	1404X0133	1405X0133	1406X0133	1407X0133
U	150	21	12	1403X0110	1404X0110	1405X0110	1406X0110	1407X0110



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. wash sage:	Artikel-Nr. wash truffle:	Artikel-Nr. black band:	Artikel-Nr. maroon band:
O 0,29	83	87	12	1403X0135	1404X0135	1405X0135	1406X0135	1407X0135





Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. wash sage:	Artikel-Nr. wash truffle:	Artikel-Nr. black band:	Artikel-Nr. maroon band:
-	165	19	12	1403X0108	1404X0108	1405X0108	1406X0108	1407X0108
-	203	25	12	1403X0107	1404X0107	1405X0107	1406X0107	1407X0107
-	230	25	12	1403X0106	-	-	-	-
-	255	26	12	1403X0105	1404X0105	1405X0105	1406X0105	1407X0105
-	270	29	12	1403X0104	-	-	-	-
-	285	28	6	1403X0101	1404X0101	1405X0101	1406X0101	1407X0101
-	300	31	12	1403X0100	-	-	-	-



Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. wash sage:	Artikel-Nr. wash truffle:	Artikel-Nr. black band:	Artikel-Nr. maroon band:
-	240	47	12	1403X0123	1404X0123	1405X0123	1406X0123	1407X0123
-	285	54	6	1403X0120	-	-	-	-



Müslischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. wash sage:	Artikel-Nr. wash truffle:	Artikel-Nr black band:	Artikel-Nr. maroon band:
-	165	50	12	1403X0124	1404X0124	1405X0124	1406X0124	1407X0124







steelite INTERNATIONAL



Geschirrserie Alina



Kaffe-/Teekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	-	-	6	9119C1256



Kännchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	-	-	12	9119C1254



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	9119C1258
U	118	-	12	9119C1243



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	-	-	36	9119C1251
O 0,29	-	-	12	9119C1253
U	153	-	36	9119C1242



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	9119C1255
O 0,21	-	-	36	9119C1250
U	118	-	12	9119C1243



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	-	-	36	9119C1252



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	-	36	9119C1235
-	203	-	24	9119C1234
-	230	-	24	9119C1233
-	255	-	24	9119C1232
-	270	-	24	9119C1231
-	300	-	12	9119C1230



Gourmet-Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	203	-	24	9119C1227
-	285	-	6	9119C1222
-	285	-	6	9119C1221
-	285	-	6	9119C1220



Gourmet-Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280	-	6	9119C1223



Teller oval

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	330	-	12	9119C1240



Gourmet-Bowl coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280	-	6	9119C1224
-	280	-	6	9119C1225
-	285	-	6	9119C1226



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	36	9119C1261



Bowl Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	-	24	9119C1260



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	100	-	12	9119C1264
0,48	130	-	12	9119C1263
0,73	153	-	12	9119C1262







Geschirrserie Concorde



Kaffe-/Teekanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	-	-	6	6356MP340



Kännchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	-	-	12	6356MP339



Zuckerbehälter

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	-	-	12	6356MP338
U	153	-	12	6356MP325



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	6356MP334
U	118	-	12	6356MP326



Espressotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	-	-	12	6356MP331
U	118	-	12	6356MP326



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	-	-	12	6356MP333
O 0,34	-	-	12	6356MP332
U	153	-	12	6356MP325



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	-	-	12	6356MP330
U	153	-	12	6356MP325



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	-	-	12	6356MP336
O 0,34	-	-	12	6356MP335
U	153	-	12	6356MP325



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	-	-	12	6356MP337



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	6356MP305
-	203	-	12	6356MP304
-	230	-	12	6356MP303
-	255	-	12	6356MP302
-	270	-	12	6356MP301
-	300	-	12	6356MP300



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	153	-	12	6356MP315
-	203	-	12	6356MP314
-	230	-	12	6356MP313
-	255	-	12	6356MP312
-	280	-	12	6356MP311
-	300	-	12	6356MP310



Teller flach oval coup

Inh./l:	L/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	343	-	12	6356MP320



Suppenteller rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	240	-	12	6356MP323
0,34	285	-	12	6356MP321



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,52	165	-	12	6356MP324



Bowl coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,20	255	-	12	6356MP322



Concorde Midnight Blue & Fern



Kaffee-/Teekanne

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,60	-	-	6	6359MP340
fern	0,60	-	-	6	6360MP340



Krug

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,14	-	-	6	6359MP339
fern	0,14	-	-	6	6360MP339



Zuckertasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,23	-	-	12	6359MP338
fern	0,23	-	-	12	6360MP338



Espressotasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	O 0,09	-	-	12	6359MP334
midnight blue	U	118	-	12	6359MP326
fern	O 0,09	-	-	12	6360MP334
fern	U	118	-	12	6360MP326



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	O 0,23	-	-	12	6359MP333
midnight blue	O 0,34	-	-	12	6359MP332
midnight blue	U	153	-	12	6359MP325
fern	O 0,23	-	-	12	6360MP333
fern	O 0,34	-	-	12	6360MP332
fern	U	153	-	12	6360MP325



Becher

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,34	-	-	12	6359MP335
fern	0,34	-	-	12	6360MP335



Teller coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	-	153	-	12	6359MP315
fern	-	153	-	12	6360MP315
midnight blue	-	203	-	12	6359MP314
fern	-	203	-	12	6360MP314
midnight blue	-	230	-	12	6359MP313
fern	-	230	-	12	6360MP313
midnight blue	-	255	-	12	6359MP312
fern	-	255	-	12	6360MP312
midnight blu	-	280	-	12	6359MP311
fern	-	280	-	12	6360MP311



Suppenteller rund Fahne

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,31	240	-	12	6359MP323
fern	0,31	240	-	12	6360MP323



Pasta Bowl rund Fahne

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,35	285	-	12	6359MP321
fern	0,35	285	-	12	6360MP321



Bowl coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	1,20	255	-	12	6359MP322
fern	1,20	255	-	12	6360MP322



Oatmeal Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
midnight blue	0,34	165	-	12	6359MP324
fern	0,34	165	-	12	6360MP324

steelite INTERNATIONAL



Teller coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arctic	-	162	-	6	68A666EL318
white	-	162	-	6	68A540EL318
arctic	-	210	-	6	68A666EL788
white	-	210	-	6	68A540EL788
arctiv	-	254	-	6	68A666EL043
white	-	254	-	6	68A540EL043



Teller oval

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	260 x 197	-	6	68A540EL783



Teller quadratisch

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	127 x 127	-	6	68A540EL791
white	-	228 x 228	-	6	68A540EL790
arctic	-	228 x 228	-	6	68A666EL790



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arctic	0,41	143	-	6	68A666EL040
white	0,41	143	-	6	68A540EL040
arctic	0,59	180	-	6	68A666EL041
white	0,70	181	-	6	68A540EL041
arctiv	1,20	213	-	6	68A666EL574
white	1,20	213	-	6	68A540EL574



Bowl rund

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	2,10	228	76	12	68A632EL864
white	3,30	330	51	12	68A632EL860
white	3,80	279	120	3	68A632EL861
white	7,57	330	127	3	68A632EL862
white	11,80	381	152	2	68A632EL863



Bowl quadratisch

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,95	254 x 254	-	6	68A632EL867
white	2,80	343 x 343	-	6	68A632EL865
white	7,73	381 x 381	-	3	68A632EL866



Auflaufförmchen

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,12	95	-	6	68A540EL786



Ramekin

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arctic	-	95	-	6	68A666EL786



GN-Platte

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	325 x 176	-	3	68A416EL595
white	-	325 x 265	-	3	68A416EL593
white	-	530 x 162	-	1	68A416EL597
white	-	530 x 325	-	1	68A416EL591





Geschirrserie Cielo

FORTESSA®





Teller flach Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	15	4	D4000160000
-	200	10	4	D4000200000
-	278	25	4	D4000270000
-	315	20	4	D4000310000



Gourmetteller flach breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	272	20	4	D4000280000
-	320	20	4	D4000320000



Gourmetteller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	290	40	4	D4001290000



Gourmetteller tief breite Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	300	40	4	D4001300000



Dipschale hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	80	50	4	D4003080000



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	93	70	4	D4003090000



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	117	70	4	D4003120000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Modern Coupe



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	55	4	D4404090000
U	115	15	4	D4404590000
O 0,18	75	65	4	D4404180000
O 0,24	80	67	4	D4404230000
O 0,35	90	70	4	D4404350000
U Kombi	140	15	4	D4404680000



Teller flach eckig coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	130	20	4	D4400630000



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	20	6	D4400150000
-	200	20	6	D4400200000
-	240	20	4	D4400240000
-	270	25	6	D4400270000



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	235	50	6	D4401230000
-	270	50	4	D4401320000
-	320	50	1	D4401320000



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	250 x 130	20	4	D4402750000
-	290 x 190	40	1	D4402800000
-	360 x 260	40	1	D4402860000



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	290 x 90	30	6	D4402790000
-	423 x 94	30	4	D4402930000



Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	135	80	6	D4403130000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



FORTESSA®





Geschirrserie Northern Lights

FORTESSA®



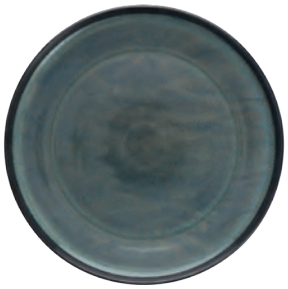


Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ecru	-	165	20	6	D7210160000
ecru	-	210	30	6	D7210210000
ecru	-	285	40	4	D7210280000

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ecru	0,27	140	40	6	D7213140000
ecru	0,83	200	55	4	D7213200000
ecru	1,89	260	70	2	D7213250000





Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
indigo	-	165	20	6	D7200160000
indigo	-	210	30	6	D7200210000
indigo	-	285	40	4	D7200280000

Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
indigo	0,27	140	40	6	D7203140000
indigo	0,83	200	55	4	D7203200000
indigo	1,89	260	70	2	D7203260000



Geschirrserie Nivo Metallic

FORTESSA







Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	17	4	D7520170000
-	220	15	6	D7520220000
-	260	15	6	D7520260000
-	290	18	4	D7520290000

Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,15	220	55	6	D7521220000
1,75	260	55	6	D7521260000





Platte flach coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170 x 110	15	4	D7522170000
-	300 x 150	15	1	D7522300000
-	340 x 190	15	1	D7522340000

Platte tief coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170 x 110	44	4	D7522180000
-	300 x 150	44	1	D7522310000





Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	90	35	6	D7523090000
0,43	150	51	6	D7523150000
2,35	260	74	1	D7523260000

Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	70	57	4	D7523070000
-	92	57	4	D75231090000
-	110	60	4	D7523110000

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



D752 metallic

D750 mokka

D751 moon

Seltmann Weiden
HOTEL

Geschirrserie Sento



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09 ohne Henkel	67	51	6	001.776251
O 0,09 mit Henkel	88	51	6	001.776696
U	120	17	6	001.776252

Tasse / Becher ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,21	85	62	6	001.776254
O 0,30	88	81	6	001.776258
O 0,35	101	72	6	001.776256
O 0,40	89	104	6	001.776259
U Kombi	162	20	6	001.776261

Tasse / Becher mit Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,21	110	62	6	001.776253
O 0,30	119	80	6	001.776257
O 0,35	132	72	6	001.776255
O 0,40	121	104	6	001.776697
U Kombi	162	20	6	001.776261

Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20 ohne Henkel	81	65	6	001.776700
O 0,20 mit Henkel	107	65	6	001.776699
U Kombi	162	20	6	001.776261



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30 ohne Henkel	103	63	6	001.776260
O 0,30 mit Henkel	146	56	6	001.776698
U Kombi	162	20	6	001.776261
U Kombi	177	21	6	001.777064

Teller / Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	334 x 205	27	2	001.776695
-	384 x 245	27	2	001.776694

Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	163	20	6	001.776828
-	214	23	6	001.776248
-	243	24	6	001.777306
-	276	27	6	001.776247
-	304	23	6	001.776246



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,77	213	43	6	001.776250
1,00	272	34	6	001.776249
1,15	251	44	6	001.777063

Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	86	41	6	001.776265

Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,30	162	89	1	001.776263
2,40	203	101	1	001.776262

Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,82	154	66	1	001.776264
1,55	202	72	1	001.776381

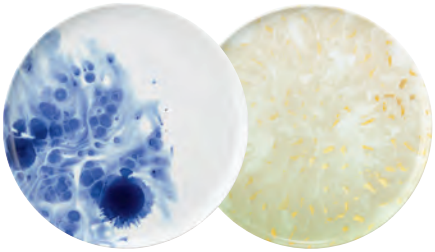
Gesch. Sento Ocean & Hikari

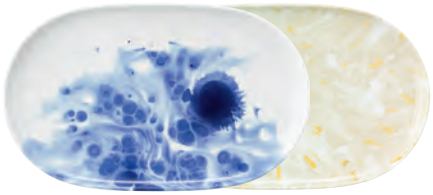




Suppentasse ohne Henkel

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean	0,33	103	63	6	001.776535
hikari	0,33	103	63	6	001.776544





Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean	-	163	20	6	001.776893
hikari	-	163	20	6	001.776897
ocean	-	214	23	6	001.776532
hikari	-	214	23	6	001.776541
ocean	-	276	27	6	001.776531
hikari	-	276	27	6	001.776540
ocean	-	304	23	6	001.776530
hikari	-	304	23	6	001.776539

Teller / Platte oval

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean	-	334 x 205	27	2	001.776895
hikari	-	334 x 205	27	2	001.776899
ocean	-	384 x 245	27	2	001.776894
hikari	-	384 x 245	27	2	001.776898





Neben Sento ocean & hikari auch im Dekor radiate beige und radiate blue verfügbar – gerne auf Anfrage.

radiate beige – 58413



radiate blue – 58415



Seltmann Weiden
HOTEL

Geschirrserie Aura

Sento Aura in den Farben cream 10909, mint 10910 und white 10911 verfügbar



cream – 10909

mint – 10910

white – 10911





Espressotasse

Inh./l:		ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	ohne Henkel	67	51	6	001.776776
O 0,09	mit Henkel	88	51	6	001.776733
U		120	17	6	001.776777



Kaffeetasse

Inh./l:		ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	ohne Henkel	85	62	6	001.776772
O 0,23	mit Henkel	110	62	6	001.776771
U Kombi		162	20	6	001.776775



Cappuccinotasse

Inh./l:		ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,33	ohne Henkel	88	81	6	001.776780
O 0,33	mit Henkel	119	80	6	001.776779
U Kombi		162	20	6	001.776775



Milchkaffeetasse

Inh./l:		ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,38	ohne Henkel	101	72	6	001.776774
O 0,38	mit Henkel	132	72	6	001.776773
U Kombi		162	20	6	001.776775



Becher

Inh./l:		ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,43	ohne Henkel	89	106	6	001.776781
O 0,43	mit Henkel	121	104	6	001.776730

Suppenteller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,77	213	43	6	001.776783

Teller / Servierplatte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	334 x 205	27	1	001.776731
-	384 x 245	27	1	001.776732

Teller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	214	23	6	001.776778
-	276	27	6	001.776782



Brotteller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	163	20	6	001.776860

Müslischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,82	154	66	1	001.776785





Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,30	162	89	1	001.776787
2,40	203	101	1	001.776788



Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	86	41	6	001.776784



Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,55	202	72	1	001.776786



Geschirrserie Nori weiß

Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	90	51	6	001.742665
U	136	15	6	001.772675



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	119	59	6	001.742666
O 0,22	122	64	6	001.742667
O 0,35	120	90	6	001.742668
U	166	19	6	001.772676



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	117	90	6	001.742669
O 0,38	128	103	1	001.742670

Teller flach Vollrelief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	20	6	001.770482
-	210	20	6	001.771042
-	280	27	6	001.770480
-	330	20	6	001.770477

Teller flach Relief schmal

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	22	6	001.772677
-	280	26	6	001.770481
-	330	21	2	001.770478

Teller flach Relief breit

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	330	20	2	001.770479



Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	265	67	6	001.770484

Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	230	53	6	001.771043
1,20	260	53	6	001.770483

Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,82	150	70	4	001.770486
1,72	200	80	2	001.770487

Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	70	51	6	001.770488

Servierpodest

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	40	2	001.770489

Platte coup

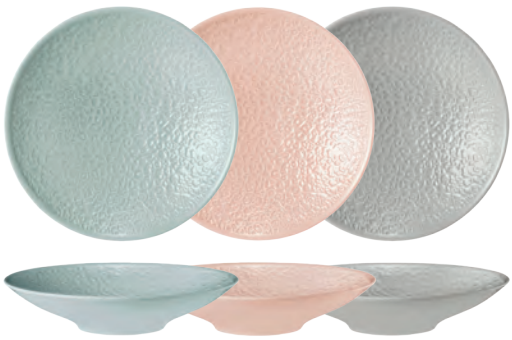
Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	440 x 140	23	2	001.770485

Geschirrserie Nori farbig



Teller flach rund Vollrelief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arktisblau	-	166	20	6	001.770493
rosé	-	166	20	6	001.773862
silbergrau	-	166	20	6	001.773869
arktisblau	-	215	20	6	001.771044
rosé	-	215	20	6	001.773863
silbergrau	-	215	20	6	001.773870
arktisblau	-	264	27	6	001.775435
rosé	-	264	27	6	001.775437
silbergrau	-	264	27	6	001.775439
arktisblau	-	282	27	6	001.770492
rosé	-	282	27	6	001.773864
silbergrau	-	282	27	6	001.773871
arktisblau	-	305	33	6	001.775434
rosé	-	305	33	6	001.775436
silbergrau	-	305	33	6	001.775438
arktisblau	-	332	20	6	001.770491
rosé	-	332	20	6	001.773865
silbergrau	-	332	20	6	001.773872



Teller coup rund Vollrelief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arktisblau	1,00	233	53	6	001.771045
rosé	1,00	233	53	6	001.773860
silbergrau	1,00	233	53	6	001.773867
arktisblau	1,20	261	56	6	001.770494
rosé	1,20	261	56	6	001.773861
silbergrau	1,20	261	56	6	001.773868



Platte coup oval Vollrelief

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
arktisblau	-	443 x 144	23	2	001.770495
rosé	-	443 x 144	23	2	001.773859
silbergrau	-	443 x 144	23	2	001.773866





Geschirrserie Good Mood



intense black – 10886

intense spotted black – 10887

intense blue – 10888

intense red – 10890

Good Mood – reduzierte Formensprache

Das Design der Porzellanserie Good Mood besticht vor allem durch klare Linien und eine reduzierte Form.

Neben weiß in black line 10826, intense black 10886, intense spotted black 10887, intense blue 10888 und intense red 10890 verfügbar.

Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	105	84	1	001.751102

Zuckerdose mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	79	70	1	001.751108

Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	83	55	6	001.751103
U	131	18	6	001.751099

Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	109	57	6	001.751104
U Kombi	159	19	6	001.751105

Cappuccinotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	119	68	6	001.751107
U Kombi	159	19	6	001.751105

Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,29	114	82	6	001.751106
U Kombi	159	19	6	001.751105

Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	20	6	001.751086
-	209	23	6	001.751430
-	260	24	6	001.751087
-	281	25	2	001.751088
-	301	25	2	001.751089

Teller flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	366 x 260	24	2	001.751095

Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,83	210	54	2	001.751427
1,65	262	67	2	001.751429

Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	79	18	6	001.751101
0,19	78	57	6	001.751100

Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	122	50	2	001.751424
0,70	160	52	2	001.751090
1,30	209	53	1	001.751091
2,18	261	56	1	001.751092

Geschirrserie Modern Life

Seltmann Weiden
HOTEL



black line – 10826

blue line – 10873

batik kurkuma – 58268

batik hibiskus – 58269

batik matcha – 58270



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	62	50	6	001.758870
U	120	19	6	001.758871



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,37	108	70	6	001.758876
U	159	24	6	001.758877



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	87	65	6	001.758873
U	147	25	6	001.758874



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,40	105	93	6	001.758878



Pizzateller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295	22	2	001.759134



Platzteller oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	340 x 340	34	2	001.766296



Teller oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 192	25	6	001.758863
-	250 x 230	31	6	001.766298
-	269 x 246	34	6	001.766297
-	302 x 277	34	6	001.758864



Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,72	203	78	2	001.761023
2,27	282	52	2	001.761026
2,35	254	68	2	001.761025



Bowl / Schüssel oval

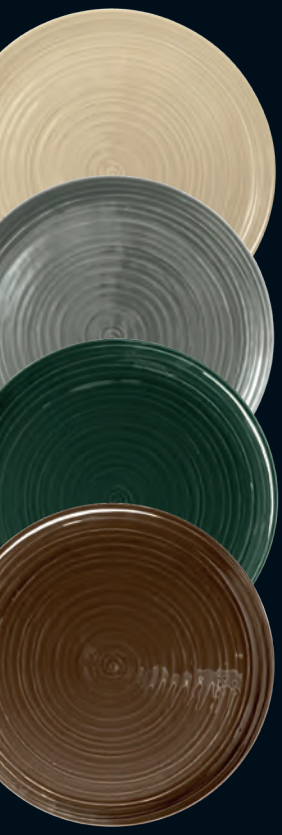
Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	85 x 65	33	6	001.759261
0,18	120 x 95	45	6	001.758865
0,70	189 x 158	73	4	001.771826
1,00	210 x 210	80	2	001.758867
1,90	255 x 255	110	2	001.758868



Suppenschale oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	155 x 135	63	4	001.758866

Geschirrserie Terra



sandbeige

perlgrau

moosgrün

erdbraun



Espressotasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	0 0,09	88	58	6	001.766249
sandbeige	U	120	20	6	001.766250



Tasse

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	0 0,20	116	59	6	001.766251
sandbeige	0 0,26	118	64	6	001.764963
sandbeige	0 0,40	136	74	6	001.764964
sandbeige	U Kombi	161	18	6	001.764965



Becher mit Henkel

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	0 0,40	124	100	6	001.764967
sandbeige	U Kombi	161	18	6	001.764965



Teller rund flach Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	-	177	17	6	001.766252
sandbeige	-	227	20	6	001.764966
sandbeige	-	278	24	6	001.764968
sandbeige	-	315	22	6	001.766881



Teller rund tief Relief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	0,90	212	46	6	001.764969
sandbeige	1,65	260	56	6	001.766882



Bowl

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
sandbeige	0,82	150	70	4	001.764974
sandbeige	1,52	177	89	2	001.764970
sandbeige	1,72	204	79	2	001.764971
sandbeige	2,27	285	54	2	001.764973
sandbeige	2,35	255	66	2	001.764972

Geschirrserie Blues



Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	88	43	6	001.756357
U	137	15	6	001.756748



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	107	57	6	001.756262
U Kombi	169	18	6	001.756263



Suppentasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	143	56	6	001.756746
U Kombi	169	18	6	001.756263



Milchkaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	113	68	6	001.756747
U Kombi	169	18	6	001.756263

Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	79	82	6	001.756358





Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	168	16	6	001.756267
-	218	21	6	001.756360
-	233	20	6	001.756277
-	260	22	6	001.756266
-	277	22	6	001.756276
-	300	26	6	001.756265
-	332	28	6	001.756264



Salatteller / Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	193	35	6	001.756268
0,40	225	41	6	001.756278



Foodbowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	128	55	4	001.757082
1,52	177	88	2	001.757083
1,72	204	79	2	001.757084
2,35	255	69	2	001.757085
2,27	282	52	2	001.757086



Dessertschale / Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	130	46	6	001.756749
0,77	157	76	4	001.756287
2,00	212	97	2	001.756288
3,70	303	99	1	001.756289



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	254 x 181	22	2	001.756280
-	311 x 239	22	2	001.756281
-	353 x 280	22	2	001.756282

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Artikel und Dekore dieser Serie.

Geschirrserie Meran



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	82	50	6	001.178516
U	120	19	6	001.177855



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	85	61	6	001.188318
U	147	25	6	001.187817



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	87	66	6	001.186971
U	147	25	6	001.186312



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,37	132	70	6	001.189312
U	159	24	6	001.188651



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,50	155	83	6	001.185487
U	191	20	6	001.185327



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	106	92	6	001.190944
U	147	25	6	001.186312



Moccatasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	67	43	12	001.180662
U	136	19	12	001.180001



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	78	56	6	001.181815
U Kombi	162	21	6	001.181154



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	79	78	6	001.189812
U Kombi	162	21	6	001.181154



Teller flach Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	173	16	6	001.153180
-	202	16	6	001.154013
-	230	19	6	001.154854
-	260	21	6	001.155188
-	282	22	6	001.156022
-	303	22	6	001.157014
-	329	26	6	001.157857



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	226	36	6	001.160941



Pastateller rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	230	42	6	001.167388
0,40	269	55	2	001.167068
0,56	300	59	2	001.167730

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie..





Salatteller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	192	29	6	001.166589



Dessertschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	132	38	6	001.162949
0,35	147	43	4	001.163610



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	50	2	001.164123
1,00	200	64	2	001.164637
1,50	230	72	2	001.165287
1,90	250	83	2	001.165778

Teller flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 192	26	6	001.004414
-	250 x 230	31	6	001.160460
-	269 x 246	34	6	001.159980
-	302 x 277	34	6	001.159500
-	340 x 301	34	2	001.004415



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	17	6	001.158540
-	179	21	6	001.159020
-	216	24	6	001.618397
-	254	26	6	001.618586
-	291	31	6	001.618775



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	145	42	6	001.004416
U Kombi	175	23	6	001.004421



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	230	48	6	001.004417



Suppenbowl oval

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	155 x 135	63	4	001.004418
U Kombi	175	23	6	001.004421



Bowl oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	189 x 158	73	4	001.771780
1,00	210 x 179	80	2	001.004419
1,90	255 x 216	96	2	001.004420



Geschirrserie Maxim



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	65	41	6	001.724984
U	138	15	6	001.724983
O 0,18	77	56	6	001.724985
O 0,25	83	68	6	001.724987
U Kombi	169	18	6	001.724991



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	79	82	6	001.724992



Schale coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	146	53	6	001.729616
0,74	200	54	6	001.729617
1,00	233	53	6	001.729618
1,23	261	54	6	001.729619
1,44	279	59	4	001.729620



Platte coup

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	329 x 179	24	2	001.733825
-	405 x 258	25	2	001.729622
-	435 x 191	29	2	001.729623
-	352 x 115	21	2	001.733824



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164	19	6	001.729611
-	215	20	6	001.729612
-	262	24	6	001.729613
-	282	24	6	001.729614
-	305	30	6	001.729615



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirr Coup Fine Dining



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164	19	6	001.729466
-	215	20	6	001.729467
-	262	24	6	001.729468
-	282	24	6	001.729469
-	305	30	6	001.729470



Platzteller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	332	18	4	001.729476



Platte coup oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	329 x 179	24	2	001.733789
-	352 x 115	21	2	001.733788
-	405 x 258	25	2	001.729477
-	435 x 191	29	2	001.729478
-	441 x 142	21	2	001.729479



Schale coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	146	53	6	001.729471
0,74	200	54	6	001.729472
1,00	233	53	6	001.729473
1,23	261	55	6	001.729474
1,44	279	59	4	001.729475



Teller flach coup eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	164 x 164	18	6	001.742653
-	220 x 220	26	6	001.742654
-	260 x 260	26	6	001.742655
-	292 x 292	32	4	001.742656

Schale coup eckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	127 x 127	49	6	001.742658
0,33	174 x 174	47	6	001.742659
0,63	218 x 218	54	6	001.742660
1,00	259 x 259	61	4	001.742661

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

Seltmann Weiden
HOTEL



Coup Fine Dining – Tischkultur auf höchstem Niveau

Neben der klassisch weißen Glasur auch uni oder mit Reptil-Dekor in altrosa (57270), türkis (57271), grau (57272), anthrazit (57273) und schwarz (57350) verfügbar.

Diese und weitere Seltmann Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...



altrosa – 57270

türkis – 57271

grau – 57272

anthrazit – 57273

schwarz – 57350



Geschirrserie Bravura



Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	250	40	12	BCBVGD25
0,31	292	41	6	BCBVGD29



Cloche für Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	140	82	6	BCBVCL14
-	164	90	4	BCBVCL16



Teller flach erhöht

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	190 x 177	58	4	BCBVRFP01



Teller tief erhöht

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158 x 149	83	4	BCBVRDP01



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	81	166	6	BCBVJG35



Eierbecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	80	87	12	BCBVEG01

Salzstreuer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	50	63	12	BCBVSS01

Pfefferstreuer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	50	63	12	BCBVPS01



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Fedra





Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	61	56	12	BCFRCU09
U	130	15	12	BCFRSA13
O 0,20	84	57	12	BCFRCU20
O 0,24	89	62	12	BCFRCU23
U	149	15	12	BCFRSA15



Suppentasse ohne / mit Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,37	118	59	12	BCFRCS37M
O 0,37	118	59	12	BCFRCS37
U	149	15	12	BCFRSA15



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	15	24	BCFRFP16
-	219	16	12	BCFRFP22
-	251	17	12	BCFRFP25
-	269	18	12	BCFRFP27
-	292	19	12	BCFRFP29
-	315	20	6	BCFRFP31
-	325	25	6	BCFRFP33



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	148	17	24	BCFRCP15
-	179	19	24	BCFRCP18
-	208	21	12	BCFRCP21
-	238	26	12	BCFRCP24
-	268	27	12	BCFRCP27
-	286	30	12	BCFRCP29



Gourmetteller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	292	14	12	BCFRGF29



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	228	40	12	BCFRDP23
0,63	280	40	12	BCFRDRP28
0,89	309	47	6	BCFRDP31



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	229	41	12	BCFRDC23
1,56	266	50	12	BCFRDC27



Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	262	57	6	BCFRGD26
0,24	290	57	6	BCFRGD29

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Spectra



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	61	56	12	BCSPCU09
U	130	52?	12	BCSPSA13



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	84	57	12	BCSPCU20
O 0,24	89	62	12	BCSPCU23
O 0,31	95	75	12	BCSPCU28
U	149	15	12	BCSPSA15
U	173	16	12	BCSPSA17



Suppentasse ohne / mit Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,37	118	59	12	BCSPCS37M
O 0,37	118	59	12	BCSPCS37
U Kombi	178	15	12	BCSPSA18



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	15	24	BCSPFP16
-	219	16	12	BCSPFP22
-	251	17	12	BCSPFP25
-	269	18	12	BCSPFP27
-	292	19	12	BCSPFP29
-	315	20	6	BCSPFP31
-	325	25	6	BCSPFP33



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	148	17	24	BCSPCP15
-	179	19	24	BCSPCP18
-	208	21	12	BCSPCP21
-	238	26	12	BCSPCP24
-	268	27	12	BCSPCP27
-	286	30	12	BCSPCP29



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	229	41	12	BCSPDC23
1,56	266	50	12	BCSPDC27



Gourmetteller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	292	14	12	BCSPGF29



Gourmetteller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	262	57	6	BCSPGD26
0,24	290	57	6	BCSPGD29



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	111	58	12	BCSPBW30
0,50	132	66	12	BCSPBW50
0,78	149	75	12	BCSPBW75
1,00	168	84	6	BCSPBW100





Teller flach

Farbe:	Inh./L.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	328 x 251	17	6	SHFP33
karbon black	-	328 x 251	17	6	KRSHFP33



Salatschale

Farbe:	Inh./L.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,04	80 x 70	30	12	SHSB08
karbon black	0,04	80 x 70	30	12	KRSHSB08
white	0,07	100 x 80	35	12	SHSB10
karbon black	0,07	100 x 80	35	12	KRSHSB10
white	0,08	100 x 90	40	12	SHSB11
karbon black	0,08	100 x 90	40	12	KRSHSB11
white	0,26	140 x 110	50	12	SHSB14
karbon black	0,26	140 x 110	50	12	KRSHSB14

Salatschale

Farbe:	Inh./L.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,35	190 x 150	45	12	SHSB19
karbon black	0,35	190 x 150	45	12	KRSHSB19
white	0,75	250 x 210	45	12	SHSB25
karbon black	0,75	250 x 210	45	12	KRSHSB25
white	1,07	280 x 235	50	12	SHSB28
karbon black	1,07	280 x 235	50	12	KRSHSB28



Platte rechteckig, 3 Ringe

Farbe:	Inh./L.:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	365 x 105	15	6	SHRT36
karbon black	-	365 x 105	15	6	KRSHRT36



Espressotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	60	60	12	COSC09
U Kombi	130	15	12	COSA13

Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,20	80	65	12	COSC20
0 0,23	80	80	12	COSC23
U Kombi	155	20	12	COSA15

Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,45	100	85	12	COSM45
U Kombi	170	20	12	COSA17

Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,30	98	60	12	COCS02
U Kombi	170	20	12	COSA17

Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,33	105	65	12	COCS01

Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,36	80	100	12	COSM36

Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	151	18	24	COFP15
-	170	20	24	COFP17
-	188	21	24	COFP19
-	209	21	12	COFP21
-	240	21	12	COFP24
-	251	22	12	COFP25
-	271	23	12	COFP27
-	280	24	12	COFP28
-	292	23	12	COFP29
-	310	24	6	COFP31

Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	230	32	12	CODP23
0,45	259	36	12	CODP26
-	280	38	12	CODP28
0,63	300	39	6	CODP30

Teller tief oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295 x 200	22	12	COOP28
-	348 x 254	24	6	COOP34
-	377 x 251	23	6	COOP36

Teller flach oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	310 x 270	38	6	COOD32

Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	120	37	12	COBW12
0,60	160	46	12	COBW16
0,75	180	50	12	COBW18
1,30	210	59	6	COBW21

Schälchen rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	70	34	12	COBR07

Geschirrserie Mazza



Espressotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	70	12	MZCU09
U Kombi	261 x 100	25	6	MZSA26



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,20	81	71	12	MZCU20
U Kombi	261 x 100	-	6	MZSA26



Cappuccinotasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	82	98	12	MZCU28
U Kombi	261 x 100	-	6	MZSA26



Frühstückstasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	94	87	12	MZCU35
U Kombi	261 x 100	20	6	MZSA26

Geschirrserie Barista



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,08	-	53	12	116CU08
U Kombi	170	-	12	CLSA02



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,15	-	55	12	116CU15
O 0,20	-	60	12	116CU20
O 0,23	-	61	12	116CU23
O 0,28	-	63	12	116CU28
U Kombi	170	-	12	CLSA02





Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Suppentasse mit 2 Henkeln

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	105	55	12	CLCS30
U	170	20	12	CLSA17



Teller flach rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	145	18	24	CLFP15
-	166	20	24	CLFP17
-	187	22	24	CLFP19
-	207	23	24	CLFP21
-	239	26	12	CLFP24
-	269	29	12	CLFP27
-	289	30	12	CLFP29
-	306	33	6	CLFP31
-	328	34	6	CLFP33

Teller flach quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172 x 172	24	12	CLSP17
-	243 x 243	24	12	CLSP24
-	275 x 275	23	12	CLSP27
-	303 x 303	23	6	CLSP30

Teller flach rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	207 x 71	24	12	CLRP21
-	230 x 69	16	12	CLRP23
-	291 x 121	19	12	CLRP29
-	336 x 232	26	6	CLRP33
-	385 x 210	24	6	CLRP38



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	240	39	12	CLDP24
0,30	258	40	12	CLDP26
0,50	299	40	6	CLDP30

Teller extra tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	227	78	6	CLXD23
0,50	261	88	6	CLXD26



Salatschale quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	120 x 120	50	12	CLSB12
0,32	140 x 140	50	12	CLSB14
0,40	160 x 160	50	12	CLSB16
0,45	180 x 180	50	12	CLSB18
0,65	210 x 210	50	6	CLSB21



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Nano



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	NNPR15
-	179	21	24	NNPR18
-	209	24	12	NNPR21
-	240	24	12	NNPR24
-	267	27	12	NNPR27
-	293	30	12	NNPR29
-	307	32	6	NNPR31



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	NNDP23
1,20	259	47	12	BUBC26
1,90	299	58	6	BUBC30

Servierteller rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	338 x 183	24	6	EDRG33IV

Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 150	25	12	NNOP21
-	260 x 190	30	12	NNOP26
-	320 x 230	32	6	NNOP32
-	360 x 270	35	6	NNOP36

Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	90	40	12	NNBW09
0,16	100	50	12	NNBW10
0,27	120	55	12	NNBW12
0,58	160	65	12	NNRB16

Müsli-Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,30	202	81	6	NNBW20

Geschirrserie Nordic



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	120	-	12	NOLD12BKM
-	140	-	12	NOLD14BKM
-	160	-	12	NOLD16BKM
-	200	-	12	NOLD20BKM
-	230	25	6	NOLD23BKM
-	270	25	6	NOLD27BKM



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	120	-	12	NOLD12
-	140	-	6	NOLD14
-	160	-	6	NOLD16
-	200	25	12	NOLD20
-	230	25	6	NOLD23
-	270	20	6	NOLD27



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	200	40	6	NODP20
0,95	230	40	6	NODP23
1,40	270	40	6	NODP27



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serien.

Geschirrserie Spot



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	70	87	6	SEMFDCR15M



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,08	65	53	12	SEM116CU08
U	125	20	12	SEMCLSA13



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,23	90	61	12	SEM116CU23
0 0,28	105	65	12	SEM116CU28
U	155	20	12	SEMCLSA01
U	170	20	12	SEMCLSA02



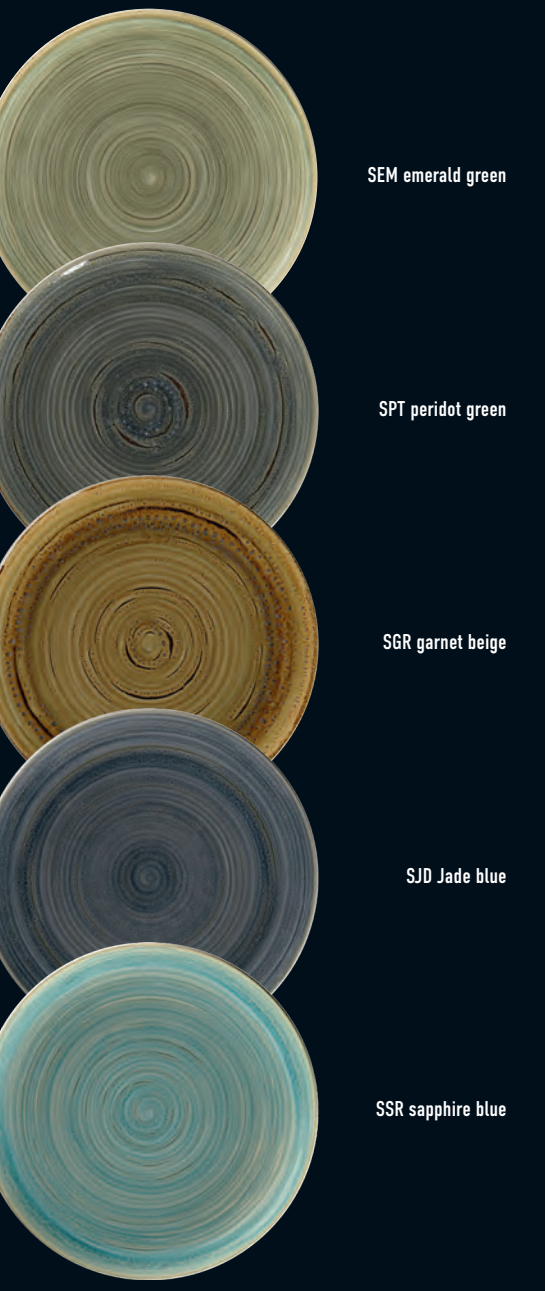
Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,08	65	53	12	SEM116C08M
U	125	20	12	SEMCLSA13
0 0,37	110	65	12	SEM116C37M
0 0,45	115	75	12	SEM116C45M
U	155	20	12	SEMCLSA01
U	170	20	12	SEMCLSA02



Becher ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	75	105	6	SEMBAFM26M
0,30	75	107	6	SEMBAFM30M
0,36	85	115	12	SEMBAFM36M





Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	SEMNNPR15
-	179	21	24	SEMNNPR18
-	209	24	12	SEMNNPR21
-	240	24	12	SEMNNPR24
-	267	27	12	SEMNNPR27
-	293	30	12	SEMNNPR29
-	307	32	6	SEMNNPR31



Teller flach organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	219 x 165	18	12	SEMFLFP22
-	240 x 194	20	12	SEMFLFP24
-	279 x 224	21	12	SEMFLFP28
-	314 x 266	19	6	SEMFLFP31
-	326 x 250	24	6	SEMFLFP32



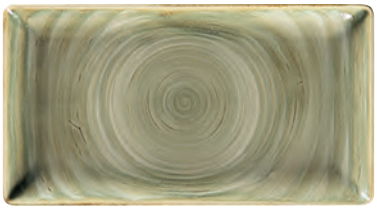
Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Pizzateller

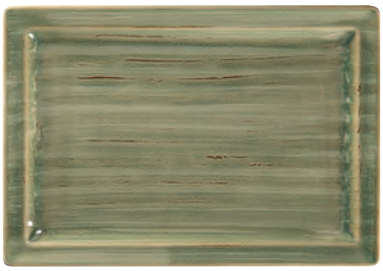
Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	328	21	6	SEMBAPP33





Teller rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	338 x 183	24	6	SEMEDRG33



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	336 x 232	26	6	SEMCLRP33
-	385 x 210	24	6	SEMCLRP38



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	SEMNNDP23
1,20	259	47	12	SEMBUBC26
1,38	278	47	12	SEMNNDP28
1,80	298	52	6	SEMNNDP30



Teller tief organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	238 x 196	44	12	SEMFLDP24
0,98	278 x 227	50	12	SEMFLDP28



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 150	25	12	SEMNNOP21
-	260 x 190	30	12	SEMNNOP26
-	320 x 230	32	6	SEMNNOP32
-	360 x 270	35	6	SEMNNOP36



Schale organisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	160 x 120	70	12	SEMFLDB31
0,52	185 x 145	80	12	SEMFLDB52

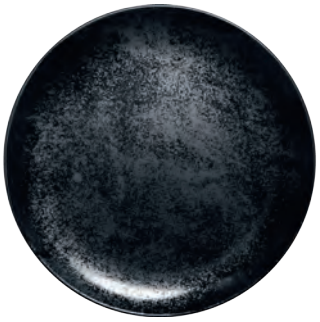


Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	105	45	12	SEMNNRW10
0,27	120	55	12	SEMNNRW12
0,58	160	65	12	SEMNNRB16



Geschirrserie Karbon



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	150	19	24	KRNNPR15
-	179	21	24	KRNNPR18
-	209	24	12	KRNNPR21
-	240	24	12	KRNNPR24
-	267	27	12	KRNNPR27
-	293	30	12	KRNNPR29
-	307	32	6	KRNNPR31



Teller quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	109 x 109	17	12	KRAUSP11
-	150 x 150	19	24	KRAUSP15
-	218 x 218	17	12	KRAUSP22
-	240 x 240	17	12	KRAUSP24
-	270 x 270	18	6	KRAUSP27
-	297 x 297	17	6	KRAUSP30
-	331 x 331	18	6	KRAUSP33



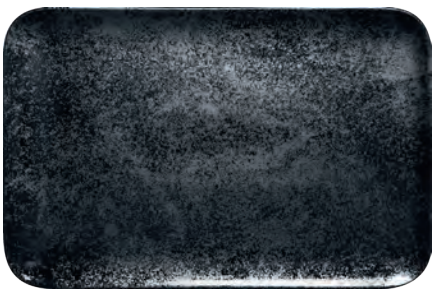
Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	222	40	12	KRNNDP23
1,20	259	47	12	KRBUBC26
1,38	278	47	12	KRNNDP28



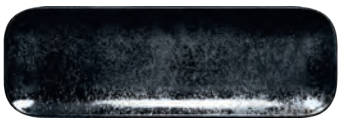
Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	320 x 230	32	6	KRNNOP32
-	360 x 270	35	6	KRNNOP36



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	334 x 200	18	6	KRAURPW33W
-	333 x 272	16	6	KRAURX33
-	384 x 209	17	6	KRAURP38



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	220 x 109	18	12	KRAURPM22
-	332 x 108	17	12	KRAURPN33



Reisschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	160	65	12	KRNNRB16



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	90	40	12	KRNNBW09
0,16	105	45	12	KRNNBW10
0,27	120	55	12	KRNNBW12



Schale quadratisch

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	110 x 110	35	24	KRAUSB11
0,37	150 x 150	35	12	KRAUSB15



Schale rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	220 x 110	35	12	KRAURBM22
0,63	330 x 110	35	12	KRAURBN33

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Ease



Espressotasse / Kaffeetasse / Tasse ohne Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	58	69	12	EACU09CA
U	130	20	12	EASA13CA
O 0,20	70	88	12	EACU20CA
O 0,23	73	92	12	EACU23CA
U	163	20	12	EASA16CA
O 0,09	58	69	12	EACU09MCA
U	130	20	12	EASA13CA
O 0,20	70	88	12	EACU20MCA
O 0,23	73	92	12	EACU23MCA
U	163	20	12	EASA16CA



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	80	101	12	EAMG30CA



Platte oval flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230 x 150	31	12	EAOP23CA
-	261 x 180	25	6	EAOP26CA
-	302 x 200	25	6	EAOP30CA
-	332 x 230	25	6	EAOP33CA



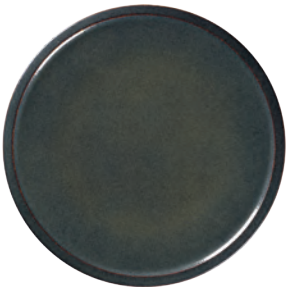
Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	120	60	12	EABW12CA
0,75	160	57	4	EABW16CA
1,20	200	58	4	EABW20CA



Teller flach mit Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	161	20	24	EAFP16CA
-	202	21	12	EAFP20CA
-	237	22	12	EAFP24CA
-	276	24	12	EAFP28CA
-	318	23	6	EAFP32CA



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	162	20	24	EACP16CA
-	204	21	12	EACP21CA
-	238	22	12	EACP24CA
-	275	24	12	EACP28CA
-	317	23	6	EACP32CA



Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	160	48	4	EADC16CA
0,90	198	45	3	EADC20CA
1,30	237	46	2	EADC24CA
1,51	258	40	2	EADC26CA
1,90	278	46	2	EADC28CA
2,30	297	47	2	EADC30CA



Schälchen / Schälchen hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	80	40	12	EABR08CA
0,20	100	41	12	EABR10CA
0,40	100	80	12	EAHB10CA

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.

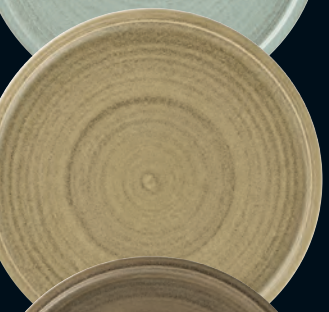
RAK PORCELAIN

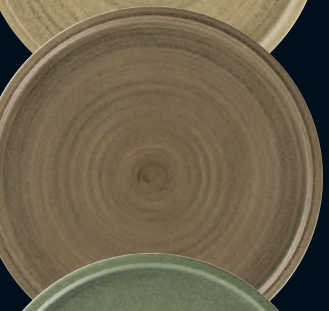


Geschirrserie Ease Selva


AB autumn brown


AQ aqua green


BI beige


DB dark brown


DG dark green


GE grey





Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	162	20	24	EACP16SAQ
-	204	21	12	EACP21SAQ
-	238	22	12	EACP24SAQ
-	275	24	6	EACP28SAQ

Teller tief rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	160	48	4	EADC16SAQ
0,90	198	45	3	EADC20SAQ
1,30	237	46	2	EADC24SAQ
1,51	258	40	2	EADC26SAQ
1,90	278	46	2	EADC28SAQ
2,30	297	47	2	EADC30SAQ





Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	120	60	12	EABW12SAQ
0,75	160	57	4	EABW16SAQ
1,20	200	58	4	EABW20SAQ
2,30	240	74	2	EABW24SAQ
2,70	264	74	2	EABW26SAQ

Schälchen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	63	28	12	EABR06SAQ
0,10	80	40	12	EABR08SAQ
0,20	100	41	12	EAHB10SAQ



Schälchen hoch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	100	80	12	EAHB10SAQ



Geschirrserie Fire





Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,33	80	105	6	FRNOMG33GR	FRNOMG33RD	FRNOMG33OR



Teller flach ohne Rand

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
-	119	21	12	FRNOLD12GR	FRNOLD12RD	FRNOLD12OR
-	140	23	12	FRNOLD14GR	FRNOLD14RD	FRNOLD14OR
-	157	21	12	FRNOLD16GR	FRNOLD16RD	FRNOLD16OR
-	198	24	12	FRNOLD20GR	FRNOLD20RD	FRNOLD20OR
-	227	25	6	FRNOLD23GR	FRNOLD23RD	FRNOLD23OR
-	267	26	6	FRNOLD27GR	FRNOLD27RD	FRNOLD27OR



Teller extra tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,33	227	78	6	FRCLXD23GR	FRCLXD23RD	FRCLXD23OR
0,50	261	88	6	FRCLXD26GR	FRCLXD26RD	FRCLXD26OR



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,73	199	41	6	FRNODP20GR	FRNODP20RD	FRNODP20OR
0,98	228	42	6	FRNODP23GR	FRNODP23RD	FRNODP23OR
1,40	270	41	6	FRNODP27GR	FRNODP27RD	FRNODP27OR



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. green:	Artikel-Nr. red:	Artikel-Nr. orange:
0,32	120	50	12	FRNOBW12GR	FRNOBW12RD	FRNOBW12OR
0,62	140	60	12	FRNOBW14GR	FRNOBW14RD	FRNOBW14OR
0,93	160	70	6	FRNOBW16GR	FRNOBW16RD	FRNOBW16OR





Geschirrserie Stonecast



barley white

peppercorn grey

duck egg blue

cornflower blue

java blue

blueberry blue

samphire green

sage green

sorrel green

mustard seed

nutmeg cream

petal pink

lavender



Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	55	12	SWHSCEB91
U	118	-	12	SWHSESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	95	55	12	SWHSCB201
O 0,34	110	65	12	SWHSCB281
U	156	-	12	SWHSCSS1



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,34	80	110	12	SWHSVM121



Suppenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	132	63	12	SWHSRBL61



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	SWHSEVP61
-	217	-	12	SWHSEVP81
-	260	-	12	SWHSEV101
-	288	-	12	SWHSEV111
-	324	-	6	SWHSEV121



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	20	6	SWHSWP211
-	260	20	6	SWHSWP261



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	SWHSEVB71
1,14	248	-	12	SWHSEVB91



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	240	-	12	SWHSVWBM1
0,47	280	-	12	SWHSVWBL1



Teller tief dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	153	-	12	SWHSTRB61
0,37	185	-	12	SWHSTRB71
0,60	235	-	12	SWHSTRB91



Noodle Bowl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,08	183	80	6	SWHSNDBL1

CHURCHiLL



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295 x 140	-	12	SWHSOP111
-	345 x 185	-	6	SWHSOP141



Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	SWHSX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	SWHSX0141



Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	SWHSXP141



Dipschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	80	40	12	SWHSSD31



Beilagenschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	121	65	12	SWHSZE121



Geschirrserie Stonecast Raw



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	SRBREVP61
-	217	-	12	SRBREVP81
-	260	-	12	SRBREV101
-	288	-	12	SRBREV111



Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	229	-	12	SRBRTR91
-	265	-	12	SRBRTR101



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	SRBREVB71
1,14	248	-	12	SRBREVB91



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	185	-	12	SRBRTRB71



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	235	-	12	SRBRTRB91



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore dieser Serie.



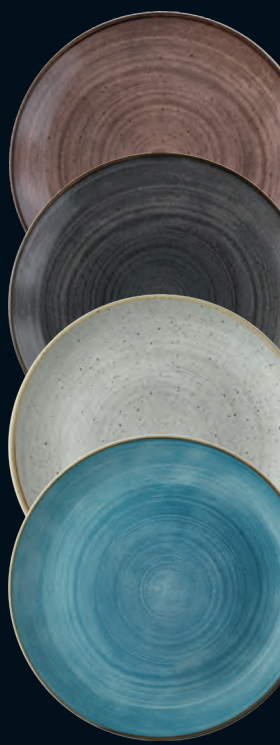
CHURCHiLL

brown

black

grey

blue





Geschirr Stonecast Patina





Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,10	65	55	12	PAIBCEB91
U	118	-	12	MOIBESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,23	95	55	12	PAIBCB201
0 0,34	110	65	12	PAIBCB281
U	156	-	12	MOIBCSS1



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,34	80	110	12	PAIBVM121



Zuckerschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	98	62	12	PAIBSSGR1



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	PAIBEVP61
-	217	-	12	PAIBEVP81
-	260	-	12	PAIBEV101
-	288	-	12	PAIBEV111
-	324	-	6	PAIBEV121



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	-	6	PAIBWP211
-	260	-	6	PAIBWP261



Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	192	-	12	PAIBTR71
-	229	-	12	PAIBTR91
-	265	-	12	PAIBTR101
-	311	-	6	PAIBTR121



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	PAIBEVB71
1,14	248	-	12	PAIBEVB91

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	280	-	12	PAIBVWBL1



Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	PAIBX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	PAIBX0141



Platte Chefs Nr. 8

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 199	-	6	PAIBOBL41



Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	PAIBXP141



Schale dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	153	-	12	PAIBTRB61
0,37	185	-	12	PAIBTRB71
0,60	235	-	12	PAIBTRB91

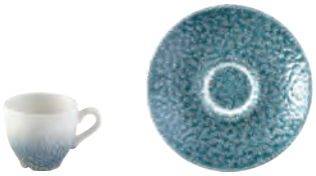








Geschirr Studio Prints Raku



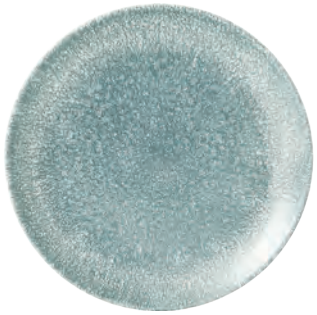
Espressotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	65	55	12	RKTBCEB91
U	118	-	12	RKTBESS1



Cappuccinotasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,23	95	55	12	RKTBCB201
O 0,34	110	65	12	RKTBCB281
U	156	-	12	RKTBCSS1



Teller flach coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	165	-	12	RKTBEVP61
-	217	-	12	RKTBEVP81
-	260	-	12	RKTBEV101
-	288	-	12	RKTBEV111



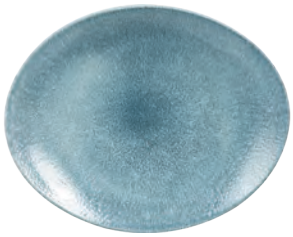
Teller dreieckig

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200 x 150	-	12	RKTBTC201
-	265 x 205	-	12	RKTBTC261
-	304 x 205	-	6	RKTBTC301
-	355 x 188	-	6	RKTBTC351
-	356 x 250	-	6	RKTBTC361



Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	270 x 229	-	12	RKTBOP581
-	317 x 255	-	12	RKTBOP121



Teller tief coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	182	-	12	RKTBEVB71
1,14	248	-	12	RKTBEVB91



Teller tief Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	240	-	12	RKTBVWBM1
0,47	280	-	12	RKTBVWBL1



Platte Chefs Nr. 3

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	298 x 153	-	12	RKTBX0111



Platte Chefs Nr. 4

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	355 x 189	-	6	RKTBX0141



Platte Chefs Nr. 9

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	344 x 234	-	6	RKTBXP141

topaz blue

quartz black

jasper grey

agate grey

jade green

garnet orange





CHURCHiLL



Geschirr Stonecast Accents



Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blueberry	-	165	-	12	ASBLEVP61
duck egg	-	165	-	12	ASDEEVP61
blueberry	-	217	-	12	ASBLEVP81
duck egg	-	217	-	12	ASDEEVP81
petal pink	-	217	-	12	ASPPEVP81
blueberry	-	260	-	12	ASBLEV101
duck egg	-	260	-	12	ASDEEV101
petal pink	-	260	-	12	ASDEEV101
blueberry	-	288	-	12	ASBLEV111
duck egg	-	288	-	12	ASDEEV111
petal pink	-	288	-	12	ASPPEV111



Teller tief coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blueberry	0,43	182	-	12	ASBLEVB71
duck egg	0,43	182	-	12	ASDEEVB71
petal pink	0,43	182	-	12	ASPPEVB71
blueberry	1,14	248	-	12	ASBLEVB91
duck egg	1,14	248	-	12	ASDEEVB91
petal pink	1,14	248	-	12	ASPPEVB91



Teller flach dreieckig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blueberry	-	229	-	12	ASBLTR91
duck egg	-	229	-	12	ASDETR91
blueberry	-	265	-	12	ASBLTR101
duck egg	-	265	-	12	ASDETR101



Teller tief dreieckig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blueberry	0,37	185	-	12	ASBLTRB71
duck egg	0,37	185	-	12	ASDETRB71
blueberry	0,60	235	-	12	ASBLTRB91
duck egg	0,60	235	-	12	ASDETRB91



Platte

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blueberry	-	298 x 153	-	12	ASBLX0111
duck egg	-	298 x 153	-	12	ASDEX0111
petal pink	-	298 x 153	-	12	ASPPX0111
blueberry	-	355 x 189	-	12	ASBLX0141
duck egg	-	355 x 189	-	12	ASDEX0141
petal pink	-	355 x 189	-	12	ASPPX0141

Geschirr Stonecast Spice







Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
barley white	-	217	-	12	SPBWEVP81
barley white	-	260	-	12	SPBWEV101
barley white	-	288	-	12	SPBWEV111

Teller tief coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
barley white	-	182	-	12	SPBWEVB71
barley white	-	248	-	12	SPBWEVB91

CHURCHiLL





Geschirrserie Yoko

FIVE STARS by cent





Becher

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr.:
grau	0,28	68	85	6	17272
grau/Hammerschl.	0,35	80	117	6	17273



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	-	260	-	6	17407
grau	-	300	-	6	17409



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Art.-Nr.:
grau/Hammerschl.	-	200	30	6	17297



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	-	215 x 190	25	6	17295
grau	-	265 x 230	17	6	17296



Abteilteller flach

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	-	260 x 210	20	6	17299



Schale

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	0,50	130	74	6	17274
grau	0,65	180	60	6	17277
grau	1,10	220	72	6	17283



Schale petit

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	-	93 x 90	15	6	17276
gold	-	93 x 90	15	6	17278
grau	-	95 x 93	14	6	17279
gold	-	95 x 93	14	6	17280
grau	-	90 x 90	15	6	17281
gold	-	90 x 90	15	6	17282



Schale

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grau	-	155 x 91	14	6	17285
gold	-	155 x 91	14	6	17286
grau	-	225 x 91	14	6	17287
gold	-	225 x 91	14	6	17288
grau	-	306 x 93	16	6	17289
gold	-	306 x 93	16	6	17290

Geschirrserie Lavanit



Teller flach

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
schwarz	-	255	25	2	17354
weiß	-	255	25	2	17361



Teller tief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
schwarz	1,10	248	45	2	17355
weiß	1,10	248	45	2	17362



Pastateller

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
schwarz	0,40	293	56	1	17356
weiß	0,40	293	56	1	17363



Platte rund

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
schwarz	-	250	11	2	17359
weiß	-	250	11	2	17365



Platte rechteckig

Farbe:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
schwarz	-	251 x 85	11	4	17357
weiß	-	251 x 85	11	4	17364
schwarz	-	300 x 100	11	2	17358
weiß	-	300 x 100	11	2	17366



FIVE STARS by cent





Geschirr Evolutions / Diwali

ARCOROC





Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	189	20	6	ARCN9362
white	-	250	20	6	ARCN9361
white	-	270	20	6	ARCN9360
paradise blue	-	191	20	6	ARCV5830
paradise blue	-	250	19	6	ARCV5720
light turquoise	-	190	21	6	ARCP2613
light turquoise	-	250	18	6	ARCP2611
light turquoise	-	270	20	6	ARCP2013
granit	-	190	20	6	ARCP1125
granit	-	250	17	6	ARCP1123
granit	-	270	20	6	ARCP1122
black	-	190	20	6	ARCP1131
black	-	250	20	6	ARCP1129
black	-	270	18	6	ARCP1128



Teller tief coup

Farbe:	Inh./l.	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,78	200	40	6	ARCN9411
paradise blue	0,78	200	44	6	ARCV5829
light turquoise	0,78	201	43	6	ARCP2019
granit	0,78	201	42	6	ARCP1124
black	0,78	200	40	6	ARCP1130



Schale

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,75	145	80	6	ARCN9395
paradise blue	0,75	145	80	6	ARCV5832
light turquoise	0,75	145	80	6	ARCP2016
granit	0,75	147	80	6	ARCP0731
black	0,75	145	80	6	ARCP0863



Schale

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
light turquoise	2,10	211	94	6	ARCP2615
granit	2,10	212	93	6	ARCP0872
black	2,10	210	95	6	ARCP0790

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Geschirrserie Hoteliere White

ARCOROC







Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	15	6	ARC58621
-	190	20	6	ARC57974
-	234	20	6	ARC57975
-	255	20	6	ARCN6393

Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	30	6	ARC57971

Geschirr Restaurant White



Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,19	78	65	12	ARC22837
U Kombi	142	19	6	ARC22720



Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,22	77	75	12	ARC25269
U Kombi	142	19	6	ARC22720

Bockbecher stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	72	90	6	ARC36140
0,29	79	91	12	ARC33491



Suppentasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	102	59	6	ARC28891
U Kombi	142	19	6	ARC22720



Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	20	6	ARC22506
-	193	25	6	ARC22530
-	221	25	6	ARC29337
-	232	25	6	ARC22522
-	251	25	6	ARCP3972



Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	35	6	ARC22514



Platte oval

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	295 x 209	25	6	ARCP3967



Schälchen[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	121	28	6	ARC25285
0,22	159	37	6	ARC25293



Schale stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	121	47	6	ARC43319
0,48	141	53	6	ARC43317
0,90	170	80	6	ARCV8869

[1]gehärtet / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

ARCOROC

Geschirr Restaurant Brush





Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	78	60	12	ARCH2785
U Kombi	140	15	6	ARCH2786



Bockbecher stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	68	90	6	ARCH2787



Suppentasse stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,32	96	60	6	ARCL2405
U Kombi	140	15	6	ARCH2786



Suppennapf stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	130	75	6	ARCH2781



Teller flach[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	155	20	6	ARCH2686
-	190	25	6	ARCH2685
-	234	25	6	ARCH2684
-	250	25	6	ARCP3947



Teller tief[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	225	35	6	ARCH2687



Schale stapelbar[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	50	6	ARCH2779
0,90	170	80	6	ARCL4390





[1]gehärtet / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serien.

Geschirrserie Intensity White



Espressotasse stapelbar[1]

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	78 x 55	54	6	ARCQ3631
U	120	19	6	ARCQ3636

Tasse stapelbar[1]

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,19	99 x 71	68	6	ARCQ3632
U	140	21	6	ARCQ3635
0 0,25	107 x 77	75	6	ARCQ3634
U	154	22	6	ARCQ6147

Bockbecher stapelbar[1]

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	105 x 71	103	6	ARCQ3630
U	154	22	6	ARCQ6147

Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	20	6	ARCV1540
-	205	20	6	ARCV1539
-	240	20	6	ARCV1537
-	255	20	6	ARCV1536
-	275	25	6	ARCV1653



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	219	35	6	ARCV1538





[1]gehärtet

ARCOROC

Geschirrserie Autonomy





Teller flach coup

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	-	190	22	12	ARCV6478
white	-	230	27	12	ARCV3975
blue	-	190	22	12	ARCV6479
blue	-	230	27	12	ARCV6481
red	-	190	22	12	ARCV6480
red	-	230	27	12	ARCV6482



Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	86	105	12	ARCV4872



Teller tief

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,55	230	40	12	ARCV9430
blue	0,55	230	40	12	ARCV9431
red	0,55	230	40	12	ARCV9432



[1]gehärtet





Teller

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210 x 190	21	6	ARCL2808



Pastateller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	285	45	6	ARCL2805



Platte rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	320	24	6	ARCL2810



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	280 x 230	20	6	ARCL2804



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	300 x 261	30	6	ARCL2811



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	340 x 240	20	6	ARCL5375





Geschirrserie Dialog



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	53	12	68052091
U	130	19	12	68069091
O 0,18	77	58	12	68051181
O 0,22	78	69	12	68051221
O 0,27	88	65	12	68051271
U Kombi	160	20	12	68069181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,26	77	85	12	68055261
U Kombi	160	20	12	68069181



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	99	54	12	68027271
U Kombi	160	20	12	68069181



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	18	12	68000161
-	201	20	12	68000201
-	234	23	6	68000231
-	257	25	6	68000251
-	276	29	6	68000281
-	310	25	6	68000311



Teller flach rund schmale Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	26	6	68006251



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	234	36	6	68001231



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	200	26	12	68002201

Schale / Schüssel rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	144	38	12	68030641
0,32	158	45	12	68031661
0,48	187	50	6	68031681
0,78	222	58	6	68031721

Schale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	122	40	12	68030121

Suppenschale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	120	52	12	68065121

Bowl rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	99	55	12	68065101

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie. / **Krankenhaus-Systemteile auf Anfrage.**

Geschirrserie Carat



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	63	50	12	62552091
U	125	16	12	62569091
O 0,18	79	57	12	62551181
O 0,22	80	67	12	62551221
O 0,28	86	70	12	62551281
U Kombi	159	20	12	62569181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	81	93	6	62555281
U 2 Spiegel	159	20	12	62571001



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	95	57	12	62527271
U Kombi	159	20	12	62569181



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	16	12	62500161
-	201	19	12	62500201
-	231	21	6	62500231
-	242	21	6	62500241
-	257	24	6	62500251
-	271	28	6	62500271
-	280	25	6	62500281
-	300	26	6	62500301



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	231	32	6	62501231



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	200	25	12	62502201

Schale / Schüssel rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	144	50	12	62531141
0,98	172	60	4	62531171

Schale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	123	41	12	62530121

Suppenschale rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	119	52	12	62565121

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie. / **Krankenhaus-Systemteile auf Anfrage.**



BAUSCHER GERMANY





BAUSCHER
GERMANY



Weitere Infos und Ergänzungsteile finden Sie in unserem Onlineshop ...



Geschirrserie B1100



Milchgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	52	45	24	61146041
0,13	101	73	12	61147151
0,50	127	139	6	61147501



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,19	85	54	12	61152181
U Kombi	139	21	12	61169181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	75	78	12	61153231
U Kombi	160	21	12	61169201
U	147	22	12	67169151



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,27	79	78	12	61156271
U Kombi	139	21	12	61169181



Tasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,10	70	47	12	66252101
U	121	18	12	66269101
O 0,18	83	55	12	66252181
O 0,21	87	59	12	66252221
U Kombi	146	21	12	66269181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	99	53	12	61128261
U Kombi	139	21	12	61169181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,25	98	52	12	66228251
U Kombi	146	22	12	66269181

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	172	18	12	61100171
-	188	18	12	61100191
-	204	20	12	61100211
-	230	23	6	61100231
-	238	24	6	61100241
-	257	26	6	61100251
-	279	28	6	61100281



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	214	35	6	61101221



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230	23	6	61112231



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	170	20	12	66212171
-	190	22	12	66212191
-	211	25	12	66212211
-	242	25	6	66212241
-	257	26	6	66212251
-	270	29	6	66212271



Teller tief rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	209	41	6	66213211



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	115	48	12	66231121
0,85	174	52	4	66231181



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	135	43	6	62131131
1,18	187	62	3	62131191
1,58	204	69	6	62131211
2,24	227	73	3	62131231



Schale / Schüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	120	51	12	62165121
0,70	146	61	12	62166151
1,00	169	62	3	62166171



BAUSCHER
GERMANY

Geschirrserie Dimension



Tasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,09	69	51	12	69052091
U	123	15	12	69069091
0 0,18	79	60	12	69051681
0 0,25	78	81	12	69053751
U Kombi	155	18	12	69069181



Tasse / Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,18	78	63	12	69051181
0 0,22	78	75	12	69051221
0 0,29	78	102	6	69056291
U Kombi	155	18	12	69069181



Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,30	81	81	6	69053311
U 2 Spiegel	163	20	12	69071181



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,29	102	56	12	69027271
U Kombi	155	18	12	69069181



Teller flach rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160	17	12	69000161
-	200	20	12	69000201
-	229	24	6	69000231
-	255	25	6	69000251
-	276	26	6	69000281
-	313	27	6	69000311



Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	232	35	6	69001231



Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	200	27	12	69002201



Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	69002241
-	257	30	6	69002251



Schüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	148	43	6	69031651
0,45	181	59	6	69031681



Schale rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	120	40	12	69030621



Schüssel / Eintopfschüssel rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	147	71	6	69029401
0,85	202	73	6	69060901

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serie.

Geschirrserie Donna



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,09	60	50	12	61851091
U	119	15	12	61869091
O 0,18	79	63	12	61851181
O 0,25	86	68	12	61851251
U Kombi	160	21	12	61869181



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	73	85	12	61856281



Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	99	62	12	61827301
U Kombi	160	21	12	61869181



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	158	18	12	61800161
-	200	20	12	61800201
-	257	24	6	61800251
-	272	26	6	61800271
-	310	26	6	61800311



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	200	27	12	61801201
0,30	231	32	6	61801231



Bowl Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	99	62	12	61865281



Schale / Schüssel rund stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	119	41	12	61831121
0,59	149	51	12	61831151
1,00	179	63	3	61831181
1,70	208	73	3	61831211



Sauciere Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	103	56	12	61838091
0,35	99	75	6	61838351

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Dekore und Teile dieser Serie.



BAUSCHER
GERMANY





BAUSCHER
GERMANY



Airflow – Systemporzellan

- weich geschwungene Innenflächen
- stapelbar mit vorhandenen Bauscher Artikeln
- markante Formgebung mit funktionalem Aspekt
- optimal greifbar durch bogenförmige Griffmulde
- passende Deckel auf Anfrage erhältlich

Diese und weitere Bauscher Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Geschirrserie Airflow



Teller flach rund coup

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	25	6	65612241



Suppenschälchen rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	104	60	12	65657101



Suppenschale rund stapelbar schwappsicher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	122	65	6	65657121



Suppenschale rund planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	122	66	12	65657131



Suppenschale rund stapelbar schwappsicher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	125	57	12	65657221



Eintopfschale rund planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	174	51	6	65661181



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,90	174	55	6	65666181



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,95	192	49	6	65660191

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Eintopfschüssel rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	194	54	6	65661191



Eintopfschüssel rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,10	194	58	6	65666191



Schale rund stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	123	44	12	65666121



Schüssel rund stapelbar planer Boden

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	151	53	6	65660151



Schale quadratisch stapelbar

Inh./l:	L xB/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	116 x 116	40	6	65632141



Schale rechteckig stapelbar

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	122 x 90	40	12	65658121



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	122 x 90	25	6	65623121



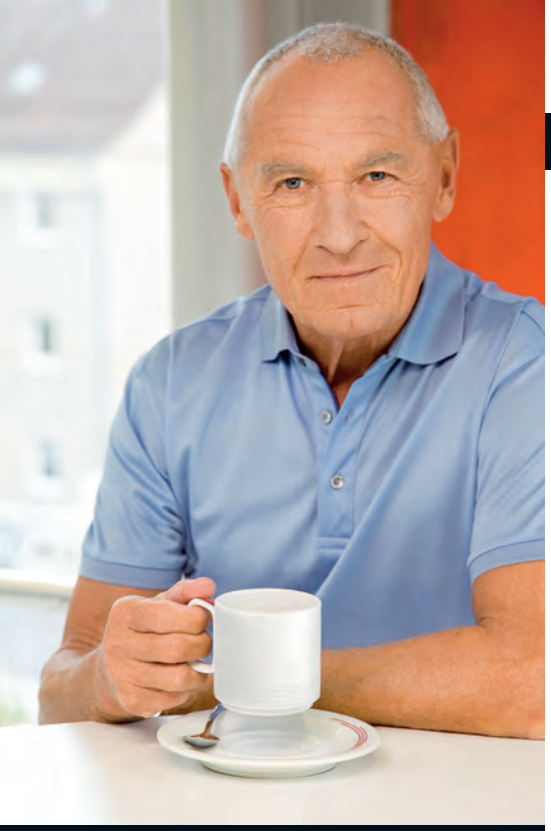
Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	164 x 118	25	6	65623161



Platte rechteckig

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	186 x 122	29	6	65658181



BAUSCHER
GERMANY



Geschirrserie Invita Dialog

Perfekt abgestimmt auf Menschen mit Einschränkungen.

Farbauswahl siehe rechte Seite.

Kippschutz

Ein doppelter Fußring hat Becher und Tassen fest im Griff und erhöht die Standfestigkeit.

Sicherer Halt

Der Trinkbecher mit extragroßem, rundum verstärktem Henkel reduziert die Abstrahlwärme. Eine Fingerstütze gibt mehr Sicherheit beim Halten.

Leichte Speisenaufnahme

Der etwas erhöhte Tellerrand erleichtert es, die Speisen auf Gabel und Löffel zu schieben.

Standsicherheit

Der breite Tellerfußring verhindert das Kippen beim Aufstützen auf den Tellerrand.

Gute Greifbarkeit

Die gewölbte Tellerfahne ermöglicht ein leichtes Greifen.





Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0 0,27	79	79	12	68053261
U 2 Spiegel	163	20	12	68071181



Teller halbtief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	68002241
0,45	257	30	6	68002251



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	230	38	6	68001731

Perfekt abgestimmt auf Menschen mit Einschränkungen.

Merkmale siehe linke Seite.







Becher stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	81	81	6	69053311
U 2 Spiegel	163	20	12	69071181

Teller halbtief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	240	29	6	69002241
-	257	30	6	69002251

Teller tief rund Fahne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	228	39	6	69001731

Punkte

apfelgrün | wasser-blau | kirschrot | himbeerrot

Pinselband

sonnen-gelb | apfelgrün | rubinrot | himmel-blau | bordeaux-rot



BAUSCHER GERMANY

Geschirrserie Donna Senior

Für ältere Menschen mit verminderter Bewegungs- und Koordinationsfähigkeit.

Ablagemöglichkeit

Konkav gestaltete Fahne der Teller als Ablagemöglichkeit.

Greifbarkeit

Gute Greifbarkeit.

Komfortabel

Komfortables Trinken durch größere Öffnung.

Abstreifkante

Eine Abstreifkante hilft Speisen sicher aufzunehmen, auch mit schwacher oder unruhiger Hand.

Wärmespeicherung

Weniger schnelles Abkühlen durch optimale Wärmespeicherung.



Tasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	79	64	12	61851191
U Kombi	169	21	12	61871301



Becher stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,28	79	85	6	61855291
U Kombi	169	21	12	61871301



Spezialbecher Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	85	86	6	61855311
U Kombi	169	21	12	61871301



Spezialbecher Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,30	86	85	6	61855301
U Kombi	169	21	12	61871301











Suppentasse stapelbar Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,48	118	66	6	61827401
U Kombi	169	21	6	61871301



Teller flach rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	241	23	6	61818241
-	257	35	6	61818261



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	230	44	6	61818221



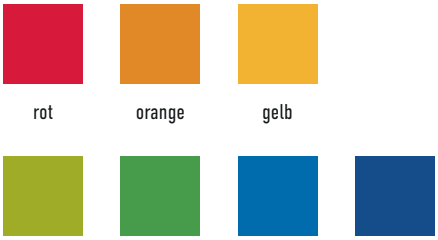
Teller halbtief rund Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	256	30	6	61808261



Teller tief rund Fahne Relief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	231	40	6	61818231



Geschirrserie Vitalis/Imperial

Für Menschen mit Bewegungs- und Koordinationseinschränkungen.

Leichtes Aufnehmen

Speziell geformte, tief ausgerundete Tellerspiegel ermöglichen ein leichtes Aufnehmen der Speisen auf Gabel und Löffel. Die Speisen rutschen nicht über den Tellerrand, sondern fallen auf den Löffel zurück.

Verbrennungsschutz

Die breiten Tellerfahnen sind nach haptischen Grundsätzen gestaltet, d.h. sie lassen sich auch bei stark eingeschränktem Augenlicht gut anfassen und besser begreifen. Sie schützen vor Verbrennen.

Kippsicherheit

Sämtliche Porzellanteile sind mit einer großen Standfläche ausgestattet. Das bedeutet hohe Kippsicherheit bei Problemen der Bewegungskoordination.

Rutschsicherheit

Die Untertassen sind tiefer gemuldet, damit die Obertassen und Becher selbst in einem extremen Neigungswinkel absolut rutschsicher im Spiegel der Untertasse stehen.

Griffsicherheit

Die Becherhenkel sind groß gestaltet und gut zu greifen. Sie liegen angenehm und sicher in der Hand. Ein zusätzlicher Schutzsteg verhindert ein verbrennen der Finger.

Bequemlichkeit

An den erhabenen Spiegelrändern der Flach- und Hohlteile lässt sich der Speiselöffel bequemer abstreifen.



grün – 34927

gelb – 34928

rot – 34929

blau – 34708



Gießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	100	71	1	001.565946



Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	62	6	001.494929
U Kombi	156	17	6	001.494587



Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	77	84	6	001.495349
0,30	77	95	6	001.495105



Becher 2 Henkel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	77	94	6	001.495525



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	100	64	6	001.492995
U Kombi	175	18	6	001.492663



Suppenschale stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	137	65	6	001.495975

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.



Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	200	22	6	001.491111
-	230	22	6	001.491355
-	255	27	6	001.491687



Teller halbtief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	255	31	6	001.494089



Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	230	38	6	001.492341



Platte rund 3-tlg.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	257	30	2	001.496063



Salats rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	135	44	4	001.549972
0,60	155	50	4	001.550500
0,90	180	54	2	001.551029



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	120	42	4	001.493825
0,35	160	41	4	001.493561
0,55	160	60	4	001.493239



Geschirrserie Community

Für Menschen mit Bewegungs- und Koordinationseinschränkungen.

Kippsicherheit

Sämtliche Porzellanteile sind mit einer großen Standfläche ausgestattet. Das bedeutet hohe Kippsicherheit bei Problemen der Bewegungskoordination.

Rutschsicherheit

Die Untertassen sind tiefer gemuldet, damit die Obertassen und Becher selbst in einem extremen Neigungswinkel absolut rutschsicher im Spiegel der Untertasse stehen.

Leichtes Aufnehmen

Speziell geformte, tief ausgerundete Tellerspiegel ermöglichen ein leichtes Aufnehmen der Speisen auf Gabel und Löffel.

Griffsicherheit

Die Becherhenkel sind groß gestaltet und gut zu greifen. Ein zusätzlicher Schutzsteg verhindert ein Verbrennen der Finger.

Verbrennungsschutz

Die breiten Tellerfahnen sind nach haptischen Grundsätzen gestaltet, d.h. sie lassen sich auch bei stark eingeschränktem Augenlicht gut anfassen und besser begreifen. Sie schützen vor Verbrennen.

Großküchenoptimiert

Community ist stapelbar, kantenbruchsicher, wärmespeichernd, stoß- und kratzfest, ygienisch sowie spülmaschinenfest und mikrowellenfest. Community ist besonders leicht zu reinigen und erfüllt die Anforderungen von Großküchen.

Bequemlichkeit

An den erhabenen Spiegelrändern der Flach- und Hohlteile lässt sich der Speiselöffel bequem abstreifen.



ocker – 57392

rot – 57393

blau – 57395

grün – 57394





Kaffeetasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,18	77	56	6	001.743430
U Kombi	155	18	6	001.743432



Kaffeetasse

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,22	86	64	6	001.743431
U Kombi	155	18	6	001.743432



Becher mit Henkel stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	79	81	6	001.743433



Becher mit 2 Henkeln stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.::
0,28	78	81	6	001.743434



Suppentasse stapelbar

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
O 0,35	101	62	6	001.743404
U Kombi	155	18	6	001.743432

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Dekore dieser Serie.





Teller flach

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	204	22	6	001.743398
-	231	24	6	001.743399

Teller flach (Systemteller)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	255	28	6	001.743400

Teller halbtief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	256	33	6	001.743410

Teller tief

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	231	40	6	001.743403

Salats rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	123	43	4	001.743405
0,40	138	42	4	001.743406



Einweckgläser & -flaschen





Swing Bügelflasche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	62	134/142	20	314733MB4321990
0,25	64	192/204	12	314730MCD121990
0,50	77	263/275	12	314740MCD121990
1,00	82	307/315	6	314720MRE121990

VIDRIOS RECICLADOS SAN MIGUEL

AUTHENTIC 100% RECYCLED GLASS



Authentic Dispenser mit Zapfhahn

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
4,00	180	250	1	SM5968G20
6,00	230	240	1	SM5296G20
12,50	250	350	1	SM5294G20



Salz- & Pfefferstreuer

Bez.:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Salz	0,24	67	110	12	540629MTT121990
Pfeffer	0,24	67	110	12	540629MTU121990



Lock-Eat Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	109 x 98	76	6	A11960ET202AA01
0,20	110 x 99	97	6	A11961ET422L990
0,35	105 x 95	140	6	A11962ET332L990

Luigi Bormioli ITALY

lock-eat®





Lock-Eat Handy Jar Vorratsglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,50	146	155	6	A12162MM902AA01
2,00	146	188	6	A12163MM902AA01



Lock-Eat XL Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	133 x 130	105	6	A12159M0222L990
0,75	134 x 130	136	6	A12160M0222L990
1,00	135 x 130	170	6	A12161M0222L990



Lock-Eat Servierglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	84	59	24	A11666M0622L990
0,20	84	80	24	A11607MD102AA01



Lock-Eat Karaffe mit Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	95 x 84	168	12	A11963ME102AA02
0,50	91 x 87	211	12	A11964M0422L990
1,00	102	278	12	A11965M0422L990

Ersatzgummiringe sind auf Anfrage erhältlich.



Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	89	86	12	354757MDE121990
0,32	91	110	12	354756MDE121990



Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	75	83	12	357760MDE121990
0,25	86	93	12	357750MDE121990



Quattro Stagioni Anfora Konfitürenglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	94	97	12	365610MDE121990
0,50	110	110	12	365630MDE121990



Quattro Stagioni Einmachglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	90	136	12	349750MDE121990
1,00	102	170	12	365160MDE121990
1,50	113	210	6	359920MDD121990



Quattro Stagioni Flasche mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	94	226	12	365600MDE121990
1,00	101	248	6	357762MDD121990



Quattro Stagioni Flasche mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	64	117	12	365641MDE121990
0,40	74	156	12	365642MDE121990



Quattro Stagioni Henkelglas mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	78	115	12	357768MDE121990



Fido Einmachglas rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,13	106	72	6	141370FSA121990
0,20	106	85	6	141360FSA121990



Fido Einmachglas rund

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	98	100	6	141332FSA121990



Fido Einmachglas quadratisch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	131	98	6	149210FSA121990
0,75	131	136	6	149280FSA121990
1,00	131	160	6	149220FSA121990



Flasche mit Ausgießer

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	63	294	12	540628MTS121990



Flasche mit Ausgießer

Bez.:	Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Öl	0,25	75 x 51	200	12	A11089MBP22L990
Essig	0,25	75 x 51	200	12	A11603MBP22L990



RAK PORCELAIN





Geschirrserie Chef's Fusion



Cocotte rund mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,13	87	61	12	CFRD09BK	CFRD09BR	CFRD09GY
0,20	100	76	12	CFRD10BK	CFRD10BR	CFRD10GY
0,55	160	83	4	CFRD16BK	CFRD16BR	CFRD16GY
5,25	282	173	1	CFRD28BK	CFRD28BR	CFRD28GY



Platte oval / Deckel

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
1,25	310 x 180	57	3	CFOD31BKBD	CFOD31BRBD	CFOD31GYBD
Deckel	260 x 180	34	3	CFOD31BKLD	CFOD31BRLD	CFOD31GYLD
2,10	370 x 210	59	3	CFOD37BKBD	CFOD37BRBD	CFOD37GYBD
Deckel	310 x 210	31	3	CFOD37BKLD	CFOD37BRLD	CFOD37GYLD
2,80	453 x 250	59	3	CFOD44BKBD	CFOD44BRBD	CFOD44GYBD
Deckel	372 x 250	31	3	CFOD44BKLD	CFOD44BRLD	CFOD44GYLD



Suppenterrine mit Deckel

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,50	108	104	2	CFST10BK	CFST10BR	CFST10GY
1,50	157	138	2	CFST15BK	CFST15BR	CFST15GY



Pfanne

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. Volcano:	Artikel-Nr. Ember:	Artikel-Nr. Stone:
0,13	120	25	12	CFPN12BK	CFPN12BR	CFPN12GY
0,33	160	30	6	CFPN16BK	CFPN16BR	CFPN16GY
1,15	240	50	6	CFPN24BK	CFPN24BR	CFPN24GY

Buffet GN

GN 1/1

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
7,30	530 x 325	65	1	BUGN1.1
2,20	530 x 325	20	2	BUGN1.1F

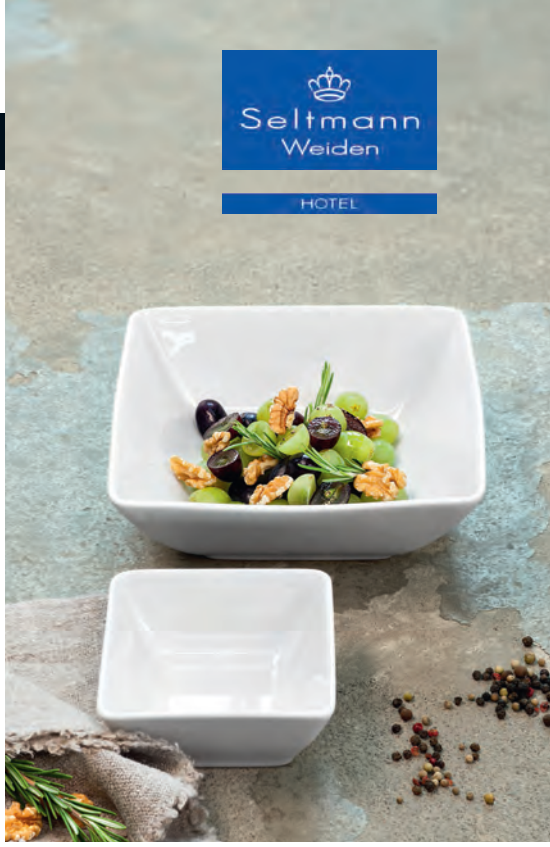


GN 1/2

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
3,30	325 x 265	65	2	BUGN1.2
1,30	325 x 265	20	3	BUGN1.2F

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Buffet Gourmet





Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	160 x 160	30	2	001.590330
-	250 x 140	30	2	001.591283
-	250 x 250	30	2	001.590405
-	350 x 140	30	1	001.590505
-	350 x 250	30	1	001.590530
-	350 x 350	30	1	001.590580



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	100 x 100	15	2	001.589593
-	200 x 100	15	2	001.589646
-	160 x 160	15	2	001.589771
-	200 x 200	15	2	001.589696
-	227 x 227	18	1	001.659426
-	325 x 108	18	1	001.659427
-	325 x 224	18	1	001.659428
-	325 x 325	18	1	001.659429



GN-Behälter

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	1,50	530 x 325 x 20	1	001.591786
1/2	1,10	325 x 265 x 20	1	001.591836
1/3	0,40	325 x 176 x 20	1	001.591911
2/4	1,10	530 x 162 x 20	1	001.592011



GN-Behälter

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	7,40	530 x 325 x 65	1	001.591636
1/2	3,70	325 x 265 x 65	1	001.591661
2/3	4,70	354 x 325 x 65	1	001.591686
1/3	2,10	325 x 176 x 65	1	001.591711
1/4	1,50	265 x 162 x 65	1	001.591736
2/4	2,90	530 x 162 x 65	1	001.591761
1/6	0,70	176 x 162 x 65	1	001.592311



GN-Platte

GN:	Inh./l:	L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	-	530 x 325 x 16	1	001.700086
1/2	-	325 x 265 x 16	2	001.700087
1/3	-	325 x 176 x 16	3	001.700088
2/4	-	530 x 162 x 16	2	001.700089



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	110 x 110	50	4	001.588734
0,60	150 x 150	60	2	001.590205
0,85	170 x 170	60	2	001.588759
1,40	200 x 200	70	1	001.590255
2,20	230 x 230	85	1	001.590630
3,60	260 x 260	100	1	001.590655



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
3,70	350 x 350	50	1	001.737677
0,23	100 x 100	70	2	001.589543
0,60	200 x 100	70	2	001.589493
1,00	160 x 160	70	1	001.589468
1,50	200 x 200	70	1	001.589443
2,50	252 x 252	70	1	001.737676



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	60 x 60	40	6	001.591508
0,16	100 x 100	40	2	001.590680
0,32	200 x 100	40	2	001.591583

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Buffet Gourmet Fantastic



Platte

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:
-	160 x 160	15	2	001.736101	001.736133	001.736163	001.736193
-	227 x 227	18	1	001.736102	001.736134	001.736164	001.736194
-	325 x 108	18	1	001.736103	001.736135	001.736165	001.736195
-	325 x 224	18	1	001.736104	001.736136	001.736166	001.736196
-	325 x 325	18	1	001.736105	001.736137	001.736167	001.736197



GN-Platte

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel::
1/1	530 x 325	16	1	001.736106	001.736138	001.736168	001.736198
1/2	325 x 265	16	2	001.736107	001.736139	001.736169	001.736199
1/3	325 x 176	16	3	001.736108	001.736140	001.736170	001.736200
2/4	530 x 162	16	2	001.736109	001.736141	001.736171	001.736201



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:
0,60	150 x 150	60	2	001.736096	001.736128	001.736158	001.736188
1,40	200 x 200	70	1	001.736097	001.736129	001.736159	001.736189
3,60	260 x 260	100	1	001.736098	001.736130	001.736160	001.736190



Bowl

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:
2,50	252 x 252	70	1	001.737860	001.737861	001.737862	001.737863
3,70	350 x 350	50	1	001.737864	001.737865	001.737866	001.737867



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:
0,05	60 x 60	40	6	001.736111	001.736143	001.736173	001.736203
0,16	100 x 100	40	2	001.736112	001.736144	001.736174	001.736204



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr. royalblau:	Artikel-Nr. türkis:	Artikel-Nr. grau:	Artikel-Nr. caramel:
0,92	280	110	1	001.736113	001.736145	001.736175	001.736205

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Seltmann Weiden

HOTEL



Buffet Gourmet Fantastic

Insgesamt in 4 Farben, die sich jedem Ambiente anpassen, royalblau 57122, türkis 57123, grau 57124 und caramel 57125.

Passende Büfettartikel von Frilich finden Sie auf der Seite 340.

Melaminserie Nero



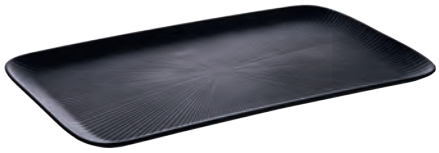
Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	210	30	1	85063
-	260	30	1	85064
-	330	35	1	85065
-	420	35	1	85066



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,80	225	45	1	85060
2,20	300	70	1	85062



GN Tablett

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	25	1	85067
1/2	325 x 265	25	1	85068
2/4	530 x 162	25	1	85275
1/4	265 x 162	25	1	85281
1/3	325 x 176	25	1	85280



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	160	65	1	85069
0,90	190	80	1	85070
1,70	240	90	1	85061



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	70	35	1	85282
0,10	85	35	1	85270



Schale

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,50	195 x 195	80	1	85071
3,50	250 x 250	110	1	85072





Melaminserie Dark Wave



Teller

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	145	15	1	84907
-	220	20	1	84908
-	270	25	1	84909



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	175	50	1	84910
0,75	225	50	1	84911
-	320	35	1	84912



Tablett

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	140 x 140	20	1	84904





Tablett

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
-	230 x 105	15	1	84905
-	290 x 120	15	1	84906



GN Tablett

GN:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	20	1	84900
1/2	325 x 265	20	1	84901
1/3	325 x 176	20	1	84902
2/4	530 x 162	20	1	84903



Büfettartikel







Schale Levante

› Edelstahl
› doppelwandig

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
copper red	0,14	95	45	40700
grey black	0,14	95	45	40701
copper red	0,32	120	65	40702
grey black	0,32	120	65	40703
copper red	0,90	170	85	40704
grey black	0,90	170	85	40705



Schale Element Look

› Melamin
› Betonoptik, mit Antirutsch-Füßen
› max. 70°C

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,70	215	55/95	84835
1,45	260	70/125	84836
2,30	300	85/145	84837



Schale

› Edelstahl

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,05	60	30	40685
0,17	80	45	40686



Schale Mumbai

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,15	95	30	40185



Serviertöpfchen Mumbai

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,30	95	55	40186



Serviertöpfchen Mumbai

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,55	135	50	40187



Serviertöpfchen Mumbai

› Edelstahl
› gehämmerte Oberfläche

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
0,75	155	50	40188



GN Edelstahl-Tablett Profi Line Frames

› CNS 18/0
› mit glattem Rand

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	20	11119



GN Edelstahl-Tablett Profi Line

› CNS 18/10
› mit glattem Rand

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	15	11100
1/2	325 x 265	15	12100



GN Edelstahl-Tablett Profi Line

› CNS 18/10
› mit Dekorrand

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	15	11000
1/2	325 x 265	15	12000



Löffel Olive

› aus Olivenholz, ideal für Reis, Gemüse ...

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
170 x 95/85	00840



Salatbesteck Olive 2er Set

› aus Olivenholz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
170 x 95/85	00841



Salatbesteck Olive 2er Set

› aus Olivenholz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
225 x 75/60	00842



Servierbrett 2-teilig

› 2-teilig: 1 Holzbrett aus Akazienholz + 1 Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
280 x 175 x 20	00814



Servierbrett

› aus geöltem Akazienholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 150 x 20	00897
300 x 180 x 20	00898
350 x 250 x 20	00899



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
260 x 180 x 20	00810



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 200 x 20	00811



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 150 x 20	00812



Servierbrett 2-teilig

› ein rustikales Servierbrett aus Akazienholz
› ausgestattet mit einer Naturschieferplatte

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
430 x 120 x 20	00813



Servierbrett Olive

› aus geöltem Olivenholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
255 x 165 x 15	00905
350 x 205 x 15	00906



Table Caddy Olive

› aus geöltem Olivenholz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
220 x 150 x 60	01016
250 x 180 x 60	01017



Servierbrett

› aus geöltem Eichenholz, mit Aufhängeloch und Lederband

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
420 x 220 x 20	00752



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	115 x 75	30	24	84452



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,04	115 x 60	55	24	84454



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	85 x 70	60	24	84456



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	80 x 80	40	24	84458



Schale Mini

› Melamin

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	75 x 70	45	24	84450



Schälchen Gourmet

› Melamin

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	70	60	20	84018







Schale Lineo

› Melamin

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
white	0,03	60	35	6	85336
grey	0,03	60	35	6	85337
brown	0,03	60	35	6	85338
white	0,09	70	65	6	85330
grey	0,09	70	65	6	85331
brown	0,09	70	65	6	85332
white	0,18	85	75	6	85333
grey	0,18	85	75	6	85334
brown	0,18	85	75	6	85335



Dipschälchen

› Melamin

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
grey	0,04	60	40	6	85240
green	0,04	60	40	6	85241
red	0,04	60	40	6	85242
blue	0,04	60	40	6	85243
black	0,04	60	40	6	85244

Büfettartikel



Glaskaraffe Lines

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	90	195	1	10725
1,00	90	275	1	10726
1,50	90	350	1	10727



3er-Podest für Glaskaraffen

L x B x H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
410 x 160 x 120	1	14023





Vorratsglas Cookiego

› inkl. Glasdeckel mit Dichtung

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
3,00	170	245	1	82268
3,70	175	270	1	82269



Gourmet-Glas Jarlet

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	65	70	12	82330
0,15	65	80	12	82331

Büfettartikel





Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	170	70	30410
-	200	85	30411



Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	210 x 100	70	30412
-	300 x 140	120	30413



Korb Urban

› Metall, schwarz

Inh./l:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	290 x 160	70	30337



GN Korb Urban

› Metall, schwarz

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
1/1	530 x 325	75	30414
1/2	325 x 265	75	30415
2/4	530 x 162	75	30416



2-stufige Etagère

› 1 Gestell aus schwarzem Metall, mit Antirutschfüßchen
› 2 herausnehmbare Bretter aus Akazienholz
345 x 205 x 15 mm + 345 x 130 x 15 mm
› 8 Beschriftungsschilder Metall schwarz 60 x 40 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
355 x 210 x 400	30339



2-stufige Etagère Iron

› 1 Gestell aus schwarzem Metall mit Antirutschfüßen
› 2 Akazienholzplatten
ø 230 mm, H: 15 mm + ø 300 mm, H: 25 mm
› 2 Beschriftungsschilder Holz 150 x 105 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
470 x 300 x 440	30334



2-stufige Etagère All-Rounder, 5er Set

› 1 Gestell aus schwarzem Metall, mit Antirutschfüßchen
› 2 Körbe aus schwarzem Metall je 290 x 160 x 70 mm
› 2 herausnehmbare Bretter aus Akazienholz
je 285 x 155 x 15 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
310 x 170 x 375	30336



Büfettständer Acacia

› Akazienholz

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
200	105	15620
305	150	15621
305	200	15622



Frischhaltehaube

› Polycarbonat
› passend für 15621, 15622

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
300	220	06520



Frischhaltehaube

› Polystyrol, Griff verchromt
› passend für 15621, 15622

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
300	115	06512





Büfettständer Acacia

› Akazienholz

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
2/4	530 x 162	200	15623



GN Abdeckhaube

› Polycarbonat

GN:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
2/4	530 x 162	105	11044



Getränkespender Element

› mit Antirutschfüßchen
› Behälter aus Glas
› weite Öffnung für große Zutaten
› Zapfhahn EDS
› Fuß und Deckel aus Beton

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
7,00	220	450	10400



Eiswasserröhre

› passend für Getränkespender 10400
› Polypropylen

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
-	110	230	10849



Kühlschale Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Buche, Wenge
› 1 Behälter: Edelstahl
› 1 Schale: Melamin, ø 140 mm oder ø 230 mm
› 1 Kühlakku

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Buche, Wenge	0,50	185 x 185	100	14980
Buche, Wenge	2,50	275 x 275	140	14981



Kühltablett Set 2 Frames

Set bestehend aus:
› GN 1/1 Basiselement
› GN 1/1 Edelstahl Tablett 18/10
› Rolltop-Haube
› Kühlakku

Holz:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	530 x 325	275	14941



Cerealienspender Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Buche, Wenge
› 1 Behälter: Kunststoff, SAN
› 1 Deckel, Edelstahl

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Buche, Wenge	4,50	210 x 200	555	14987



Milchdispenser Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Buche
› 1 Behälter: 18/8 Edelstahl
› 1 Kühlakku

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge, Buche massiv	3,00	310 x 200	390	10837
Wenge, Buche massiv	5,00	390 x 220	450	10839



Saftdispenser Bridge

Set bestehend aus:
› 1 Gestell: Buche
› 1 Behälter: Kunststoff
› 1 Deckel: 18/8 Edelstahl
› Kühlakku
› 3 Magnetschilder Apple, Orange, Grapefruit

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge, Buche massiv	4,00	310 x 200	420	10872
Wenge, Buche massiv	6,00	355 x 220	500	10873



GN 1/1 Einsatz Superbox

› Polystyrol

B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
530 x 325	85	11616



GN 1/2 Einsatz Superbox

› Polystyrol

B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265	85	11617



GN 1/1 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	555 x 350	105	11626



GN 1/2 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	350 x 290	105	11627



GN 2/4 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	555 x 185	105	11629



GN 1/4 Superbox

› Akazienholz

Holz:	Inhalt/l:	B x T/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Wenge	-	290 x 185	105	11628





Korb rund

› Polyrattan, beige
› spülmaschinengeeignet
› Deckel aus Akazienholz

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
400	150	17198
430	320	17195



Korb rechteckig

› Polyrattan, beige
› spülmaschinengeeignet

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
270 x 210	80	17201
270 x 210	80	17202
325 x 260	80	17194
530 x 325	80	17193



Besteckkorb

› Polyrattan, beige
› spülmaschinengeeignet

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
110 x 110	140	17196
110 x 110	140/80	17199



Holzkasten

› Akazienholz, braun

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
530 x 325	90	17203



Besteckbehälter

› Akazienholz
› abgeschrägt

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
110 x 110	140/80	17197





Säule

› Edelstahl, schwarz beschichtet
› Fuß aus Akazienholz
› passende Einlegeböden in verschiedenen Größen

Bezeichnung:	ø/mm:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Säule	340	-	420	17089
Säule	340	-	630	17090
Einlegeboden	-	349 x 270	15	17092
Einlegeboden	-	876 x 350	15	17093
Einlegeboden	-	520 x 349	15	17094
Einlegeboden	-	270 x 264	45	17095





Büfettserie Radici

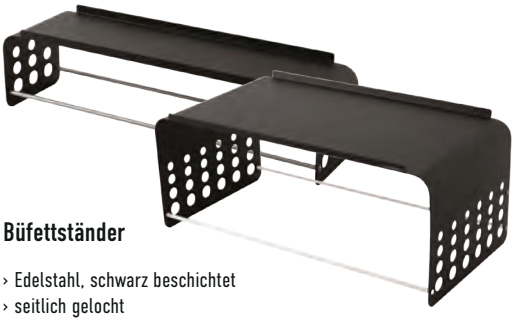




Saft-/Getreidebar

› Edelstahl, schwarz beschichtet
› inkl. 2 Kühlakkus
› inkl. 1 GN-Behälter (1/2), Malamin

Bezeichnung:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Saft-/Getreidebar	340 x 270	250	17125
Aufsatz mit 4 Aussparungen	334 x 268	100	17126





Büfettständer

› Edelstahl, schwarz beschichtet
› seitlich gelocht
› Einlegeböden aus Akazienholz

Bezeichnung:	L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Büfettständer	623 x 170	165	17115
Büfettständer	623 x 333	265	17113
Einlegeboden	550 x 170	10	17123
Einlegeboden	550 x 333	10	17122
Einhängeregal	615 x 332	-	17118
Tablett	610 x 327	33	17124

Portionierer

THOMAS DÖRR
KÜCHENSYSTEME



Butterportionierer – EasyButter Pro

› frische streichzarte Butter auf Knopfdruck
› Befüllung mit handelsüblicher 250 g Blockbutter
› optisches Highlight am Frühstücksbuffet

ø x H/mm:	290 x 570
Anschlusswert:	120-240 V
Artikel-Nr. Butterportionierer:	1024000
Artikel-Nr. (Zubehör) Zweitmagazin:	1026562
Artikel-Nr. (Zubehör) Freshbox:	3171



Schüssel

› Akazienholz

Bezeichnung:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Schüssel	220	130	17135
Schüssel	260	155	17136
Sockel	230	50	17137



Präsentationsständer

› Akazienholz, braun

Bezeichnung:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
rund	360	60	17158
rund	240	180	17156
rund	300	300	17157
rund	360	190	17161
rund mit Ausschnitt	190	80	17159
rund mit Ausschnitt	240	180	17160



Cloche

› Polycarbonat,transparent
› Akazienholz, braun

Bezeichnung:	ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
Cloche	207	180	17166
Cloche	257	244	17167
Cloche	310	278	17168
Büfettplatte	340	50	17260
Clochenhalter	140	95	17169



Holzbrett, Set 4-tlg.

› Akazienholz, braun

L x B/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
900 x 195	20	17162

Büfettartikel



Büfettlinie Carafine Triplet / Quintet

Edelstahlkugel, doppelwandig mit Isolierung, Edelstahl-crasheisröhre zum Einstellen, Kunststoffkaraffen (à 1,20 Liter) inkl. Edelstahldeckel

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
320	330	3147/061
350	330	3148/061



Büfettlinie Carafine Solo

Kunststoffkaraffe (1,20 Liter) mit Edelstahldeckel im Edelstahlstandfuß, isolierter Innenkörper mit Kühlakkus

ø/mm:	H/mm:	Artikel-Nr.:
165	310	3149/061





Büfettlinie Connect Juicer

zur Präsentation von Säften, Kühlakku im Edelstahl-Standfuß sowie in der Deckelschale, Edelstahl-Tropfschale, Edelstahlhahn spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 190 x 685	3,00	3158/070
170 x 190 x 825	4,00	3158/071

Büfettlinie Connect Hopper

zur Präsentation von Cerealien, Müsli-Drehspender, Acryl-Kunststoffbehälter, Drehgriff und Deckel aus Edelstahl, inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 190 x 725	2,50	3178/070
170 x 190 x 825	3,50	3178/071
170 x 190 x 965	4,50	3178/072

Büfettlinie Connect Jam Bar

zur Präsentation von Konfitüre, Kunststoffbecher mit Edelstahldeckel inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 175	0,60	3169/070

Büfettlinie Connect Müsliflöte

zur Präsentation von Cerealien, Kunststoffflöte, mit Edelstahldeckel, inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 290	1,50	3167/070

Büfettlinie Connect Goblet

zur Präsentation von Cerealien, Porzellankelch inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 220 x 305	2,00	3168/070

Büfettlinie Connect Carafine

zur Präsentation von Säften, Milch und Wasser, Porzellankaraffe mit Edelstahldeckel inkl. Standfuß Modell Edelstahl

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
170 x 154 x 300	1,20	3156/070



FRILICH



contacto



Büfettartikel



Büfettlinie Unison Milchkanne

Edelstahlkanne, Kühlakku im Standfuß und Crasheisröhre, Edelstahlhahn spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
205 x 336 x 400	3,00	3133/010
235 x 370 x 440	5,00	3133/011



Büfettlinie Unison Saftkanne

Saftzylinder, Kühlakku im Edelstahlstandfuß, Crasheisröhre, Edelstahlhahn, spülmaschinengeeignet

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
205 x 336 x 435	2,50	3170/010
235 x 370 x 490	5,00	3170/012



Büfettlinie Carafine Solo Crystal

Standfuß und Standfußhaube aus Kunststoff, Kunststoffkaraffe (1,20 Liter), Edelstahltropfschale, alle Teile sind spülmaschinengeeignet

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
220	295	3157/060



Büfettlinie B-Line, Milchkanne

Behälter, Standzylinder und Tropfgitter aus Edelstahl 18/10, Tropfschale aus Polystyrol, Kühlakku, mit Non-Drip Hahn, schwere Qualität

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 330 x 395	3,00	3101/300
220 x 350 x 455	5,00	3101/500



Büfettlinie B-Line, Müsli- / Konfitürenbar

Edelstahlstandfuß mit 3 Aufnahmelöchern mit Müsliflöten (1,50 l) oder Konfitürenbehältern (0,60 l), Schlitze zum Einstellen von Sortenschildern

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
400 x 140 x 275 (Müsli)	3140/003
400 x 105 x 145 (Konfitüre)	3202/003



Büfettlinie B-Line, Saftkanne

Standzylinder und Tropfgitter aus Edelstahl 18/10, Tropfschale aus Polystyrol, transparenter Behälter aus SAN, Kühlakku, mit Non-Drip Hahn, schwere Qualität

B x T x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 330 x 425	2,50	3104/250
220 x 350 x 485	5,00	3104/500







Büfettlinie Carafine Trio

Holztragerl, 3 Kunststoffeinsätze, Kühlakkus, 3 Karaffen (à 1,20 l) mit Deckel, Steckschilder separat bestellbar

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
oak mit Porzellankaraffe	410 x 170 x 445	2767/063
nature mit Porzellankaraffe	410 x 170 x 445	2761/063
Steckschild aus Holz, individuelle Beschriftung	-	7581/050
Steckschilder aus Edelstahl, individuelle Beschriftung	-	7582/050







Büfettlinie Carafine Septet

Holzfass (Robinienholz), Rahmeneinsatz für Flaschen (verchromt), Kunststoffeinsatz zur Aufnahme von Crasheis oder Eiswürfel, 7 Bügelflaschen (à 1,00 Liter), Kettenschilder separat bestellbar

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Holzfass natur	400 x 400 x 363	2763/060
Kettenschild aus Holz, individuelle Beschriftung	-	7637/062







Büfettlinie Raiser Inox Vario Station Uno & Duo

Edelstahl-Behälter (1,00 Liter) und Kühlakku zur Präsentation von Milch, Kaffeesahne oder Milchersatzprodukten, Becher aus Porzellan (0,60 Liter) für Zucker-, Rührsticks oder sonstige Extras, Edelstahl-Standfuß, Edelstahl-Dekorplatte

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Uno mit Porzellanbecher	158 x 158 x 155	6267/010
Uno mit Porzellanbecher	158 x 158 x 205	6267/011
Uno mit Porzellanbecher	158 x 158 x 255	6267/012
Uno mit Edelstahlkanne	158 x 158 x 278	6267/014
Uno mit Edelstahlkanne	158 x 158 x 328	6267/015
Duo mit Porzellanbecher und Edelstahlkanne	261 x 157 x 254	6266/010
Duo mit 2 Porzellanbechern	261 x 157 x 181	6266/011
Duo mit Edelstahlkannen	261 x 157 x 254	6266/012



Büfettlinie Raiser Barrel, oak

Standfußrahmen aus Eiche (mit Dekor-Metallplatte Stainless Steel), Kühlsystem (Gelkissen), Tropfschale, Glasbehälter mit Universaladapter und Edelstahlhahn, spülmaschinengeeignet

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Barrel oak	5,00	251 x 330 x 478	3145/030
Barrel oak	8,00	251 x 360 x 525	3145/031





Büfettlinie Carafine Black & Gold Triplet / Quintet

Edelstahlkugel gehämmert mit PVD Beschichtung in gold oder schwarz, doppelwandig mit Isolierung, Edelstahl-Crasheinröhre zum Einstellen, mit Karaffen aus Glas oder Kunststoff (1,20 Liter), Edelstahldeckel

Ausführung:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
black, 3 Glaskaraffen	320 x 320 x 330	3153/060
black, 3 Kunststoffkaraffen	320 x 320 x 330	3153/061
gold, 3 Glaskaraffen	320 x 320 x 330	3154/060
gold, 3 Kunststoffkaraffen	320 x 320 x 330	3154/061
black, 5 Glaskaraffen	350 x 350 x 330	3153/062
black, 5 Kunststoffkaraffen	350 x 350 x 330	3153/063
gold, 5 Glaskaraffen	350 x 350 x 330	3154/062
gold, 5 Kunststoffkaraffen	350 x 350 x 330	3154/063
Deckel gold, Laserbeschriftung nach Wahl	-	7233/900
Deckel black, Laserbeschriftung nach Wahl	-	7232/900





Büfettlinie Raiser Frischeplatte, oak

Standfußrahmen aus Eiche, Porzellanplatte mit Kühlsystem (Gelkissen)

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Frischeplatte oak (S)	-	252 x 252 x 89	3589/010
Frischeplatte oak (L)	-	252 x 252 x 184	3589/020
Frischeplatte oak (S)	-	351 x 351 x 89	3579/010
Frischeplatte oak (L)	-	351 x 351 x 183	3579/020



Büfettlinie Raiser Frischeschale, oak

Standfußrahmen aus Eiche, Porzellanplatte mit Kühlsystem (Gelkissen)

Ausführung:	Inhalt/l:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
Frischeschale oak (S)	-	254 x 254 x 140	3594/010
Frischeschale oak (L)	-	253 x 253 x 235	3594/020
Frischeschale oak (S)	-	353 x 353 x 120	3584/010
Frischeschale oak (L)	-	353 x 353 x 215	3584/020

K|POT – Chafing Dishes

K | POT – der intelligente Chafing Dish aus Edelstahl

Ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen sowie zum Warmhalten. Kochen, Dampfgaren oder Grillen in GN 1/1 oder GN 2/3. Die intelligente, vorprogrammierte Steuerung des K | POT erlaubt einfachste Bedienung, da das Gerät auf den Kochtopf und das Lebensmittel auf das Programm abgestimmt ist. Die Programmierung ist auf das Regenerieren/Erwärmen von gekühlten Speisen (cook and chill) abgestimmt. Der K | POT kann nur in Verbindung mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates bzw. thermoplates C (mit abgerundeten Ecken) verwendet werden. Der K | POT ist auch in passiver Ausführung erhältlich, zur Verwendung mit Wärme- und Kältepellets in GN 1/2 aus Edelstahl. Gehäuse aus Edelstahl oder schwarz lackiert. Auch als Einbauversion erhältlich.



K | POT 2/3



K | POT 1/1 – 2-Zonen-Gerät



K-POT 1/1 – 1-Zonen-Gerät



Funktionen K | POT aktiv:

- ein Gerät zum Regenerieren von kalten und warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren oder Grillen mit dem Rieber Kochgeschirr thermoplates in GN 1/1, 2/3, 1/2 und 1/3
- vordefinierte Programme gewährleisten automatisches Regenerieren und Fertiggaren der Speisen auf den Punkt
- Leistungsstufen erlauben individuelles Kochvergnügen
- als 1-Zonen und als 2-Zonen Gerät
- K | POT 1/1 induction mit Boost Funktion

Steuerung K | POT aktiv:

- 12 Funktionen wählbar: 6 Programme zum Regenerieren, 3 Warmhaltestufen und 3 Leistungsstufen
- versenkbare Drehwahlschalter für Programmwahl
- LED zeigt Status an: Ende der Erwärmphase und max. Zeitdauer 3 Stunden (HACCP)
- 230 V Anschluss

K | POT

Bezeichnung:	B x T x H/mm:	Anschlusswert:	Artikel-Nr.:
K | POT 1/1-ck-2200 Edelstahl – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012001
K | POT 1/1-ck-2200 schwarz – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012002
K | POT 1/1-ck-2200-2Z Edelstahl – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012013
K | POT 1/1-ck-2200-2Z schwarz – Kochen	533 x 380 x 88	2,20 kW / 230 V	84012014
K | POT 1/1-ik-3600-2Z Edelstahl – Induktion	533 x 380 x 88	3,60 kW / 230 V	84012040
K | POT 1/1-ik-3600-2Z schwarz – Induktion	533 x 380 x 88	3,60 kW / 230 V	84012041
K | POT 1/1-ch-800 Edelstahl – Warmhalten	533 x 380 x 88	0,80 kW / 230 V	84012011
K | POT 1/1-ch-800 schwarz – Warmhalten	533 x 380 x 88	0,80 kW / 230 V	84012012
K | POT 1/1-passiv Edelstahl	533 x 380 x 88	-	84012007
K | POT 1/1-passiv schwarz	533 x 380 x 88	-	84012008
K | POT 2/3-ck-1600 Edelstahl – Kochen	353 x 380 x 88	1,60 kW / 230 V	84012038
K | POT 2/3-ck-1600 schwarz – Kochen	353 x 380 x 88	1,60 kW / 230 V	84012036
K | POT 2/3-passiv Edelstahl	353 x 380 x 88	-	84012037
K | POT 2/3-passiv schwarz	353 x 380 x 88	-	84012039

K | POT Zubehör

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Wärmepellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch, für K | POT 1/1 und 2/3 passiv	89080171
Kühlpellet GN 1/2, Edelstahl, asymmetrisch, für K | POT 1/1 und 2/3 passiv	85012012

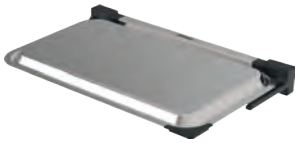
Verschiedene Deckel für Kochgeschirr thermoplates C in den Größen GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3



wasserdichter Steckdeckel



Kochdeckel



Buffetdeckel mit Absenkautomatik[1]

[1]Nicht in Größe GN 1/3 erhältlich. / *Modelle sind nicht für Buffetdeckel geeignet.

thermoplates C (Ecken abgerundet), beschichtet, ohne Griffe

Größe:	Tiefe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN 1/1	100	10,0	84010860
GN 1/1	65	6,0	84010861
GN 1/1*	40	2,5	84010862
GN 2/3	100	7,0	84010865
GN 2/3	65	4,0	84010866
GN 2/3*	40	2,0	84010867
GN 1/2	100	5,0	84010870
GN 1/2	65	3,0	84010871
GN 1/2*	40	1,5	84010872
GN 1/3	100	3,0	84010847
GN 1/3	65	2,0	84010846
GN 1/3*	40	1,0	84010848



Chafing Dishes

Induction Plus

Die perfekte Wärmeverteilung durch den Kapselboden mit Aluminium-Kern hält Ihre kulinarischen Köstlichkeiten stets bei idealer Temperatur – während das Kondenswasserrücklaufsystem für eine lang anhaltende Frische sorgt. Chafing Dishes Induction Plus erzielen auf Induktionsplatten verschiedenster Hersteller beste Ergebnisse. Der hitzebeständige Griff, das gastronomiegerechte Material und der leicht abzunehmende, spülmaschinenfeste Glasdeckel machen den täglichen Umgang damit zum echten Genuss.



Chafing Dish Induction Excellent, rund

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
390 x 190	57.0001.6040
390 x 190	57.0001.9300



Chafing Dish Induction Excellent, GN 2/3

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
375 x 450 x 190	57.0002.6040



Chafing Dish Induction Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, Bügelgriff, passend für Einsätze bis Tiefe 100 mm, induktionsgeeignet, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, alternativ mit Heizplatte und Brennstoff beheizbar

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
580 x 470 x 190	57.0003.6040



Büfettgestell Excellent, rund

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
460 x 240	57.0007.6040



Büfettgestell Excellent, GN 2/3

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
440 x 400 x 240	57.0012.6040



Büfettgestell Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, Füße Rundprofil, Höhe inkl. Chafing Dish 370 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
650 x 370 x 240	57.0014.6040



Chafing Dish Induction Plus, GN 2/3

Bügelgriff, Glasdeckel mit Bremse abnehmbar, passend für Einsätze bis 10 cm Tiefe, Edelstahl, PVD Kupfer

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
370 x 490 x 190	57.0002.6300



Chafing Dish Excellent, GN 1/1

CNS 18/10, rollende Haube, stapelbar, für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, ohne Einsatz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
700 x 400 x 470	12.4094.0320



Chafing Dish Excellent, ø 300 mm

CNS 18/10, rollende Haube, stapelbar, für Brennstoff oder Elektroheizung, mit Brennerhalter, mit Einsätzen

B x H/mm:	Artikel-Nr.:
450 x 480	12.4093.1320

Besteckserie Baguette



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in stonewashed erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0032.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	01.0032.1020

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
245	12	01.0032.1030

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	01.0032.1800

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0032.1550

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
135	12	01.0032.1100

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	01.0032.1120

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	01.0032.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	01.0032.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	01.0032.1060

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	01.0032.1070

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	01.0032.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	01.0032.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	01.0032.1140

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0032.1330

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Cutting Edge



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	56.1801.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	56.1802.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	56.1803.6049

Kaffee-/Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
153	12	56.1807.6040

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.1809.6040

Kuchen-/Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	56.1864.6040

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	56.1836.6040

Französischer Saucenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	56.1811.6040

Brot-/Buttermesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	56.1866.6049

*Monoblock

Besteckserie Carlton



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,2 mm Materialstärk
- auch in PVD anthrazit gebürstet und PVD gold erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0045.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
201	12	01.0045.1020

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	01.0045.1030

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	01.0045.1800

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0045.1550

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0045.1950

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	01.0045.1100

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	01.0045.1120

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	01.0045.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	01.0045.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	01.0045.1060

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	01.0045.1070

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	01.0045.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	01.0045.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	01.0045.1140

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0045.1330

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Medan

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in PVD kupfer gebürstet und PVD anthrazit stonewashed erhältlich





Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	56.4401.6040

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	56.4402.6040

Menümesser**



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
232	12	56.4403.6047

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	56.4403.6049

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	56.4478.6049

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	56.4407.6040

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	56.4409.6040

Vorspeisenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
196	12	56.4404.6040

Vorspeisengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	56.4405.6040

Vorspeisenmesser**



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	56.4406.6047

Vorspeisenmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	56.4406.6049

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	56.4435.6040

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	56.4436.6040

Butterstreicher*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	56.4466.6049

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Talia



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in PVD kupfer und PVD anthrazit erhältlich



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	56.0601.6040

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
228	12	56.0602.6040

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
246	12	56.0603.6049

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
249	12	56.0678.6049

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	56.0607.6040

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.0609.6040

Vorspeisenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	56.0604.6040

Vorspeisengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	56.0605.6040

Vorspeisenmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	56.0606.6049

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	56.0635.6040

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
231	12	56.0636.6040

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	56.0672.6040

Butterstreicher*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	56.0666.6049

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Profile

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 5,0 mm Materialstärke
- auch in PVD schwarz, PVD kupfer stonewashed und stonewashed erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	01.0048.1010

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	01.0048.1020

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	01.0048.1800

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	01.0048.1950

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	01.0048.1100

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	01.0048.1110

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	01.0048.1050

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	01.0048.1060

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	01.0048.1810

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	01.0048.1150

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	01.0048.1140

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	01.0048.1210

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	01.0048.1330

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Ecco



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,8 mm Materialstärke
- auch in stonewashed erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	56.0401.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	56.0402.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	56.0403.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
132	12	56.0407.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	56.0464.6040

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	56.0409.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	56.0404.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	56.0405.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	56.0406.6049

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	56.0466.6049

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Trilogie

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 9,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1501.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	56.1502.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	56.1503.6049

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	56.1503.6047

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	56.1578.6049

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	56.1578.6047

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	56.1507.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
159	12	56.1564.6040

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	56.1509.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	56.1504.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	56.1505.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1506.6049

Vorspeisenmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	56.1506.6047

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	56.1535.6040

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	56.1536.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	56.1566.6049

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Sitello



› CNS 18/10

› auch in PVD hellkupfer erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	54.5001.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	54.5002.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	54.5003.6049

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	54.5078.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	54.5007.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	54.5064.6040

Espresso-/Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	54.5009.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	54.5004.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	54.5005.6040

Vorspeisenmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	54.5006.6049

Vorspeisen-/Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	54.5010.6040

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	54.5035.6042

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	54.5035.6043

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	54.5072.6040

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	54.5066.6049

*Monoblock

Besteckserie Sara

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- auch in chromstahl und PVD stonewashed erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	54.8101.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	54.8102.6040

Menümesser*/[1]

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	54.8103.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
132	12	54.8107.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	54.8164.6040

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
102	12	54.8109.6040

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
158	12	54.8110.6040

Vorspeisen-/Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	54.8104.6040

Vorspeisen-/Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	54.8105.6040

Vorsp.-/Dessertmesser*/[1]

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	54.8106.6049

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	54.8172.6040

Tassenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
166	12	54.8189.6040

Butterstreicher*/[1]

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	54.8166.6049

*Monoblock / [1]nur in Chromstahl erhältlich

Besteckserie Signum



› CNS 18/10

› rostfrei

› poliert

› auch in PVD gold stonewashed, anthrazit gebürstet und hellgold stonewashed erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	12.1901.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	12.1902.6040

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	12.1903.6049

Menümesser*/**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	12.1903.6047

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	12.1978.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	12.1907.6040

Espresso-/Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	12.1909.6040

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	12.1910.6040

Vorspeisenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	12.1904.6040

Vorspeisengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	12.1905.6040

Vorspeisenmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	12.1906.6047

Vorspeisenmesser*/**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	12.1906.6049

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	12.1935.6042

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	12.1935.6043

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	12.1972.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	12.1966.6049

*Monoblock / **Hohlheft



Besteckserie Unic

- CNS 18/10
- rostfrei
- poliert
- auch als Hohlheftvariante
- auch in PVD kupfer erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	12.5301.6040

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	12.5302.6040

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
233	12	12.5303.6047

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	12.5303.6049

Menümesser stehend

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	12.5303.6041

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	12.5378.6049

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	12.5307.6040

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	12.5364.6040

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	12.5309.6040

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	12.5310.6040

Vorspeisen-/Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	12.5304.6040

Vorspeisen-/Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	12.5305.6040

Vorsp.-/Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	12.5306.6047

Vorsp.-/Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	12.5306.6049

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	12.5372.6040

Gourmetlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	12.5311.6040

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
169	12	12.5366.6049

*Monoblock

Besteckserie Auron

FIVE STARS by cent



- CNS 18/10
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	17183

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	17182

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	17181

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	17185

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	17184

FIVE STARS by cent

Besteckserie Lurion



- CNS 18/10
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	17189

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	17188

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	17187

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	17191

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	17190

Besteckserie Melody



ZWILLING

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,8 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	1026733

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	1026735

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	1026731

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	1026737

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	1026748

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
114	12	1026741

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	1026732

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	1026738

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	1026736

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
219	12	1026744

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Diese und weitere Besteckkollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

ZWILLING

Besteckserie Cult

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1026787

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1026777

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	1026759

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	1026761

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	1026790

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	1026765

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	1026762

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	1026769

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	1026768

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	1026776

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile und Ausführungen dieser Serie.

Besteckserie Landhaus

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 7,0 mm Materialstärke
- auch in vintage erhältlich



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	162110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	162112

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	162116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	162196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
137	12	162124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	162128

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
114	12	162126

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	162118

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	162120

Dessertmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	162123

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	162140

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	162195

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Rossini Vintage

- CNS 18/10
- poliert, stonewashed
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	199V110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	199V112

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	199V114

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	199V116

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	199V196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	199V124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
152	12	199V128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	199V126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	199V118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	199V120

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	199V122

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	199V123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	199V130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	199V132

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
177	12	199V195

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Monterey

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



› CNS 18/10

› poliert

› rostfrei

› 4,0 mm Materialstärke

› auch in PVD gold, PVD chocolate und PVD black erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	160110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	160112

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	160116

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	160196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	160124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	160128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	160126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	160118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	160120

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	160123

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	160132

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	160140

Tassenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	160154

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	160195

*Monoblock

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Girona

- CNS 18/10
- Griffe mattiert, Laffen poliert
- rostfrei
- 3,3 mm Materialstärke



Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	183110

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	183118

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	183112

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	183120

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	183116

Dessertmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183123

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	183196

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183132

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	183124

Limonadenllöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	183140

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	183128

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	183195

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Mia

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	180110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	180112

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180116

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180115

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	180196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	180124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	180128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	180126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180120

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	180123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	180130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	180132

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	180195

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Ventura

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	108110

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	108112

Menümesser***

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
227	12	108117

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	108116

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	108196

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	108124

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	108128

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
116	12	108126

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	108118

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
181	12	108120

Dessertmesser***

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	108121

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	108123

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	108130

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	108132

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	108140

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	108195

*Monoblock / ***Stahlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Gusto

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	134110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	134112

Menümesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	134116

Steakmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
223	12	134196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	134124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	134128

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
116	12	134126

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	134118

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
181	12	134120

Dessertmesser*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	134123

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	134132

Butterstreicher*



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	134195

*Monoblock

Diese und weitere Besteckkollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

Besteckserie Casino

- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke
- magnetisches Besteck – für automatische Anlagen geeignet





Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	445110

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	445112

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	445116

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	445196

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	445124

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	445128

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	445126

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	445132

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	445140

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	445195

Spaghettilöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	445111

Spaghettigabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	445113

Besteckserie Sierra



- CNS 18/10
- gehämmert
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in schwarz und champagner mit PVD Beschichtung erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	805123B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	805123B000320

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	805123B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
144	12	805123B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
144	12	805123B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
117	12	805123B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	805123B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	805123B000340

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	805123B000335

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	805123B000400

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
201	12	805123B000410

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	805123B000470

Obstmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
169	12	805123B000360

Besteckserie Tokyo

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000320

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	806000B000301

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	806000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	806000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	806000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	806000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	806000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	806000B000340

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	806000B000331

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
184	12	806000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	806000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	806000B000400

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
163	12	806000B000470

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
174	12	806000B000360

*Monoblock / **Hohlheft

Besteckserie Jewel



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	801000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	801000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	801000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	801000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	801000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
117	12	801000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
189	12	801000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	801000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	801000B000335

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	801000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	801000B000400

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	801000B000470

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	801000B000360

*Monoblock

Besteckserie Cube

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	802000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	802000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	802000B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	802000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
154	12	802000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
112	12	802000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	802000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	802000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
204	12	802000B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	802000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	802000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	802000B000400

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
173	12	802000B000360

*Monoblock

Besteckserie Moderno



Since 1931 Amefa

Creative Cooking. Delicious Dining.

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	192300B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	192300B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	192300B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
133	12	192300B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	192300B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
107	12	192300B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	192300B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	192300B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	192300B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	192300B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	192300B000410

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
165	12	192300B000360



*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Atlantic

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	182400B000325
203 XL	12	182400B000326

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	182400B000320
199 XL	12	182400B000321

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	182400B000305
229 XL	12	182400B000306

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
219	12	182400B000315

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
138	12	182400B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
151	12	182400B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	182400B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
154 klein	12	182400B000370
177	12	182400B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157 klein	12	182400B000365
177	12	182400B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
177 klein	12	182400B000360
197	12	182400B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	182400B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	182400B000410

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Pixel



- CS 18/0
- Kunststoffgriff
- rostfrei
- 1,8 mm Materialstärke

blue lagoon

cherry

mango

lemon

hellblau

royalblau

hellgrün

dunkelgrün

orange

glutrot

sonnengelb

Menülöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	200	12	2515BLB000325

Menügabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	209	12	2515BLB000320

Menümesser

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	224	12	2515BLB000305

Kaffeelöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	168	12	2515BLB000375

Kuchengabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	169	12	2515BLB000390

Dessertlöffel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	170	12	2515BLB000345

Dessertgabel

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	176	12	2515BLB000340

Dessertmesser

Farbe:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue lagoon	193	12	2515BLB000335

Besteckserie Felicity

- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik
- auch in schwarz, rosé und champagner mit PVD Beschichtung erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	331923B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	331923B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	331923B000305

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
133	12	331923B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	331923B000390

Espressolöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	331923B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
187	12	331923B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	331923B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	331923B000335

Obstmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
166	12	331923B000360

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	331923B000400

*Monoblock

Besteckserie Metropole



Since 1931 Amefa

Creative Cooking. Delicious Dining.

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 4,0 mm Materialstärke
- auch in schwarz, kupfer, gold und champagner mit PVD Beschichtung erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	117000B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	117000B000320

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
226	12	117000B000305

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
232	12	117000B000315

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	117000B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
146	12	117000B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	117000B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	117000B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	117000B000340

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	117000B000335

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	117000B000415

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	117000B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	117000B000400

Obstmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	117000B000360

*Monoblock



Besteckserie Ventura

- CNS 18/10
- satiniert
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in schwarz, kupfer, champagner und gold mit PVD Beschichtung erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	192400B000325

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
199	12	192400B000320

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	192400B000305

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	192400B000315

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
133	12	192400B000375

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
156	12	192400B000390

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	192400B000380

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	192400B000345

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	192400B000340

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	192400B000335

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	192400B000410

Latte Macchiato Löffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	192400B000400

Obstmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
177	12	192400B000360

*Monoblock

Besteckserie Ava



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	125690

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	125691

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	125694

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	125689

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	125610

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
152	12	125613

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	125611

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	125601

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	125602

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
221	12	125684

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	125615

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	125614

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	125621

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	125688

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	125631

*Monoblock



Besteckserie Terra

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 7,0 mm Materialstärke
- auch in matter Ausführung Retro erhältlich





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	123301

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	123302

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	123384

Menümesser stehend*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	123380

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
239	12	123389

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	123310

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	123313

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	123311

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123305

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	123306

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	123386

Dessertmesser stehend*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	123382

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	123315

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123314

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Anna



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 5,0 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122401
210	12	122490

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122402
210	12	122491

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	122404

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122484

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
216	12	122489

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	122410

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
137	12	122413

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	122411

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	122405

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	122406

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
223	12	122408

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
185	12	122421

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
175	12	122488

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Baguette (Neo)

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	110101
201 Neo	12	110161

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	110102
203 Neo	12	110162

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
247	12	110104
247 Neo	12	110164

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
248	12	110184

Steakmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	110160

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
135	12	110110

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	110113

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
113	12	110111

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	110105

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	110106

Dessertmesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	110108
216 Neo	12	110166

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	110186

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	110115

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	110114

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Inka



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke
- auch in PVD schwarz erhältlich



Menülöffel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123690

Menügabel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123691

Menümesser* groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	123694

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
242	12	123689

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	123610

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	123613

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	123611

Dessertlöffel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123601

Dessertgabel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123602

Dessertmesser* lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123684

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	123615

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	123614

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	123621

Buttermesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	123688

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Alexa

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123501

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	123502

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	123584

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	123589

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	123510

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
155	12	123513

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	123511

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123505

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	123506

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	123586

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	123515

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	123514

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	123521

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	123588

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Maya



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke

Menülöffel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122690

Menügabel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122691

Menümesser* groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	122694

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
242	12	122689

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
140	12	122610

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
157	12	122675

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	122611

Dessertlöffel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122601

Dessertgabel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	122602

Dessertmesser* lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122684

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	122615

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	122614

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	122621

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122688



*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Lea



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in matter Ausführung Vintage erhältlich



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	124201

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
217	12	124202

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	124284

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
238	12	124289

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
142	12	124210

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	124213

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	124211

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
198	12	124205

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
197	12	124206

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	124286

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	124215

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	124214

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	124221

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	124288

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	124231

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Lena



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- Hammerschlagoptik front- und rückseitig

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
206	12	122801

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	122805

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	122802

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	122806

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122884

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	122886

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
235	12	122889

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
182	12	122815

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
143	12	122810

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
205	12	122814

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122813

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122821

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	122811

Butterstreicher*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122888

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Selina

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122001

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	122002

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122084

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	122089

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	122010

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122013

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
109	12	122011

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	122005

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	122006

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	122086

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	122015

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122014

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122021

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122088

*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteck Karina (New Style)



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke
- auch in PVD gold, tiefschwarz, kupfer und champagner erhältlich

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	121101
207 New Style	12	121190

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
194	12	121102
207 New Style	12	121103

Menümesser**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
209	12	121104

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	121184
224 New Style	12	121187

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
218	12	121189

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
139	12	121110

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	121113

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
108	12	121111

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	121105

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	121106

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	121186

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	121115

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	121114

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	121121

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
171	12	121188

*Monoblock / **Hohlheft / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



Besteckserie Sarah



- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 2,5 mm Materialstärke
- magnetisches Besteck – für automatische Anlagen geeignet



Menülöffel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122790

Menügabel groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	122791

Menümesser* groß

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	122794

Menü-/Dessertlöffel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122701

Menü-/Dessertgabel lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122702

Menü-/Dessertmesser* lang

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
220	12	122784

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
237	12	122789

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
145	12	122710

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122713

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
115	12	122711

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	122721

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	122731

*Monoblock

Besteckserie TM-80



› CS 18/0

› 2,0 mm Materialstärke

› magnetisches Besteck –
für automatische Anlagen geeignet



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	100901

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
183	12	100902

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	100984

*Monoblock

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
136	12	100910

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	100913

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
117	12	100911

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
189	12	100921

Besteckserie Julia

- CS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122301

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
202	12	122302

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	122384

Steakgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122396

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	122389
240	12	122399

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
141	12	122310

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	122313

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
109	12	122311

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
186	12	122305

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
188	12	122306

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	122386

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
179	12	122315

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
200	12	122314

Cocktaillöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	122312

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	122321

Butterstreicher**

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	122388

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
178	12	122331

*Monoblock / **Wellenschliff

Besteckserie Rezzo

RAK PORCELAIN

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
224	12	CRZDIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
224	12	CRZDIF

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	CRZDIK

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
252	12	CRZSTK

Amerikanischer Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CRZAMCOS

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	CRZCOS

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CRZCAF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	CRZOMS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CRZDES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CRZDEF

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	CRZDEK

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CRZFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	CRZFIK

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	CRZLES

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CRZBOS

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	CRZBUK

*Monoblock



Besteckserie Fine

- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	CFIDIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CFIDIF

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	12	CFIDIKMBS

Amerikanischer Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CFIAMCOS

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	CFICOS

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	CFICAF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
110	12	CFIMOS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CFIDES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CFIDEF

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
203	12	CFIDEKMBS

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	CFIFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	CFIFIK

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	12	CFILES

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
176	12	CFIBOS

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
168	12	CFIBUK

*Monoblock

Besteckserie Banquet



- CNS 18/10
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke

Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADIF

Menümesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
236	12	CBADIKMB

Steakmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
245	12	CBASTKMB

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	CBASTKPH

Amerikanischer Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CBAAMCOS

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	CBACOS

Kuchengabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	CBACAF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	CBAMOS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
193	12	CBADES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
192	12	CBADEF

Dessertmesser*

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBADEKMB

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	CBAFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	CBAFIK

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CBALES

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
172	12	CBABUK



*Monoblock / Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Besteckserie Sparkle

- CNS 18/10
- Hammerschlagoptik
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke





Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CSPDIS

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	CSPDIF

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	CSPDIK

Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	CSPSTK

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	CSPCOS

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	CSPDMS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	CSPDES

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	CSPDEF

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	CSPDEKB

Fischgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
190	12	CSPFIF

Fischmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	CSPFIK

Cocktaillöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
161	12	CSPCKS

Cocktailgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CSPCKS

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	CSPCKF

Suppenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
180	12	CSPBOS

Butterstreicher

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
169	12	CSPSIK

Besteckserie Kampton



- CS 18/0
- poliert
- rostfrei
- 3,0 mm Materialstärke



Menülöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	COKADIS

Dessertlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	COKADES

Menügabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
211	12	COKADIF

Dessertgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
191	12	COKADEF

Menümesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	COKADIK

Dessertmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
207	12	COKADEK

Kaffeelöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
150	12	COKAAMCOS

Cocktailgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	COKACKF

Moccalöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	COKAMOS

Limonadenlöffel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
213	12	COKALES

Besteckserie Nawaï

› CNS 18/10





Menülöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
224	12	CNWDIS

Menügabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
222	12	CNWDIF

Menümesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
234	12	CNWDIK

Steakmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
252	12	CNWSTK

Amerikanischer Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CNWAMCOS

Kaffeelöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
148	12	CNWCOS

Kuchengabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
160	12	CNWCAF

Moccalöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
111	12	CNWDMS

Dessertlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CNWDES

Dessertgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CNWDEF

Dessertmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
215	12	CNWDEK

Fischgabel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CNWFIF

Fischmesser



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
208	12	CNWFIK

Limonadenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
214	12	CNWLES

Suppenlöffel



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
195	12	CNWBOS

Butterstreicher



Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
170	12	CNWBUK

Steakbesteck/Pizzabesteck



Taurus Steakgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
212	6	56.0502.6070



Taurus Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
256	6	56.0501.6070



Steakmesser

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Hacienda M	225	12	111196
Hacienda XL	245	12	111096



Pizzabesteck

Bezeichnung::	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Gabel Montego	204	12	194112
Messer Montego	230	12	194197
Messer Ventura	228	12	108197



Torro Steakbesteck, Pakka-Holzgriff hell

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	213	12	210093
Steakmesser	224	12	210089



BBQ Steakbesteck, Pakka-Holzgriff dunkel

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	213	12	210092
Steakmesser	224	12	210091



Julia Steakbesteck

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Steakgabel	210	12	122396
Steakmesser*	240	12	122399

*Monoblock



PICARD & WIELPÜTZ
SOLINGEN

solex® GERMANY

Steakbesteck





Royal Steak Steakmesser, ohne Wellenschliff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	6	252000B000122



Royal Steak Steakmesser, mit Wellenschliff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
225	6	252000B000113



Porterhouse Steakgabel

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
210	12	705000B000371



Porterhouse Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
230	12	705000B000315



Prime-Rib Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
245	12	705500B000315



Tenderloin Steakmesser

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	706000B000315





Varick Steakmesser, Wellenschliff, gerundete Klinge, Griff aus Ananasholz

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5794WP059



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, Metallgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5790WP077



Varick Steakmesser, Wellenschliff, gerundete Klinge, Kunststoffgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5793WP059



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, schwarzer Kunststoffgriff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5791WP077



Varick Steakmesser, Wellenschliff, spitze Klinge, Griff aus Ananasholz

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
250	12	5794WP057



Varick Steakmesser, geschliffene Klinge, ABS-Griff

Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
240	12	5792WP056

Vorlegeteile





Amefa
Since 1931
Creative Cooking. Delicious Dining.

› CNS 18/10

› mattiert PVD, Funktionsteile hochglänzend PVD

› rostfrei

› 3,5 mm Materialstärke

Büfett PVD schwarz

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Vorleger	310	1	1319ATB000240
2 Portionsvorleger	260	1	1319ATB000241
3 Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	1319ATB000245
4 Chafing-Löffel	317	1	1319ATB000244
5 Wender	317	1	1319ATB000243
6 Salatlöffel, groß	300	1	1319ATB000248
7 Salatgabel, groß	300	1	1319ATB000249
8 Dressinglöffel	346	1	1319ATB000242
9 Saucenlöffel	207	1	1319ATB000254
10 Salatlöffel, klein	237	1	1319ATB000251
11 Salatgabel, klein	237	1	1319ATB000252
12 Aufschnittgabel	180	1	1319ATB000247
13 Bratengabel	320	1	1319ATB000246
14 Servierzange	200	1	1319ATB000258
15 Servierlöffel	259	1	1319ATB000250
16 Tortenheber	259	1	1319ATB000255



Büfett PVD kupfer

Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Vorleger	310	1	1319AEB000240
2 Portionsvorleger	260	1	1319AEB000241
3 Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	1319AEB000245
4 Chafing-Löffel	317	1	1319AEB000244
5 Wender	317	1	1319AEB000243
6 Salatlöffel, groß	300	1	1319AEB000248
7 Salatgabel, groß	300	1	1319AEB000249
8 Dressinglöffel	346	1	1319AEB000242
9 Saucenlöffel	207	1	1319AEB000254
10 Salatlöffel, klein	237	1	1319AEB000251
11 Salatgabel, klein	237	1	1319AEB000252
12 Aufschnittgabel	180	1	1319AEB000247
13 Bratengabel	320	1	1319AEB000246
14 Servierzange	200	1	1319AEB000258
15 Servierlöffel	259	1	1319AEB000250
16 Tortenheber	259	1	1319AEB000255

› CNS 18/10

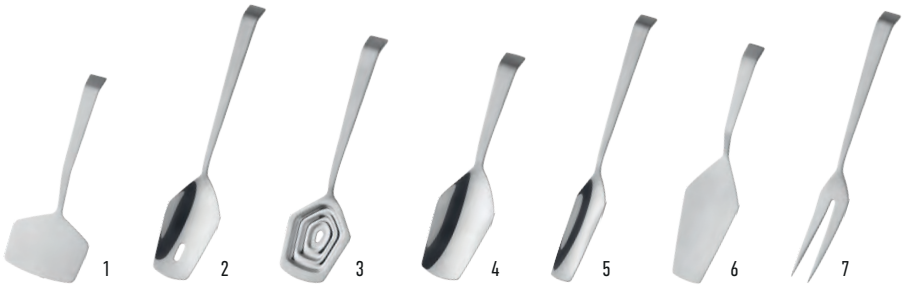
› mattiert PVD, Funktionsteile hochglänzend PVD

› rostfrei

› 3,5 mm Materialstärke



Vorlegeteile



Büfett Selection

	Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Paté- und Antipasti-Heber	222	1	130904B000243
2	Buffetlöffel, geschlitzt	332	1	130904B000244
3	Obst- und Salatlöffel	270	1	130904B000245
4	Risottolöffel	250	1	130904B000248
5	Servierlöffel, schmal	319	1	130904B000250
6	Tortenheber	260	1	130904B000255
7	Braten- und Grillgabel	320	1	130904B000259

- CNS 18/10
- satiniert
- rostfrei
- 3,4 mm Materialstärke





Büfett

	Bezeichnung:	Größe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Vorleger	310	1	131900B000240
2	Portionsvorleger	260	1	131900B000241
3	Chafing-Löffel, geschlitzt	317	1	131900B000245
4	Chafing-Löffel	317	1	131900B000244
5	Salatlöffel, groß	300	1	131900B000248
6	Salatgabel, groß	300	1	131900B000249
7	Saucenlöffel	207	1	131900B000254
8	Salatlöffel, klein	237	1	131900B000251
9	Salatgabel, klein	237	1	131900B000252
10	Aufschnittgabel	180	1	131900B000247
11	Bratengabel	320	1	131900B000246
12	Servierzange	200	1	131900B000258
13	Servierlöffel	259	1	131900B000250
14	Tortenheber	259	1	131900B000255

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

- CNS 18/10
- mattiert, Funktionsteile hochglänzend
- rostfrei
- 3,5 mm Materialstärke

Glasserie The First





Rioja 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,70	102	255	6	114839



Shiraz / Syrah 22

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	92	270	6	114844



Cabernet Sauvignon 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,80	100	280	6	114851



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	122	248	6	114854



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	80	240	6	114840



Chardonnay 122

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	96	232	6	114850



Grauburgunder 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	106	217	6	114855



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	75	270	6	114848

HANDMADE





Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	80	186	6	114845



Weindegustation 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	91	242	6	114838



Weindegustation schwarz 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	91	242	6	122059

*Mit Moussierpunkt



Chianti 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	92	240	6	109582



Rioja 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	98	258	6	109583



Bordeaux Premier Cru 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,01	110	284	6	109598



Shiraz / Syrah 133

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,78	99	275	6	112178



Burgunder Grand Cru 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	122	240	6	109600



Beaujolais 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,56	106	205	6	109601



Burgunder 150

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	116	220	6	109602



Rosé 132

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	72	223	6	109599



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	75	225	6	109584



Sauternes 3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	69	215	6	109585



Chardonnay 122

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	84	230	6	109597



Sauvignon Blanc 123

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	76	237	6	112179



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	72	265	6	109586



Sektfontaine* 57

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	87	265	6	109593



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	74	248	6	109594

*Mit Moussierpunkt





Premium Schaumweinglas* 78

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	107	262	6	121776



Cognac 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	68	188	6	109588

HANDMADE





Cognac Magnum 47

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,88	115	178	6	109591



Sherry 34

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	60	198	6	109590



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	120	200	6	109595



Aquavit 111

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	62	205	6	109596



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	63	202	6	109603



Whisky Nosing 171

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	78	171	6	122357

*Mit Moussierpunkt



Glasserie Fusion



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	109	229	6	123476
0,20 /-/	109	229	6	123729



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,72	100	268	6	123475
0,20 /-/	100	268	6	123728



Allround 1*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	91	246	6	123477
0,10 /-/	91	246	6	123800
0,15 /-/	91	246	6	123926
0,20 /-/	91	246	6	123726
0,10 + 0,20 /-/	91	246	6	123801



Weißwein 0*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	81	224	6	123478
0,10 /-/	81	224	6	123802
0,20 /-/	81	224	6	123803
0,10 + 0,20 /-/	81	224	6	123804



Champagner 77*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	76	248	6	123479
0,10 /-/	76	248	6	123727





*Mit Moussierpunkt

Glasserie Verbelle



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	100	245	6	121408
0,20 /-/	100	245	6	121704



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,96	120	236	6	121409



Riesling* 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	80	225	6	121404
0,20 /-/	80	225	6	121700



Chardonnay* 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	84	238	6	121405
0,20 /-/	84	238	6	121701



Süßwein 3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	72	212	6	121406
0,10 /-/	72	212	6	121702



Allround* 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	105	230	6	121413
0,20 /-/	105	230	6	121705



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	72	230	6	121407
0,10 /-/	72	230	6	121703



Allround* 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	87	115	6	121410



Wasser* 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	91	90	6	121411

*Mit Moussierpunkt



ZWIESEL GLAS



ZWIESEL
GLAS

Glasserie Belfesta



Cabernet 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	92	244	6	112413
0,20 /-/	92	244	6	112746



Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	94	267	6	112420
0,20 /-/	94	267	6	113295



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,69	114	234	6	112421



Beaujolais 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	98	222	6	112422
0,20 /-/	98	222	6	113297



Sauvignon Blanc 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	84	232	6	112412
0,20 /-/	84	232	6	112778



Riesling 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	76	220	6	112414
0,10 /-/	76	220	6	112860



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	72	252	6	112415
0,10 /-/	72	252	6	112747



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	72	234	6	112418
0,10 /-/	72	234	6	112876

*Mit Moussierpunkt







Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	84	177	6	112842
0,20 /-/	84	177	6	113290



Whisky klein 89

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	89	83	6	112844



Becher 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	70	144	6	113771



Cognac 47

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	110	171	6	113756



Whisky groß 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	96	90	6	112417



Averna 15

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	60	140	6	112841



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	114	180	6	113755



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	80	165	6	112419
0,20 /-/	80	165	6	113338
0,30 /-/	80	165	6	113294
0,40 /-/	80	165	6	116104



Schnaps 35

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	47	95	6	112843



Glasserie Sensa



Bordeaux 130 (kraftvoll & würzig)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	94	243	6	120593
0,20 /-/	94	243	6	120594



Burgunder 140 (samtig & üppig)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	105	230	6	120595
0,20 /-/	105	230	6	120596



Rotwein 1 (fruchtig & fein)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	88	236	6	120586
0,20 /-/	88	236	6	120587



Riesling 2 (leicht & frisch)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	76	222	6	120588
0,10 /-/	76	222	6	120589



Champagner* 77 (Sekt)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	72	240	6	120591
0,10 /-/	72	240	6	120592



Wasser 42 (Universalbecher)

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	84	120	6	120590



Glasserie Wineshine



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,61	100	236	6	121568



Bordeaux 22

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,56	90	242	6	121570



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	74	218	6	121569



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	74	240	6	121571



Allround 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	81	104	6	121572

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Fine

ZWIESEL GLAS





Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	97	243	6	113767
0,20 /-/	97	243	6	113860



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	88	228	6	113759
0,20 /-/	88	228	6	113852



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	106	221	6	113769
0,20 /-/	106	221	6	113864



Weißwein 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	81	217	6	113758
0,10 /-/	81	217	6	113850
0,20 /-/	81	217	6	113851



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	72	228	6	113761
0,10 /-/	72	228	6	113854



Weinbrand 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	77	197	6	113762



Eau de Vie 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,18	68	197	6	113770



*Mit Moussierpunkt

SCHOTT ZWIESEL

Glasserie Finesse





Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	98	261	6	118608
0,20 /-/	98	261	6	118684



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	88	244	6	118603
0,20 /-/	88	244	6	118681



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	108	233	6	118609
0,20 /-/	108	233	6	118686



Chardonnay 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	85	229	6	118602
0,10 /-/	85	229	6	118680



Sekt / Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	75	238	6	118607
0,10 /-/	75	238	6	118683



*Mit Moussierpunkt

Glasserie Viña



Wasser / Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	88	227	6	110459
0,20 /-/	88	227	6	110501
0,25 /-/	88	227	6	110506



Burgunder 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,42	82	217	6	110458
0,20 /-/	82	217	6	110500
0,10 + 0,20 /-/	82	217	6	116558
0,10 + 0,25 /-/	82	217	6	116616



Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	93	225	6	110496
0,20 /-/	93	225	6	110509



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	111	221	6	110499
0,20 /-/	111	221	6	110511



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	70	225	6	110488
0,10 /-/	70	225	6	110508



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	73	203	6	110485
0,10 /-/	73	203	6	110507



Champagner* 77

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	70	212	6	111718
0,10 /-/	70	212	6	111719



Weinbecher 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	81	114	6	117875
0,20 /-/	81	114	6	118396



Universalbecher 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	90	127	6	114674
0,40 /-/	90	127	6	115623



Weinbecher 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,59	105	101	6	114672

*Mit Moussierpunkt



ZWIESEL GLAS



SCHOTT ZWIESEL

Glasserie Ever







Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	95	250	6	106226



Wasser / Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	90	240	6	106220
0,20 /-/	90	240	6	106919
0,25 /-/	90	240	6	106238



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,81	116	230	6	106227



Burgunder 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,41	82	225	6	106219
0,20 /-/	82	225	6	106237



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	210	6	106221
0,10 /-/	75	210	6	109049



Sekt / Champagner* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	242	6	106223
0,10 /-/	70	242	6	106240



Biertulpe 0,3

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	75	187	6	106296
0,30 /-/	75	187	6	106315



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	117	179	6	109398



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,10	58	174	6	106225

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Cinco





Rotwein 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	90	223	6	123777
0,20 /-/	90	223	6	123778





Allround 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,62	104	208	6	123781
0,20 /-/	104	208	6	123782

Weißwein* 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	76	204	6	123783
0,10 /-/	76	204	6	123784
0,15 /-/	76	204	6	123925
0,20 /-/	76	204	6	123785





Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	70	216	6	123786
0,10 /-/	70	216	6	123787

Universal 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	84	213	6	123779
0,15 /-/	84	213	6	123924
0,20 /-/	84	213	6	123780

SCHOTT ZWIESEL





*Mit Moussierpunkt



Bordeauxpokal 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,66	96	237	6	115672
0,20 /-/	96	237	6	116238



Burgunderpokal 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,78	111	227	6	115673
0,20 /-/	111	227	6	116279



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	87	225	6	115671
0,20 /-/	87	225	6	116000
0,25 /-/	87	225	6	116001



Weißwein 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	79	211	6	115670
0,10 /-/	79	211	6	115998
0,20 /-/	79	211	6	115999
0,10 + 0,20 /-/	79	211	6	116955



Sekt / Champagner* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	70	231	6	115674
0,10 /-/	70	231	6	116002



*Mit Moussierpunkt

Glasserie Banquet





Bordeaux 130

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	93	223	6	121596
0,20 /-/	93	223	6	121767



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,48	86	213	6	121592
0,20 /-/	86	213	6	121764



Burgunder 140

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	101	210	6	121590
0,20 /-/	101	210	6	121762



Chardonnay 0

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	80	200	6	121591
0,10 + 0,20 /-/	80	200	6	121889



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	75	182	6	121593
0,10 /-/	75	182	6	121765



Sekt* 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	221	6	121594
0,10 /-/	70	221	6	121766



Wasser 32

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	69	138	6	121595



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	78	156	6	128089



Bierbecher 14

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	69	120	6	974244



Bierbecher 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	72	142	6	974258



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	95	85	6	128075



Becher 330

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	86	83	6	978483



Schnaps 35

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	47	63	6	128092

*Mit Moussierpunkt



Glasserie Hybrid



Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,84	122	240	12	4328000



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,68	105	240	12	4328035



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	88	240	12	4328032



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	80	240	12	4328001



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	70	240	12	4328029



Glasserie Spiegelau Lifestyle



Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	107	225	12	4458000



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	96	225	12	4458001
0,20 /-/	96	225	12	4458201



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	85	222	12	4458002
0,20 /-/	85	222	12	4458202



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	223	12	4458029
0,10 /-/	75	223	12	4458129



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	83	130	12	4458009



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	83	90	12	4458015



Coupette

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	105	166	12	4458008



Martini-Espresso Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	110	170	12	4458025

Glasserie Hi-Lite

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	106	237	6	1750300



Universalglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	89	237	6	1750301



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	97	245	6	1750335



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	78	230	6	1750329





SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

Glas Willsberger Anniversary





Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,73	120	238	12	1418000



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	100	238	12	1418035



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	89	238	12	1418001



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	79	238	12	1418002



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	69	238	12	1418029



Whisky

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	98	135	12	1418015



Cocktail / Martini

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	112	210	12	1418025



Digestif

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	74	210	12	1418026

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS







Burgunderglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	107	225	12	4678000



Rotwein / Wasser

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,63	96	225	12	4678001
0,20 /-/	96	225	12	4678201



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	85	222	12	4678002
0,20 /-/	85	222	12	4678202



Champagnerflöte

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	60	225	12	4678007
0,10 /-/	60	225	12	4678107



Champagnerglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	75	223	12	4678029
0,10 /-/	75	223	12	4678129



Coupetteglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	107	170	12	4678008



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,34	83	90	12	4678015



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	83	130	12	4678009



Dekanter

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,00	122	275	4	4670157



SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Glasserie Winelovers



Bordeauxglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	92	226	12	4098035
0,20 /-/	92	226	12	4098235



Rotweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,46	86	217	12	4098001
0,20 /-/	86	217	12	4098201
0,10 + 0,20 /-/	86	217	12	4098801



Weißweinglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	80	209	12	4098002
0,20 /-/	80	209	12	4098202



Champagnerflöte

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	53	219	12	4098007
0,10 /-/	53	219	12	4098107



Wasserglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	77	162	12	4028024





Glasserie Apero

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Longdrinkglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	76	149	12	4268009



Spritzglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	99	240	12	4268039



Universalglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	89	235	12	4268032
0,20 /-/	89	235	12	4268202



Whiskybecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	86	97	12	4268010



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,51	150	60	6	4260040











Linear

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Weinglas	0,40	80	215	12	70110
2 Coupe	0,28	105	200	12	70111
3 Sektglas	0,22	70	235	12	70112
4 Martiniglas	0,28	115	200	12	70113





Speakeasy

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Nick and Nora	0,28	80	116	12	70290
2 Ballon	0,58	105	205	12	70291
3 Weinglas	0,25	80	195	12	70292
4 Martiniglas	0,19	100	165	12	70294





Hobstar

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 D.O.F.	0,35	90	105	12	70300
2 Cooler	0,47	85	160	12	70301





Ocular

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 D.O.F.	0,35	90	110	12	70310
2 Beverage	0,41	80	155	12	70311
3 Rührglas	0,75	105	150	6	70312





Winchester

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Rocks	0,16	75	80	36	70500
1 Rocks	0,24	80	85	36	70501
1 Rocks	0,30	85	90	36	70502
2 Highball	0,20	65	110	36	70503
2 Highball	0,26	70	125	36	70504
3 Beverage	0,35	80	135	36	70505
4 Cooler	0,47	85	150	36	70506
5 Weinlas	0,25	75	140	36	70507
6 Goblet	0,31	85	150	36	70508





Gallery

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Rocks	0,26	90	100	12	70520
2 D.O.F.	0,34	100	105	12	70521
3 Beverage	0,34	75	160	12	70522
3 Beverage	0,40	80	165	12	70523





Everest

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Saftglas	0,48	75	75	36	70560
2 Rocks	0,21	80	80	36	70561
2 Rocks	0,24	80	80	36	70562
2 Rocks	0,27	85	85	36	70563
2 Rocks	0,35	95	95	36	70564
3 Highball	0,27	75	115	36	70565
4 Beverage	0,35	85	115	36	70566





Gibraltar

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Rocks	0,13	75	80	36	70670
1 Rocks	0,16	75	82	36	70671
1 Rocks	0,21	85	85	36	70673
1 Rocks	0,24	85	90	36	70674
1 Rocks	0,27	85	90	36	70675
2 Highball	0,27	80	120	36	70680
3 Beverage	0,30	80	120	36	70681
3 Beverage	0,35	85	125	36	70682
3 Beverage	0,41	90	130	36	70683
4 Cooler	0,59	95	170	24	70686
4 Cooler	0,65	100	180	24	70687
5 Bierglas	0,41	80	200	24	70689



ARCOROC

Glasserie Reveal Up



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	110	234	6	ARCJ9014



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	104	220	6	ARCJ8742



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	97	245	6	ARCN1738
0,20 /-/	97	245	6	ARCN1738F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	91	230	6	ARCJ8743
0,20 /-/	91	230	6	ARCJ8743F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	83	217	6	ARCJ8908
0,20 /-/	83	217	6	ARCJ8908F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	245	6	ARCJ8907
0,10 /-/	70	245	6	ARCJ8907F



Glasserie Mineral



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	72	202	6	ARCH2010
0,20 /-/	72	202	6	ARCH2010G
0,35	79	219	6	ARCH2007
0,20 /-/	79	219	6	ARCH2007F
0,45	84	234	6	ARCH2006
0,20 /-/	84	234	6	ARCH2006F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	55	224	6	ARCH2090
0,10 /-/	55	224	6	ARCH2090F

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Open Up



Weinkelch Tannic

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	107	233	6	ARCU1013



Weinkelch Soft

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	103	228	6	ARCU1012



Weinkelch Universal Tasting

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	90	231	6	ARCU1011



Weinkelch Round

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	96	211	6	ARCU1010



Weinkelch Pro Tasting

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	87	180	6	ARCU1008



Sektkelch Effervescent*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,20	74	234	6	ARCU1051



ARCOROC

Glasserie V. Juliette



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	78	188	6	ARCN5163
0,40	86	206	6	ARCN4907
0,50	92	217	6	ARCN5993



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	65	217	6	ARCN5082



*Mit Moussierpunkt



Glasserie Sublym



Ballon Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	112	229	6	ARCN4742



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	72	207	6	ARCL2609
0,10 + 0,20 /-/	72	207	6	ARCL4274



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	80	230	6	ARCL2761
0,10 + 0,20 /-/	80	230	6	ARCL6892
0,20 /-/	80	230	6	ARCL4276



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	87	250	6	ARCN1739
0,10 + 0,20 /-/	87	250	6	ARCL6791
0,20 /-/	87	250	6	ARCL4277



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	92	260	6	ARCV3604
0,20 /-/	92	260	6	ARCL4275



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	60	240	6	ARCL2762
0,10 /-/	60	240	6	ARCL4273

Glasserie Nexo



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	82	200	6	365751GTM021462
0,10 /-/	82	200	6	365751GSZ021897
0,10 + 0,20 /-/	82	200	6	365751GTM021462J
0,20 /-/	82	200	6	365751GSZ021898
0,20 /-/	88	208	6	365749GSZ021899



Rotweinkelch / Gran Rosso

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15 /-/	92	216	6	365748GTM021990J
0,20 /-/	92	216	6	365748GSZ021899



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	68	225	6	365752GTM021462
0,10 /-/	68	225	6	365752GRC021897

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Sequence



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	79	210	6	ARCL9948
0,20 /-/	79	210	6	ARCL9948G



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	87	227	6	ARCL9949
0,20 /-/	87	227	6	ARCL9949H



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	90	235	6	ARCL9950
0,20 /-/	90	235	6	ARCL9950G



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	100	235	6	ARCL9951



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	56	208	6	ARCL9947
0,10 /-/	56	208	6	ARCL9947F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	70	234	6	ARCP3787
0,10 /-/	70	234	6	ARCP3787G



Glasserie Ballon & Reims



Weißwein-/Rotweinkelch Ballon

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,19	77	130	24	ARCV4300
0,10 /-/	77	130	24	ARCV4300F
0,25	83	140	24	ARCV4445
0,20 /-/	83	140	24	ARCV4548

*Mit Moussierpunkt



Sektkelch Reims

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	60	156	12	ARC39082
0,10 /-/	60	156	12	ARCJ1228







Glasserie Exaltation



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	86	215	6	ARCV6191
0,20 /-/	86	215	6	ARCV6191F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	91	227	6	ARCV6190
0,20 /-/	91	227	6	ARCV6190F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	96	239	6	ARCV6189
0,20 /-/	96	239	6	ARCV6189F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	106	260	6	ARCV6719



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	77	214	6	ARCQ1151
0,10 /-/	77	214	6	ARCQ1151F





Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	238	6	ARCQ0818
0,10 /-/	82	238	6	ARCQ0818F

*Mit Moussierpunkt

Glasserie Symetrie





Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	80	230	6	ARCV1483
0,20 /-/	80	230	6	ARCV1483F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	87	250	6	ARCV0391
0,20 /-/	87	250	6	ARCV0391F
0,10 + 0,20 /-/	87	250	6	ARCV9459



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	92	260	6	ARCV2696
0,20 /-/	92	260	6	ARCV2696F



Sektkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	70	240	6	ARCV2697
0,10 /-/	70	240	6	ARCV2697F



Sektkelch*

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	65	198	6	ARCV1375
0,10 /-/	65	198	6	ARCV1375F



Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	112	76	6	ARCV1171



Gin-/Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	106	209	6	ARCQ8707

Glasserie Exclusiva



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	82	200	6	349789BZM021990
0,20 /-/	82	200	6	349789BZM021990F



Weinkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,54	91	217	6	349788BZM021990
0,20 /-/	91	217	6	349788BZM021990F



Sektkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	68	226	6	349790BZM021990
0,10 /-/	68	228	6	349790BZM021990F

*Mit Moussierpunkt



Schaumweinglas* 773

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	75	230	6	123409
0,10 /-/	75	230	6	123521



Premium Schaumweinglas* 772

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	86	232	6	121545



Sekt / Champagner* 77 Audience

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	67	214	6	116486
0,10 /-/	67	214	6	116491



Sektschale 8

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	106	152	6	111219



Hurricane 300

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,53	89	183	6	111286
0,30 /-/	89	183	6	111287



Dancing Tumbler 65 Party

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	96	97	6	116458



Gin Tonic 80

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,71	116	178	6	118741



Margarita 166

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	114	166	6	111234



*Mit Moussierpunkt



Martini 86

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	101	157	6	111231



Grappa 155

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,11	58	190	6	111232



Nick & Nora

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	73	147	6	119778



Klare Brände 18

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	58	188	6	120221
0,02 /-/	58	188	6	120240
0,02 + 0,04 /-/	58	188	6	120242



Sherry / Prosecco 34

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,12	58	188	6	111224
0,05 /-/	58	188	6	111225
0,10 /-/	58	188	6	111226



Whisky Nosing 120

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,32	83	120	6	118742



Whisky Nosing Glass 17

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	66	175	6	116457



Cognac XXL 45

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,77	118	165	6	111946



Likörschale 16

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	68	124	6	111220



Spirituosenkaraffe Belfesta

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,07	41	120	6	120256
0,02 + 0,04 /-/	41	120	6	120258









Barserie Trevi



Rotwein 1

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	90	102	4	T1410010000



Weißwein 2

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	80	102	4	T1410000000



Allround 145

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,55	90	25	4	T1411450000



Sekt 7

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	63	150	4	T1410770000



Barserie Melody



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	95	85	6	121598



Allround 42

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	72	134	6	121597



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,50	78	146	6	121599



Glastrinkhalme



Glastrinkhalme

Ausführung:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
mit Zwiesel Logo	9	150	50	121515
ohne Zwiesel Logo	9	150	50	121517
mit Zwiesel Logo	9	210	50	121516
ohne Zwiesel Logo	9	210	50	121518

Barserie Stage



Whisky 60

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,36	86	92	6	121555



Longdrink 79

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,44	76	150	6	121556



SCHOTT ZWIESEL

Barserie Bar Selection



Age Schliff



Fave Schliff

Whisky 60

Schliff:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Age	0,29	82	100	6	124307
Fave	0,29	82	100	6	124311



Age Schliff



Fave Schliff

Longdrink 79

Schliff:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Age	0,41	77	148	6	124309
Fave	0,41	77	148	6	124313



Age Schliff



Fave Schliff

Allround 42

Schliff:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Age	0,29	72	125	6	124308
Fave	0,29	72	125	6	124312



Age Schliff



Fave Schliff

Schnaps 35

Schliff:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Age	0,06	50	61	6	124306
Fave	0,06	50	61	6	124310



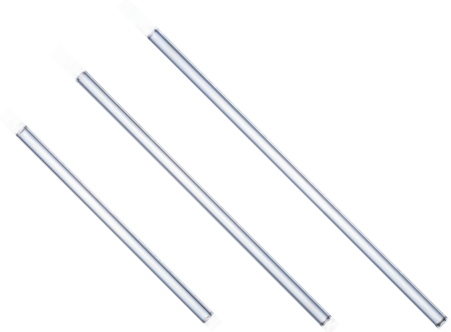
TABLE ROC®

Glastrinkhalme

Trinkhalm gerade

› aus Borosilikatglas
› Wandstärke 1,5 mm
› Set besteht aus 50 Trinkhalmen und 3 Reinigungsbürsten

ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
8	150	1 Set	OS400
8	200	1 Set	OS410
8	230	1 Set	OS420







SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS



Diese und weitere Bargläser
finden Sie in unserem Onlineshop ...



Perfect Serve Collection



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,27	82	81	12	4508017



D.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	86	100	12	4508016



Small Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	72	100	12	4508012



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	71	150	12	4508019



Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	40	90	12	4508020



Nick & Nora

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,15	72	140	12	4508006



Coupette

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,24	91	140	12	4508008



Cocktail

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,17	103	140	12	4508025



Large Mixing

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	104	182	4	4500153

Barserie Noblesse Colours

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
aqua	0,30	82	102	3	104239



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
rosé	0,30	82	102	3	104240



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
mint	0,30	82	102	3	104241



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
taupe	0,30	82	102	3	104242



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
vintage blue	0,30	82	102	3	104243



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
berry	0,30	82	102	3	104244



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
smoke	0,30	82	102	3	104245



Whiskybecher 2er Set

Farbe:	Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
tobacco	0,30	82	102	3	104246





Barserie Noblesse

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Whiskybecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	82	102	12	91710



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	80	84	12	98856



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	77	151	12	91703



Schale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	110	50	6	95911



Stamper

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,06	50	61	12	100695



Kelchglas klein

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	79	126	12	102085



Kelchglas groß

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	90	140	12	102084



Biertulpe

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	83	173	12	102562



Bierkrug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,60	145	139	6	95885



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,20	126	232	4	101969

Barserie Highland



Becher Cross

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96089



Becher Diamond

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96092



Becher Square

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96091



Becher Straight

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	82	102	12	96090



Longdrink Cross

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98232



Longdrink Diamond

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98235



Longdrink Square

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98234



Longdrink Straight

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,45	77	151	12	98233



Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Barserie Bossa Nova



S.O.F.

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,26	82	89	12	103039



Whiskybecher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,33	90	100	12	92054



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	81	150	12	92055



Krug

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1,20	126	232	4	92074



Barserie Punk



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	84	101	12	99576



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	75	151	12	99578

Barserie Jules



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,31	78	97	12	102082



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	73	147	12	102081



Barserie Gin & Tonic



Gin & Tonic

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,64	105	222	12	102946



Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS

Barserie Ethno



Becher

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,29	82	94	12	104299



Longdrink / Latte Macchiato

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,43	77	151	12	105187



Becher für Heißgetränke

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,39	125	107	12	104301



Schale 2er Set

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,74	165	77	6	104985



Capuccinoglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,23	83	90	12	104966



Espressoglas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,09	64	63	12	104965







Barserie America 20s



Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	45	80	6	122148BCC021990



Rocks Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	84	84	6	122138BAU021990



D.O.F. Tumbler

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,37	88	92	6	122139BBC121990



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	68	158	6	122143BAU021990



Cooler Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,49	74	162	6	122141BB9121990



Cordial Likörkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,08	56	150	6	122146BAU021990



Martinischale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,16	94	157	6	122144BAU021990
0,25	108	180	6	122142BB9021990



Nick & Nora Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,14	76	158	6	122145BAU021990



Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,22	98	160	6	122137BAU021990



Cocktailkelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	78	202	6	122129BB9021990



Fizz Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	107	140	6	122150BAU021990



Cognacschwenker

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,65	107	165	6	122147BB9021990



Gin Tonic Kelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,75	109	226	6	122128BB9021990



Mixing Glas

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,79	97	160	6	122149MDG121990

Barserie Broadway





Shot

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,05	49	60	6	ARCV2910



Whisky

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,30	84	91	6	ARCL7254



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,28	67	134	6	ARCL7256



Longdrink

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	74	147	6	ARCL7255



Sektschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	115	138	6	ARCP8796



Cocktailschale

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,21	118	155	6	ARCP8795



Gin Tonic Kelch

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,58	107	195	6	ARCP8821

Barserie New York





Whisky*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,25	81	84	6	ARCL7339



Whisky*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,38	89	100	6	ARCL7334



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,35	74	145	6	ARCL7335
0,30 /-/	74	145	6	ARCL7335F



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,40	77	155	6	ARCN4136
0,30 /-/	77	155	6	ARCN4136F



Longdrink*[1]

Inh./l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
0,47	87	144	6	ARCL7340
0,40 /-/	87	144	6	ARCL7340F

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

ARCOROC



1



New Martini

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailschale	0,21	114	179	6	ARCL3678



1



Brio

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Sektschale*	0,21	83	192	6	ARCL8941



1



Hurricane

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailglas	0,44	80	207	6	ARC54584



1 2



Cabernet

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Cocktailschale	0,21	117	175	6	ARCN6887
1 Cocktailschale	0,30	120	188	6	ARCN6831

*Mit Moussierpunkt

ARCOROC





Starline

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Longdrinkglas	0,31	75	140	6	ARCV9571
1 Longdrinkglas 0,20 /-/	0,31	75	140	6	ARCV9571F
2 Longdrinkglas	0,35	85	125	6	ARCV9572
2 Longdrinkglas 0,30 /-/	0,35	85	125	6	ARCV9572F
3 Longdrinkglas	0,27	85	100	6	ARCV9573
3 Longdrinkglas 0,20 /-/	0,27	85	100	6	ARCV9573F
4 Longdrinkglas	0,42	90	130	6	ARCV9574
4 Longdrinkglas 0,30 /-/	0,42	90	130	6	ARCV9574F
5 Longdrinkglas	0,46	90	150	6	ARCX0433
5 Longdrinkglas 0,40 /-/	0,46	90	150	6	ARCX0433F
6 Longdrinkglas	0,65	95	170	6	ARCX0434
6 Longdrinkglas 0,50 /-/	0,65	95	170	6	ARCX0434F





Eskale

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher[1]	0,09	60	65	6	ARCL7172
2 Becher[1]	0,18	75	80	6	ARCL3751
3 Becher[1]	0,31	90	85	6	ARCL3750

Bormioli Rocco





Oxford Bar

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot*	0,04	44	60	6	340785BZN121990
2 Rocks Tumbler*	0,31	85	99	6	340784BZQ121990
3 D.O.F. Tumbler*	0,37	89	104	6	340783BZM121990
4 Longdrink*	0,40	82	143	6	340782BZM121990





Diamond

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot	0,08	59	71	6	350238BAZ121990
2 Aqua Tumbler	0,31	84	93	6	350200M02321990
3 D.O.F. Tumbler	0,39	91	103	6	302260M02321990
4 Cooler Longdrink	0,47	85	144	6	350240M02321990

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

ZWIESEL
GLAS



SCHOTT
ZWIESEL

Glasserie Paris



79 42 12 60 89 35

Bezeichnung:		Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
79	Longdrink	0,35	62	156	6	577705
79	Longdrink	/-/ 0,30	62	156	6	458576
42	Bier	0,31	61	142	6	571703
42	Bier	/-/ 0,20	61	142	6	577820
12	Becher	0,24	60	117	6	813893
12	Becher	/-/ 0,20	60	117	6	817664
60	Whisky	0,32	80	90	6	579704
89	Cocktail	0,16	61	80	6	575706
35	Schnaps	0,05	38	72	6	572702
35	Schnaps	/-/ 0,02 + 0,04	38	72	6	697949



Diese und weitere Kollektionen finden Sie in unserem Onlineshop ...

Glasserie Convention



79 42 12 60 35

Bezeichnung:		Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
79	Longdrink	0,39	65	155	6	175495
79	Longdrink	/-/ 0,30	65	155	6	103625
42	Bierbecher	0,35	63	140	6	175500
12	Wasser	0,26	63	116	6	175514
60	Whisky	0,30	80	89	6	175531
35	Schnaps	0,05	38	77	6	175545

Glasserie Granity



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

	Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Longdrinkbecher*[1]	0,20	64	128	6	ARCJ2608
2	Longdrinkbecher*[1]	0,31	74	140	6	ARCJ2604
2	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,20	74	140	6	ARCJ5924
2	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,25	74	140	6	ARCJ2604G
3	Longdrinkbecher*[1]	0,35	84	122	6	ARCJ2606
3	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,30	84	122	6	ARCJ5928
4	Longdrinkbecher*[1]	0,42	88	135	6	ARCJ2602
4	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,30	88	135	6	ARCJ5931
5	Longdrinkbecher*[1]	0,46	86	162	6	ARCJ2599
5	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,40	86	162	6	ARCJ5932
6	Longdrinkbecher*[1]	0,65	96	180	6	ARCJ2598
6	Longdrinkbecher*[1]	/-/ 0,50	96	180	6	ARCJ5926
7	Whiskybecher*[1]	0,16	70	75	6	ARCJ2609
8	Whiskybecher*[1]	0,20	79	80	6	ARCJ2611
9	Whiskybecher*[1]	0,28	85	96	6	ARCJ2612
9	Whiskybecher*[1]	/-/ 0,20	85	96	6	ARCJ2612F
10	Whiskybecher*[1]	0,35	92	107	6	ARCL7844
11	Shot*[1]	0,05	50	57	12	ARC04755



ARCOROC

Glasserie Islande



1 2 3 4 5 6 7 8

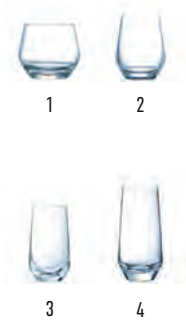


9 10 11 12 13 14 15

	Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1	Tumbler Tubo	0,10	50	88	6	ARCJ4238
2	Longdrinkbecher	0,16	55	100	6	ARCN6643
3	Longdrinkbecher Tubo	0,17	52	125	6	ARCJ3314
4	Longdrinkbecher Tubo	0,22	50	150	6	ARCJ3315
5	Longdrinkbecher	0,22	58	130	6	ARCJ3307
6	Longdrinkbecher	0,29	62	145	6	ARCJ3308
6	Longdrinkbecher	/-/ 0,20	62	145	6	ARCJ3308F
6	Longdrinkbecher	/-/ 0,25	62	145	6	ARCJ3308G
7	Longdrinkbecher	0,31	59	165	6	ARCJ3309
7	Longdrinkbecher	/-/ 0,20	59	165	6	ARCJ3309F
8	Longdrinkbecher	0,33	60	160	6	ARCJ3310
9	Longdrinkbecher	0,36	64	170	6	ARCJ4226
9	Longdrinkbecher	/-/ 0,30	64	170	6	ARCJ4226G
10	Longdrinkbecher	0,46	73	158	12	ARC07781
11	Whiskybecher	0,20	70	83	6	ARCJ3312
12	Whiskybecher	0,30	79	93	6	ARCJ3313
13	Whiskybecher	0,38	88	96	6	ARCN6377
14	Stamper	0,07	35	105	12	ARC12365
14	Stamper	/-/ 0,02 + 0,04	35	105	12	ARCV9690
15	Stamper mit Henkel	0,07	40	100	12	ARC72388

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas / Auf Anfrage erhalten Sie weitere geeichte Gläser dieser Serien.







Lima

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky	0,35	94	83	6	ARCG3367
2 Longdrink	0,38	88	110	6	ARCG3368
3 Longdrink	0,40	77	130	6	ARCL8110
4 Longdrink	0,45	77	160	6	ARCL2356





Vigne

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky	0,20	75	74	6	ARCG3659
2 Whisky	0,31	84	83	6	ARCG3666
3 Whisky	0,37	93	87	6	ARCL2370
4 Longdrink	0,22	61	111	6	ARCG3658
5 Longdrink	0,33	69	126	6	ARCG3674
5 Longdrink	/-/ 0,30	69	126	6	ARCG3674G
6 Longdrink	0,45	70	165	6	ARCL2369
6 Longdrink	/-/ 0,40	70	165	6	ARCL2369H





Primary

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Tumbler	0,27	58	93	6	ARCG0036
2 Tumbler	0,35	81	102	6	ARCG3322
3 Tumbler	0,44	86	105	6	ARCG3323
4 Longdrink	0,40	76	127	6	ARCL8677





Barshine

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Juice Tumbler*	0,21	76	84	6	127313BCG021990
2 Rocks Tumbler*	0,31	84	92	6	127311BCH021990
3 D.O.F. Tumbler*	0,39	91	101	6	127314BCH021990
4 Longdrink*	0,38	83	121	6	127312BCG021990

*stapelbar

ARCOROC





1

Amsterdam

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Longdrink	0,27	61	135	6	ARCN8857
1 Longdrink /-/	0,20	61	135	6	ARC44235





1

Realo Rialto

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher	0,16	64	118	6	ARC00841





1 2 3 4 5 6 7

Shetland

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Shot	0,09	60	80	12	ARCC8222
2 Tumbler	0,15	66	90	12	ARCC8312
3 Whisky	0,25	88	88	12	ARC79747
4 Whisky	0,32	99	95	12	ARC79741
5 Longdrink	0,22	73	121	12	ARC79736
6 Longdrink	0,35	82	140	12	ARC79728
7 Longdrink	0,42	90	146	12	ARC79698

ARCOROC



1 2 3





1 2



3 4



Campus

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,18	65	87	6	ARCV8391
2 Becher*[1]	0,22	64	97	6	ARCV8553
3 Becher*[1]	0,29	64	125	6	ARCV8554

Log

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,16	63	80	6	ARCV7997
2 Becher*[1]	0,22	73	79	6	ARCV7995
3 Becher*[1]	0,27	77	93	6	ARCV7950
4 Becher*[1]	0,32	70	120	6	ARCV7967



1 2





1 2



Norvege

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,16	65	82	6	ARCV8966
2 Becher*[1]	0,20	72	88	6	ARCV8967

Spirale

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Becher*[1]	0,20	77	78	6	ARCV8032
2 Becher*[1]	0,25	82	84	6	ARCV8038



1



2 3 4



5 6 7



Stack Up

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Whisky*[1]	0,21	80	80	6	ARCH5647
2 Whisky*[1]	0,26	85	92	6	ARCJ0317
2 Whisky*[1]	/-/ 0,20	85	92	6	ARCJ0317F
3 Whisky*[1]	0,32	92	92	6	ARCH5646
3 Whisky*[1]	/-/ 0,20	92	92	6	ARCH5646F
3 Whisky*[1]	/-/ 0,25	92	92	6	ARCH5646G
4 Longdrink*[1]	0,29	76	119	6	ARCH7764
4 Longdrink*[1]	/-/ 0,20	76	119	6	ARCH7764F
5 Longdrink*[1]	0,35	78	140	6	ARCH7763
5 Longdrink*[1]	/-/ 0,25	78	140	6	ARCH7763F
5 Longdrink*[1]	/-/ 0,30	78	140	6	ARCH9335
6 Longdrink*[1]	0,40	83	144	6	ARCH5642
6 Longdrink*[1]	/-/ 0,30	83	144	6	ARCH5642F
7 Longdrink*[1]	0,47	87	147	6	ARCH5641
7 Longdrink*[1]	/-/ 0,40	87	147	6	ARCH5641F

*stapelbar / [1]gehärtetes Glas

Glasserie Viña Touch



Becher

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
rot	0,39	81	114	6	118758
blau	0,39	81	114	6	118760
grün	0,39	81	114	6	118761
bernstein	0,39	81	114	6	118762



Glasserie Diamond



Aqua Tumbler

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,31	84	93	6	350220M02321990
rock purple	0,31	84	93	6	350230M02321990





D.O.F. Tumbler

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,39	91	103	6	302259M02321990
rock purple	0,39	91	103	6	302258M02321990



Cooler Longdrink

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
ocean blue	0,47	85	144	6	350260M02321990
rock purple	0,47	85	144	6	350270M02321990

Glasserie America 20s



Whisky

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,30	84	84	6	122156BAU021990
lila	0,30	84	84	6	122157BAU021990
blue	0,37	88	92	6	122152BBC121990
lila	0,37	88	92	6	122153BZQ121990



Longdrink

› durchgefärbtes Glas

Farbe:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
blue	0,40	68	158	6	122158BAU021990
lila	0,40	68	158	6	122159BAU021990
blue	0,49	74	162	6	122154BB9121990
lila	0,49	74	162	6	122155BB9121990



ZWIESEL GLAS



Belfesta

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,25	79	215	6	113786
Karaffe	/-/ 0,20	79	215	6	113787
Karaffe	/-/ 0,25	79	215	6	113788
Karaffe	0,50	102	260	6	123113
Karaffe	/-/ 0,50	102	260	6	123117

SCHOTT ZWIESEL



Fresca

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,10	54	158	6	120020
Karaffe	/-/ 0,10	54	158	6	120021
Karaffe	0,20	64	185	6	120022
Karaffe	/-/ 0,20	64	185	6	120023
Karaffe	/-/ 0,25	64	185	6	120025
Karaffe	0,50	81	242	1	120026
Karaffe	/-/ 0,50	81	242	1	120027

Bormioli Rocco



Misura

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	/-/ 0,25	68	190	12	184159MU4321990
Karaffe	/-/ 0,50	84	235	12	184169MU4321990
Karaffe	/-/ 1,00	108	262	6	184179MU3321990



Ypsilon

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	/-/ 0,25	65	165	12	125071MFA121230
Karaffe	/-/ 0,50	80	205	6	125081MEU121231
Karaffe	/-/ 1,00	104	255	6	125001MG8321232



Bistrot

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	/-/ 0,25	81	115	12	146140MU4321990
Krug	/-/ 0,50	101	145	12	146150MU4321990
Krug	/-/ 1,00	118	186	6	146160MU3321990

TABLE ROC®



Salzburg

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	/-/ 0,20	75	102	12	ST09251408687
Krug	/-/ 0,25	83	103	12	ST09251458687
Krug	/-/ 0,50	102	128	6	ST0925170868780
Krug	/-/ 1,00	125	164	6	ST0925180858780



Fluid

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,28	135	12	ARCL4212
Karaffe	0,75	210	6	ARCL6247
Karaffe mit Deckel	0,62	193	6	ARCL4194
Karaffe mit Deckel	0,75	210	6	ARCL8689
Karaffe mit Deckel	1,10	265	6	ARCL4193



ARCOROC

Carafon Vin

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Karaffe	0,31	132	12	ARCC0198
Karaffe	/-/ 0,20	132	12	ARCC0198F
Karaffe	/-/ 0,25	132	12	ARCC0198E
Karaffe	0,58	164	12	ARCV7128
Karaffe	/-/ 0,50	164	12	ARCV7128F
Karaffe	1,12	203	6	ARCC0199



Arc

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	0,50	145	12	ARCE7258
Krug	1,00	201	6	ARCE7255
Krug	1,30	217	6	ARCE7254
Krug	1,60	242	6	ARC53061



Quadro

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	0,50	157	6	ARC75201
Krug	1,10	244	6	ARC70361
Krug	1,70	256	6	ARC30629
Krug	2,00	256	6	ARC46538



Bormioli Rocco

Romantic

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug mit Eisbehälter	1,80	236	6	335942MQD321990



Tivoli

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Krug	1,60	203	6	ARC07058
Krug	2,30	257	6	ARC28438

ARCOROC



1 2



Palmier

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,21	101	6	ARC58010
2 Eisbecher	0,37	201	6	ARC58012



1



Quadro

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Milchshake Glas	0,36	190	6	ARC12615



1 2



Jazzed

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,25	92	6	ARCV7087
2 Eisbecher	0,41	198	6	ARCN8367



1



Jazzed Frozen

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale Frozen	0,25	86	6	ARCV7089



1 2



Sorbet

Bezeichnung:	Inhalt/l:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale	0,22	78	6	ARCV7429
2 Eisschale	0,38	93	6	ARCV7431



1 2



3 4



Maeva / Diamant / Vintage

Bezeichnung:	Inhalt/l:	Höhe/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
1 Eisschale Diamant	0,20	62	6	ARCL6689
2 Eisschale Diamant	0,35	75	6	ARCL6690
3 Eisschale Vintage	0,20	62	6	ARCL6691
4 Eisschale Vintage	0,35	75	6	ARCL6692



ARCOROC



Empilable

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller tief[1]	-	144	30	6	ARCL3308
Stapelschale[1]	0,35	60	27	6	ARCV7515
Stapelschale[1]	0,75	75	35	6	ARCV7520
Stapelschale[1]	0,15	90	40	6	ARC10040
Stapelschale[1]	0,24	105	45	6	ARCV7538
Stapelschale[1]	0,39	120	54	6	ARCV7812
Stapelschale[1]	0,63	140	65	6	ARC10003
Stapelschale[1]	1,10	168	78	6	ARCV7833
Stapelschale[1]	1,80	198	95	6	ARCV4042
Stapelschale[1]	2,90	229	105	6	ARCV4034
Stapelschale[1]	4,30	259	119	6	ARCV7655
Stapelschale[1]	6,00	292	135	6	ARC10029

Aspen

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller flach[1]	-	190	20	6	ARCP9052
Teller flach[1]	-	240	25	6	ARC10241
Teller tief[1]	-	145	30	6	ARCQ7420
Teller tief[1]	-	205	40	6	ARC10365
Schale[1]	0,51	120	54	6	ARCH4908
Schale[1]	2,00	230	90	12	ARC10407
Schale[1]	3,45	270	105	6	ARC06652

Nachtmann
FINE BAVARIAN CRYSTAL
THE LIFE STYLE DIVISION OF RIEDEL GLASS WORKS





Cosmos

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller tief[1]	-	140	30	12	ARC08538
Schale[1]	0,27	120	60	12	ARC64089
Schale[1]	0,45	139	65	12	ARC64091
Schale[1]	0,90	170	80	6	ARCH5360
Schale[1]	1,60	198	95	6	ARCV8010
Schale[1]	2,20	229	110	6	ARCE8859
Schale[1]	4,80	275	135	6	ARC44029

Ethno

Bezeichnung:	Inhalt/l:	ø/mm:	H/mm:	VE:	Artikel-Nr.:
Teller	0,39	220	20	6	105817
Teller	-	230	18	2	106160
Teller	-	320	18	2	106161

[1]gehärtetes Glas





Küchenzubehör

Wirtschafts-artikel 456-523

Kochgeschirr
GN-Behälter
Aufbewahrungs- und Lagerungsartikel
Speisenvorbereitungsartikel
Messgeräte
Zubehör
Backequipment
Sahnegeräte
Speiseeisartikel
Serviceartikel
Barequipment
Tabletts

Gebrauchs-artikel 524-525

Erste-Hilfe
Küchenhygiene

Töpfe

Kochgeschirrserie Apollo

› für alle Herdarten geeignet
› 7-Schicht-Boden für optimale Wärmeleitung
› 7-Schicht-Material vom Boden bis zum Seitenrand für alle konischen Produkte
› ergonomische Griffe und praktische Gieß-/Schüttränder



Kochtopf mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	160	5,00	1005121
240	180	8,00	1005120



Bratentopf mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	80	1,50	1005110
180	90	5,20	1005111
200	100	3,00	1005112
220	110	4,00	1005113
240	120	5,20	1005114
280	140	8,40	1005115



Stieltopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
140	70	1,00	1005122
160	80	1,50	1005123
180	90	2,20	1005124
200	100	3,00	1005125
220	110	4,00	1005126



Schmorpfanne

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	58	2,80	1005244
280	74	4,80	1005245





Konische Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
140	55	0,75	1005148
160	59	1,00	1005149
180	66	1,50	1005150
200	75	2,00	1005151
220	80	2,50	1005152
240	91	3,30	1005153
280	91	4,80	1005154

Pfannen und Wokpfannen



Bratpfanne Multiline

› für alle Herdarten geeignet
› 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	1005409
240	52	-	1005411
280	52	-	1005412
320	56	-	1005413



Bratpfanne Alupro

› kaltgeschmiedeter Aluminiumkörper
› Triplinduc Induktionsboden
› gegossener Edelstahlgriff
› Titanium-Beschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	50	-	1005456
240	55	-	1005457
260	55	-	1005461
280	55	-	1005458
300	58	-	1005462
320	58	-	1005460



Bratpfanne Ecoline

› 5-Schicht-Material
› Hohlgriff aus Edelstahl 18/10
› mit keramischer Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	60	-	1028188
240	70	-	1028189
280	70	-	1028190
320	70	-	1028192



Bratpfanne ControlInduc

› speziell für Induktion
› Pfanne beschränkt die Temperatur auf max. 250°C
› mit Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	1008010
240	52	-	1010369
280	52	-	1010370
320	55	-	1010371



Wok mit flachem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
260	85	2,00	1005144



Wok mit flachem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
320	95	3,50	1005146



Wok mit rundem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› aus hochwertigem 7-Schicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	120	6,00	1005247



Wok Resto mit rundem Boden

› für alle Herdarten geeignet
› Mehrschicht-Material

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	120	6,00	1005257





cookmax®

Töpfe und Pfannen

5-Ply Mehrschichtmaterial



Kochgeschirrserie Gourmet

› für alle Herdarten geeignet
› 10 Jahre Garantie
› Edelstahl 18/0, Reinaluminium, Alu-Legierung, Reinaluminium, Edelstahl 18/10
› alle Töpfe, Sauteusen und Pfannen aus 5-Ply-Mehrschichtmaterial ohne Deckel, rostfrei
› extra schwere Qualität
› hohe Wärmeleitfähigkeit
› kurze Ankochzeit und hohe Energieeinsparung durch optimale Hitzeübertragung
› wärmeisolierende, geschmiedete Edelstahlbeschläge
› mit Literskala und Schüttrand
› backofenfest bis 220°C (Umluft)
› Kaltgriffe
› Wokdeckel mit Drehgriff zum Öffnen und Schließen der Luftzufuhr



Bratentopf flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	90	2,80	104520
240	105	4,70	104524
280	120	7,30	104528
320	150	12,00	104532
360	170	17,30	104536
400	190	23,90	104540



Fleischtopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	103916
200	130	4,00	103920
240	150	6,50	103924
280	170	10,00	103928
320	190	15,20	103932
360	220	22,40	103936
400	250	31,40	103940



Gemüse-/Suppenkessel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	140	2,80	103816
200	180	5,50	103820
240	200	9,00	103824
280	230	14,10	103828
320	265	21,30	103832
360	285	29,00	103836
400	320	40,20	103840



Stielkasserolle flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	70	1,40	159116
180	80	2,00	159118
200	90	2,80	159120



Stielkasserolle hoch

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	159216
200	120	3,80	159220
240	130	5,90	159224



Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	55	1,00	104016
180	60	1,50	104018
200	65	2,00	104020
240	75	3,40	104024



Bratpfanne antihaft

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	40	1,30	104220
240	50	2,00	104224
280	55	3,00	104228
320	60	4,00	104232
360	60	6,10	104236



Wok mit Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	75	6,00	104436



Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	-	-	38436.16
180	-	-	38436.18
200	-	-	38436.20
240	-	-	38436.24
280	-	-	38436.28
320	-	-	38436.32
360	-	-	38436.36
400	-	-	38436.40

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.

Kochgeschirrserie Professional

› für alle Herdarten geeignet
› 5 Jahre Materialgarantie
› extra massiver CS 18/10, außen und innen seidenmatt poliert, Schüttrand spiegelglanzpoliert
› Kaltgriffe sowie Sandwichboden in drei Schichten aufgebaut (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl)



Bratentopf flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	90	2,80	38433.20
240	105	4,70	38433.24
280	120	7,40	38433.28
320	150	12,10	38433.32
360	170	17,30	38433.36
400	190	23,90	38433.40



Fleischtopf

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	38434.16
200	130	4,10	38434.20
240	150	6,80	38434.24
280	170	10,50	38434.28
320	190	15,30	38434.32
360	220	22,40	38434.36
400	250	31,40	38434.40
450	280	44,50	38434.45



Gemüse-/Suppenkessel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	160	3,20	38430.16
200	180	5,50	38430.20
240	240	10,50	38430.24
280	280	17,00	38430.28
320	320	25,50	38430.32
360	360	36,50	38430.36
400	400	50,00	38430.40
450	400	63,50	38430.45



Stielkasserolle hoch

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	110	2,20	38431.16
200	130	4,10	38431.20
240	150	6,80	38431.24



Stielkasserolle flach

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	70	1,40	38432.16
180	80	2,00	38432.18
200	90	2,80	38432.20



Deckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	-	-	38436.16
180	-	-	38436.18
200	-	-	38436.20
240	-	-	38436.24
280	-	-	38436.28
320	-	-	38436.32
360	-	-	38436.36
400	-	-	38436.40
450	-	-	38436.45



Sauteuse

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	60	1,20	38435.16
180	65	1,70	38435.18
200	70	2,20	38435.20
240	80	3,60	38435.24



Bratpfanne

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	38438.20
240	50	-	38438.24
280	55	-	38438.28
320	60	-	38438.32
360	65	-	38438.36



Bratpfanne antihaft

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	38437.20
240	50	-	38437.24
280	55	-	38437.28
280	75	-	14613
320	60	-	38437.32
360	65	-	38437.36



Bratpfanne Keramik

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	-	11152
240	50	-	11153
280	55	-	11154
320	60	-	11155
360	60	-	11156



Pasta-Einsatz

› passend für Gemüsetopf ø 240 mm

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	200	-	38440

Auf Anfrage erhalten Sie weitere Teile dieser Serie.



cent



cookmax®

Pfannen und Wokpfannen



Wok mit Stiel

› induktionsgeeignet
› Aluguss Antihaftbeschichtung

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
300	90	4,50	11173



Servierpfanne

› für alle Herdarten geeignet
› Schmiedeeisen
› mit gebogenem Hakenstiel

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	30	-	3281.20
240	26	-	3281.24



Schlemmerpfännchen mit Servierbrett, Eisen

› für alle Herdarten sowie Gas- und Holzkohlegrill geeignet
› Stärke Eisen 2 mm
› Brett ø 205 mm aus Buchenholz

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	40	0,60	13805
245	40	1,20	14468



Servierpfanne, Eisen, rund

› für alle Herdarten, Backofen, Gas- und Holzkohlegrill sowie offenes Feuer geeignet
› Stärke Eisen 2 mm
› nicht spülmaschinengeeignet

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240	40	1,20	162000



Wok mit Deckel

› aus Edelstahl inkl. Edelstahldeckel
› Kaltgriffe – Stiel und Gegengriff

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	215	6,00	40069



Wok

› für alle Herdarten geeignet
› aus Mehrschichtmaterial

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360	90	6,00	6112.36



Grillpfanne eckig Teflon

› für alle Herdarten geeignet
› Edelstahl 18/10, gerillte Bratfläche

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280 x 280	60	-	11157



Bratpfanne Professional

› für alle Herdarten geeignet
› Antihaftbeschichtung 3-lagig, Kaltgriffe

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200	45	1,00	11869
240	50	1,40	11870
280	53	2,00	11871
320	60	3,00	11872

Pfannen / Töpfe Serie All-Clad



Bratpfanne

› Mehrschichtmaterial
› poliert

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 89	57.0277.6520
280 x 122	57.0278.6520
305 x 117	57.0279.6520



Sauteuse

› Mehrschichtmaterial
› poliert

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 140	57.0284.6520
330 x 147	57.0276.6520
350 x 135	57.0282.6520



Pfännchen oval

› 18/10
› poliert

L x B x H/mm:		Artikel-Nr.:
180 x 140 x 36	2er Set	57.0291.6040



Pfännchen

› 18/10
› poliert

ø x H/mm:		Artikel-Nr.:
150 x 38	2er Set	57.0290.6040



Topf flach

› Gusseisen
› emailliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
260 x 155	3,80	57.0288.3300



Topf hoch

› Gusseisen
› emailliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
260 x 203	5,60	57.0289.3300



Topf

› Mehrschichtmaterial
› poliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
265 x 173	7,60	57.0285.6520









Guss- und Keramikformen



Mini Cocotte Guss, rund

ø/mm:	Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100	schwarz	0,25	1003176
100	graphitgrau	0,25	1003179
100	kirschrot	0,25	1004189
100	grenadine	0,25	1004195
100	dunkelblau	0,25	1004282
100	basilikumgrün	0,25	1004193
100	eukalyptus	0,25	1025315
100	white-truffle	0,25	1003431
100	salbeigrün	0,25	1008699



Mini Cocotte Keramik, rund

ø/mm:	Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100	kirschrot	0,25	1004435
100	dunkelblau	0,25	1004437
100	basilikumgrün	0,25	1004439
100	reinweiß	0,25	1004528
100	elfenbeinweiß	0,25	1005048
100	antikgrau	0,25	1005050
100	antikkupfer	0,25	1005052
100	antiktürkis	0,25	1005054



Mini Auflaufform Guss, oval

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
150	52	0,25	1004100



Mini Auflaufform Guss, rund

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120	42	0,25	1004043



Auflaufform Guss, oval

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
210	60	0,70	1004014
240	66	1,00	1004016
280	72	1,60	1003956
320	70	2,20	1003958
370	77	3,70	1003788



Auflaufform Guss, rund

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	50	0,40	1004108
200	50	0,75	1004112



Terrine Guss

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 110	128	0,70	1004120
340 x 110	140	1,45	1004123



Mini-Bratpfanne Guss

ø/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120	54	0,20	1004088



Teller Guss mit Holzunterlage

L x B/mm:	Höhe/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 220	40	0,40	1004082

Gastronorm-Behälter

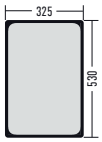
Größen: **Kombinationsmöglichkeiten:**

GN 2/1



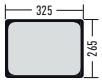


GN 1/1





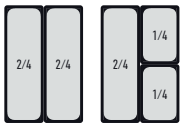
GN 1/2





GN 2/4





GN 1/4



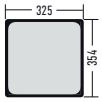


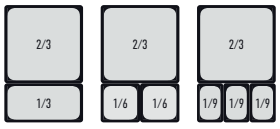
GN 2/8



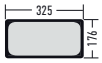


GN 2/3





GN 1/3





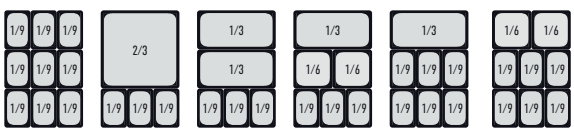
GN 1/6





GN 1/9









B.PRO
CATERING SOLUTIONS

GN-Behälter / -Bleche





Gastronorm-Behälter aus Edelstahl mit Perforation

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Gastronorm-Behälter gelocht, ohne Griffe:	Artikel-Nr.:
GN-P 2/1			
GN-P 2/1-20*	650 x 530 x 20	nur Bodenlochung	1565993
GN-P 2/1-40*	650 x 530 x 40	nur Bodenlochung	1565789
GN-P 2/1-65*	650 x 530 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565790
GN-P 2/1-100	650 x 530 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565791
GN-P 1/1			
GN-P 1/1-20*	530 x 325 x 20	nur Bodenlochung	1565994
GN-P 1/1-40	530 x 325 x 40	nur Bodenlochung	1565794
GN-P 2/3			
GN-P 2/3-40	354 x 325 x 40	nur Bodenlochung	1565799
GN-P 2/3-65	354 x 325 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565800
GN-P 2/3-100	354 x 325 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565801
GN-P 2/3-150	354 x 325 x 150	Boden- und Seitenwandlochung	1565802
GN-P 2/3-200	354 x 325 x 200	Boden- und Seitenwandlochung	1565803
GN-P 1/3			
GN-P 1/3-40	325 x 176 x 40	nur Bodenlochung	1565813
GN-P 1/3-65	325 x 176 x 65	Boden- und Seitenwandlochung	1565814
GN-P 1/3-100	325 x 176 x 100	Boden- und Seitenwandlochung	1565815
GN-P 1/3-150	325 x 176 x 150	Boden- und Seitenwandlochung	1565816
GN-P 1/3-200	325 x 176 x 200	Boden- und Seitenwandlochung	1565817

Gastronorm-Kocheinsätze

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
G-KEN 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, ohne Griffe		
G-KEN 1/1-60	530 x 325 x 60	550487
G-KEN 1/1-95	530 x 325 x 95	550407
G-KEN 1/1-145	530 x 325 x 145	550486
G-KEN 1/1-195	530 x 325 x 195	550490
G-KEN 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, ohne Griffe		
G-KEN 1/2-60	325 x 265 x 60	550488
G-KEN 1/2-95	325 x 265 x 95	550502
G-KEN 1/2-145	325 x 265 x 145	550557
G-KEN 1/2-195	325 x 265 x 195	550558
G-KEN-G 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen		
G-KEN-G 1/1-60	530 x 325 x 60	550970
G-KEN-G 1/1-95	530 x 325 x 95	550971
G-KEN-G 1/1-145	530 x 325 x 145	550972
G-KEN-G 1/1-195	530 x 325 x 195	550973

*spezial-geglüht

Gastronorm-Bleche

› mit glattem Rand
› verstärkte Ausführung

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
BZG 2/1		
BZG 2/1-20	650 x 530 x 20	550625
BZG 1/1		
BZG 1/1-20	530 x 325 x 20	550628
BZG 1/1-40	530 x 325 x 40	550629
BZG 1/1-65	530 x 325 x 65	550630

› mit glattem Rand
› spezialgeglüht

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
BZG-G 2/1		
BZG-G 2/1-20	650 x 530 x 20	550505
BZG-G 1/1		
BZG-G 1/1-20	530 x 325 x 20	550503
BZG-G 1/1-40	530 x 325 x 40	550504
BZG-G 1/1-65	530 x 325 x 65	556081

› mit glattem Rand
› granitemailliert

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GNE 2/1		
GNE 2/1-20	650 x 530 x 20	550022
GNE 2/1-40	650 x 530 x 40	550023
GNE 2/1-65	650 x 530 x 65	550024
GNE 1/1		
GNE 1/1-20	530 x 325 x 20	550025
GNE 1/1-40	530 x 325 x 40	550026
GNE 1/1-65	530 x 325 x 65	550027
GNE 2/3		
GNE 2/3-20	354 x 325 x 20	550046
GNE 2/3-40	354 x 325 x 40	550047
GNE 2/3-65	354 x 325 x 65	550048

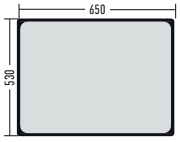
GN-Behälter



Gastronorm-Behälter Edelstahl

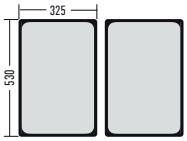
Robust, stabil und perfekt für jahrelangen Einsatz im harten Küchen-Alltag:
GN-Behälter und Deckel aus Edelstahl von B.PRO. Aus CNS 18/10 und in herausragender Verarbeitungs- und Material-Qualität – Made in Germany. In Größen von GN 2/1 bis GN 1/9 und Tiefen von 20 bis 200 mm.

- robust und formbeständig
- extra stabil dank umlaufender Randverprägung
- erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- spülmaschinentauglich
- temperaturbeständig von –40°C bis +280°C
- korrosionsbeständig
- leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte Oberfläche und große Eck- und Bodenradien



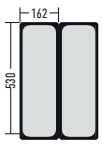
GN 2/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/1-20	650 x 530 x 20	1550566
GN 2/1-40	650 x 530 x 40	1550065
GN 2/1-65	650 x 530 x 65	1550593
GN 2/1-100	650 x 530 x 100	1550594
GN 2/1-150	650 x 530 x 150	1550595
GN 2/1-200	650 x 530 x 200	1550596



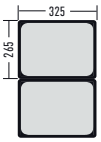
GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/1-20	530 x 325 x 20	1550565
GN 1/1-40	530 x 325 x 40	1550064
GN 1/1-55	530 x 325 x 55	1565845
GN 1/1-65	530 x 325 x 65	1550589
GN 1/1-100	530 x 325 x 100	1550590
GN 1/1-150	530 x 325 x 150	1550591
GN 1/1-200	530 x 325 x 200	1550592
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/1-65	530 x 325 x 65	1555953
GN-B 1/1 100	530 x 325 x 100	1555952
GN-B 1/1-150	530 x 325 x 150	1555951
GN-B 1/1-200	530 x 325 x 200	1555950



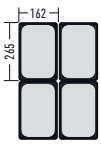
GN 2/4

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/4-20	530 x 162 x 20	1564367
GN 2/4-40	530 x 162 x 40	1555821
GN 2/4-65	530 x 162 x 65	1555822
GN 2/4-100	530 x 162 x 100	1555823
GN 2/4-150	530 x 162 x 150	1555824
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 2/4-65	530 x 162 x 65	1564908
GN-B 2/4-100	530 x 162 x 100	1564909
GN-B 2/4-150	530 x 162 x 150	1564910



GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/2-20	325 x 265 x 20	1550563
GN 1/2-40	325 x 265 x 40	1550063
GN 1/2-55	325 x 265 x 55	1565844
GN 1/2-65	325 x 265 x 65	1550581
GN 1/2-100	325 x 265 x 100	1550582
GN 1/2-150	325 x 265 x 150	1550583
GN 1/2-200	325 x 265 x 200	1550584
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/2-65	325 x 265 x 65	1555943
GN-B 1/2-100	325 x 265 x 100	1555942
GN-B 1/2-150	325 x 265 x 150	1555941
GN-B 1/2-200	325 x 265 x 200	1555940



GN 1/4

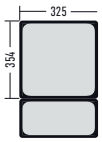
Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/4-20	265 x 162 x 20	1550561
GN 1/4-65	265 x 162 x 65	1550573
GN 1/4-100	265 x 162 x 100	1550574
GN 1/4-150	265 x 162 x 150	1550575
GN 1/4-200	265 x 162 x 200	1550576
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/4-65	265 x 162 x 65	1555934
GN-B 1/4 100	265 x 162 x 100	1555933
GN-B 1/4-150	265 x 162 x 150	1555932
GN-B 1/4-200	265 x 162 x 200	1555931



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

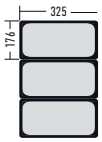


GN-Behälter



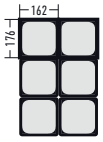
GN 2/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 2/3-20	354 x 325 x 20	1550564
GN 2/3-40	354 x 325 x 40	1550066
GN 2/3-65	354 x 325 x 65	1550585
GN 2/3-100	354 x 325 x 100	1550586
GN 2/3-150	354 x 325 x 150	1550587
GN 2/3-200	354 x 325 x 200	1550588
mit Universal-Bügelgiffen		
GN-B 2/3-65	354 x 325 x 65	1555948
GN-B 2/3-100	354 x 325 x 100	1555947
GN-B 2/3-150	354 x 325 x 150	1555946
GN-B 2/3-200	354 x 325 x 200	1555945



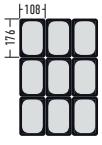
GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/3-20	325 x 176 x 20	1550562
GN 1/3-40	325 x 176 x 40	1550067
GN 1/3-55	325 x 176 x 55	1565846
GN 1/3-65	325 x 176 x 65	1550577
GN 1/3-100	325 x 176 x 100	1550578
GN 1/3-150	325 x 176 x 150	1550579
GN 1/3-200	325 x 176 x 200	1550580
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/3-65	325 x 176 x 65	1555938
GN-B 1/3 100	325 x 176 x 100	1555937
GN-B 1/3-150	325 x 176 x 150	1555936
GN-B 1/3-200	325 x 176 x 200	1555935



GN 1/6

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/6-65	176 x 162 x 65	1550569
GN 1/6-100	176 x 162 x 100	1550570
GN 1/6-150	176 x 162 x 150	1550571
GN 1/6-200	176 x 162 x 200	1550572
mit Universal-Bügelgriffen		
GN-B 1/6-65	176 x 162 x 65	1555930
GN-B 1/6 100	176 x 162 x 100	1555929
GN-B 1/6-150	176 x 162 x 150	1555928
GN-B 1/6-200	176 x 162 x 200	1555927



GN 1/9

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GN 1/9-65	176 x 108 x 65	1550567
GN 1/9-100	176 x 108 x 100	1550568

Gastronorm-Rost

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GR 2/1	650 x 530	550266
GR 1/1	530 x 325	550267
GR 2/3	354 x 325	550049

Gastronorm-Rost, verstärkt

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
GR 2/1 V	650 x 530	572888
GR 1/1 V	530 x 325	572890

GN-Behälter



Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen Gastronorm-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen sie die Speisen zum leckeren Hingucker.

› hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
› einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
› Temperaturbereich bis +300°C
› für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



GN-BUF 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN-BUF 1/1	530 x 325 x 20	-	573908
GN-BUF 1/1	530 x 325 x 40	5,10	573909
GN-BUF 1/1	530 x 325 x 65	8,50	573910
GN-BUF 1/1	530 x 325 x 100	13,30	573911



GN-BUF 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN-BUF 1/2	325 x 265 x 20	-	573912
GN-BUF 1/2	325 x 265 x 40	2,30	573913
GN-BUF 1/2	325 x 265 x 65	3,80	573914
GN-BUF 1/2	325 x 265 x 100	6,00	573915



GN-BUF 2/4

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN-BUF 2/4	530 x 162 x 20	-	573916
GN-BUF 2/4	530 x 162 x 40	2,30	573917
GN-BUF 2/4	530 x 162 x 65	4,00	573918
GN-BUF 2/4	530 x 162 x 100	6,00	573919



GN-BUF 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GN-BUF 1/3	325 x 176 x 20	-	573920
GN-BUF 1/3	325 x 176 x 40	1,40	573921
GN-BUF 1/3	325 x 176 x 65	2,40	573922

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



GN-Deckel Edelstahl

› hervorragende Stabilität durch besondere Verprägung
› leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren dank der großen, ergonomischen Griffmulde
› stapelbar



Deckel mit Griffmulde

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD 1/1	550658
GD 1/2	550656
GD 2/4	556538
GD 1/4	550654
GD 2/3	550657
GD 1/3	550655
GD 1/6	550653
GD 1/9	550652



Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-L 1/1	550677
GD-L 1/2	550675
GD-L 2/4	564902
GD-L 1/4	550673
GD-L 2/3	550676
GD-L 1/3	550674
GD-L 1/6	550672
GD-L 1/9	550671



Deckel mit Formschlussdichtung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDD 1/1	1550663
GDD 1/2	1550661
GDD 1/4	1550659
GDD 2/3	1550662
GDD 1/3	1550660
GDD 1/6	1550664



Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDD-B 1/1	1550075
GDD-B 1/2	1550073
GDD-B 1/4	1550071
GDD-B 2/3	1550074
GDD-B 1/3	1550072
GDD-B 1/6	1550070



Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-B 1/1	550086
GD-B 1/2	550084
GD-B 2/4	564904
GD-B 1/4	550082
GD-B 2/3	550085
GD-B 1/3	550083
GD-B 1/6	550081



Deckel ohne Griffmulde

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GD-F 1/1	564956
GD-F 1/2	564957
GD-F 1/3	564961



Universal-Scharnierdeckel

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDS-U 1/1	566910



Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
GDS-UL 1/1	566911

GN-Deckel Edelstahl



GN-Flachdeckel aus Edelstahl

› mit Griff und Griffmulde
› wahlweise ausgestattet mit Löffel- und/oder Griffausschnitt



GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl

› mit hitzebeständiger und lebensmittelechter Dichtlippe und Griffmulde
› universell einsetzbar zum Lagern, Kochen, Transportieren und Einfrieren
› 100% schwappsicher und spülmaschinentauglich

Flachdeckel GN 1/1

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 111	nein / nein	84030101
Flachdeckel 1111	ja / nein	84030201
Flachdeckel 111a	nein / ja	84030301
Flachdeckel 1111a	ja / ja	84030401

Deckel wasserdicht GN 1/1

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 115	84080101

Flachdeckel GN 1/2

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 121	nein / nein	84030103
Flachdeckel 1211	ja / nein	84030203
Flachdeckel 121a	nein / ja	84030303
Flachdeckel 1211a	ja / ja	84030403

Deckel wasserdicht GN 1/2

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 125	84080103

Flachdeckel GN 2/3

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 231	nein / nein	84030102
Flachdeckel 2311	ja / nein	84030202
Flachdeckel 231a	nein / ja	84030302
Flachdeckel 2311a	ja / ja	84030402

Deckel wasserdicht GN 2/3

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 235	84080102

Flachdeckel GN 1/3

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 131	nein / nein	84030104
Flachdeckel 1311	ja / nein	84030204
Flachdeckel 131a	nein / ja	84030304
Flachdeckel 1311a	ja / ja	84030404

Deckel wasserdicht GN 1/3

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 135	84080104

Flachdeckel GN 1/4

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 141	nein / nein	84030105
Flachdeckel 1411	ja / nein	84030205
Flachdeckel 141a	nein / ja	84030305
Flachdeckel 1411a	ja / ja	84030405

Deckel wasserdicht GN 1/4

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 145	84080105

Flachdeckel GN 2/8

Bezeichnung:	Löffel-/Griffausschnitt:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel 281	nein / nein	84030123
Flachdeckel 2811	ja / nein	84030217
Flachdeckel 281a	nein / ja	84030317
Flachdeckel 2811a	ja / ja	84030423

Deckel wasserdicht GN 2/8

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht 285	84080106

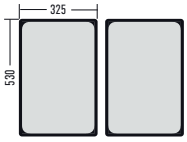




GN-Behälter

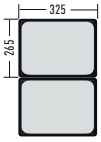
Gastronorm-Behälter Edelstahl

› aus CNS 18/10, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, antibakteriell und hygienisch
› Made in Germany
› perfekt stapelbar durch gut ausgeprägte Stapelschulter
› robust, langlebig und spülmaschinentauglich
› temperaturbeständig von –40°C bis +280°C
› nachrüstbarer QR-Code für digitale Mehrweg-Rückverfolgung



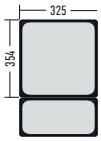
GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11020	530 x 325 x 20	84010112
11040	530 x 325 x 40	84010111
11055*	530 x 325 x 55	84010159
11065*	530 x 325 x 65	84010110
11100*	530 x 325 x 100	84010109
11150*	530 x 325 x 150	84010108
11200*	530 x 325 x 200	84010107
mit versenkbaren Griffen		
11055f*	530 x 325 x 55	84010259
11065f*	530 x 325 x 65	84010204
11100f*	530 x 325 x 100	84010203
11150f*	530 x 325 x 150	84010202
11200f*	530 x 325 x 200	84010201



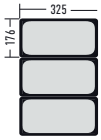
GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12020	325 x 265 x 20	84010124
12040	325 x 265 x 40	84010123
12055*	325 x 265 x 55	84010160
12065*	325 x 265 x 65	84010122
12100*	325 x 265 x 100	84010121
12150*	325 x 265 x 150	84010120
12200*	325 x 265 x 200	84010119
mit versenkbaren Griffen		
12055f*	325 x 265 x 55	84010260
12065f*	325 x 265 x 65	84010212
12100f*	325 x 265 x 100	84010211
12150f*	325 x 265 x 150	84010210
12200f*	325 x 265 x 200	84010209



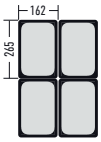
GN 2/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
23020	352 x 325 x 20	84010118
23040	352 x 325 x 40	84010117
23055*	352 x 325 x 55	84010197
23065*	352 x 325 x 65	84010116
23100*	352 x 325 x 100	84010115
23150*	352 x 325 x 150	84010114
23200*	352 x 325 x 200	84010113
mit versenkbaren Griffen		
23065f*	352 x 325 x 65	84010208
23100f*	352 x 325 x 100	84010207
23150f*	352 x 325 x 150	84010206
23200f*	352 x 325 x 200	84010205



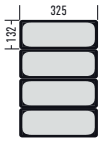
GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
13020	325 x 176 x 20	84010130
13040	325 x 176 x 40	84010129
13065*	325 x 176 x 65	84010128
13100*	325 x 176 x 100	84010127
13150*	325 x 176 x 150	84010126
13200*	325 x 176 x 200	84010125
mit versenkbaren Griffen		
13065f*	325 x 176 x 65	84010216
13100f*	325 x 176 x 100	84010215
13150f*	325 x 176 x 150	84010214
13200f*	325 x 176 x 200	84010213



GN 1/4

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
14020	265 x 162 x 20	84010135
14065	265 x 162 x 65	84010134
14100	265 x 162 x 100	84010133
14150	265 x 162 x 150	84010132
14200	265 x 162 x 200	84010131
mit versenkbaren Griffen		
14065f	265 x 162 x 65	84010220
14100f	265 x 162 x 100	84010219
14150f	265 x 162 x 150	84010218
14200f	265 x 162 x 200	84010217



GN 2/8

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
28020	325 x 131 x 20	84010139
28065	325 x 131 x 65	84010138
28100	325 x 131 x 100	84010137
28150	325 x 131 x 150	84010136
28200	325 x 131 x 200	84010163
mit versenkbaren Griffen		
28065f	325 x 131 x 65	84010223
28100f	325 x 131 x 100	84010222
28150f	325 x 131 x 150	84010221
28200f	325 x 131 x 200	84010242

*GN-Behälter mit geprägten Stapelnasen an allen 4 Ecken, für problemloses Entstapeln und Vereinzeln der GN-Behälter.

Gastronorm-Behälter Edelstahl gelocht

› zum Einsetzen in geschlossenen GN-Behältern



GN-Behälter gelocht zum Einsetzen, ohne Griff

GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11024	530 x 325 x 20	84020136
11054	530 x 325 x 55	84020108
11094	530 x 325 x 90	84020107
11144	530 x 325 x 140	84020106
11194	530 x 325 x 190	84020105

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12054	325 x 265 x 55	84020122
12094	325 x 265 x 90	84020121
12144	325 x 265 x 140	84020120
12194	325 x 265 x 190	84020119



GN-Behälter gelocht zum Einsetzen, mit Stapelklappgriffen

GN 1/1

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
11054K	530 x 325 x 55	84020208
11094K	530 x 325 x 90	84020207
11144K	530 x 325 x 140	84020206
11194K	530 x 325 x 190	84020205

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12094K	325 x 265 x 90	84020211
12144K	325 x 265 x 140	84020210
12194K	325 x 265 x 190	84020209



GN-Behälter Edelstahl zum Vakuumieren

› ohne Griffe
› in Anwendung mit Vakuum GN-Deckel für längere Speisenhaltbarkeit ohne Einwegbeutel
› bei -50°C bis +250°C einsetzbar

GN 1/2

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
12065 Vakuum	325 x 265 x 65	84010195
12100 Vakuum	325 x 265 x 100	84010198
12150 Vakuum	325 x 265 x 150	84010199

GN 1/3

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
13065 Vakuum	325 x 176 x 65	84010183
13100 Vakuum	325 x 176 x 100	84010127

GN 1/6

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
16065 Vakuum	176 x 162 x 65	84010143
16100 Vakuum	176 x 162 x 100	84010142





GN-Deckel Edelstahl / Tritan

GN-Deckel vaculid – zum Vakuumieren mit Dichtlippe

› zum Lagern, Transportieren und Garen
› ermöglicht einfaches und zuverlässiges Vakuum mit Kammer-/Schlauchpumpe
› robust und spülmaschinentauglich
› schützt Lebensmittel im GN-Mehrwegsystem und macht diese länger haltbar – in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern/ thermoplates ohne Griffe in Größen 1/2, 1/3 und 1/6 bis max. 100 mm Tiefe

Bezeichnung:	GN-Norm:	Material:	Artikel-Nr.:
Deckel vaculid	GN 1/2	Edelstahl	84011045
Deckel vaculid	GN 1/3	Edelstahl	84011042
Deckel vaculid	GN 1/6	Edelstahl	84011041
Deckel vaculid	GN 1/6	Tritan Copolyester	84200165

GN-Behälter Zubehör



GN-Flachdeckel aus Polycarbonat

› optimal zum hygienischen Lagern oder Präsentieren von Kaltspeisen, wie Salat, Gemüse und Obst
› in Anwendung mit GN-Behälter aus Edelstahl/ Polycarbonat
(nicht geeignet für GN-Behälter mit Tiefen 20, 40 mm)

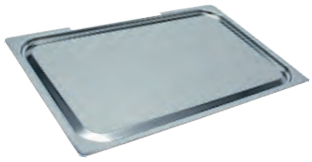
Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/1	84200105
Flachdeckel Polycarbonat	GN 2/3	84200114
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/2	84200106
Flachdeckel Polycarbonat	GN 1/3	84200107



GN-Deckel wasserdicht aus Edelstahl

› mit hitzebeständiger und lebensmittelechter Dichtlippe und Griffmulde
› universell einsetzbar zum Lagern, Kochen, Transportieren und Einfrieren
› 100% schwappsicher und spülmaschinentauglich

Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Deckel wasserdicht	GN 1/1	84080101
Deckel wasserdicht	GN 2/3	84080102
Deckel wasserdicht	GN 1/2	84080103
Deckel wasserdicht	GN 1/3	84080104



GN-Steckdeckel aus Edelstahl

› stapelbar, robust und spülmaschinentauglich, zum hygienischen Abdeckeln von Lebensmitteln/Speisen
› in Anwendung mit Edelstahl GN-Behältern (nicht geeignet für die Tiefen 20, 40 mm und thermoplates in GN-Größe 1/1
› mit Griffausschnitten

Bezeichnung:	GN-Norm:	Artikel-Nr.:
Steckdeckel	GN 1/1	84090201
Steckdeckel	GN 2/3	84090202
Steckdeckel	GN 1/2	84090203
Steckdeckel	GN 1/3	84090204



Stapelbares GNauto

GNauto Behälter

Der Edelstahl Klassiker in konischer Ausführung für platzsparendes, effizientes Entstapeln und Vereinzeln bei allen Automatisierungsprogrammen, wie unter anderem bei Anwendung von Robotertechnik. Hierdurch wird ein problemloses sowie praktikables vollautomatisches Handling – hygienisch, lebensmittelecht, geruchsneutral sowie antibakteriell – ermöglicht.
Eng ausgeführte Eckradien sorgen für mehr Stabilität und Volumen.
Vierseitig gekennzeichnet mit lasergravierten QR-Codes für die automatisierte Erfassung.

Bezeichnung:	GN-Norm:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
GNauto 1/2 055 4 x QR-Code	GN 1/2	325 x 265 x 55	2,60	84011438
GNauto 1/2 065 4 x QR-Code	GN 1/2	325 x 265 x 65	3,30	84011440

thermoplates GN-System



thermoplates – die Thermo Revolution im GN-Format

Rieber thermoplates revolutionieren durch das einzigartige SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial den Einsatz des GN-Formates – Kochen, Dämpfen, Woken, Grillen, Braten, Frittieren, Backen, Lagern, Transportieren, Ausgeben und Kühlhalten über den gesamten Prozess ohne umzuschütten.
Das Mehrschichtmaterial mit einem Aluminiumkern zwischen zwei Edelstahlschichten kombiniert die thermischen Eigenschaften von Aluminium mit den hygienischen Eigenschaften von Edelstahl für beste Speisenqualität – durch das GN-Format durchgängig kompatibel auf allen Kochstellen und in allen Systemen, Geräten und Produkten. Die beschichtete Oberflächenvariante, mit sehr guter Antihaftwirkung, eignet sich für Elektro-, Ceran- und Induktionskochstellen, sowie im Kombidämpfer und Ofen. Für den Einsatz auf Gaskochstellen sind nur thermoplates mit robuster Nano-Oberfläche geeignet.
Wechseln Sie auf Ihrer Kochstelle in Sekundenschnelle von der thermoplates teppanyaki Grillplatte zum Koch- oder Warmhalte-Plate, ganz ohne aufwendiges Putzen Ihrer Grillplatte, denn die thermoplates sind spülmaschinentauglich. Zudem müssen Sie Ihre Energiequelle nicht um- oder ausbauen. Sparen Sie hierdurch Zeit und Kosten in der Anwendung und Reinigung und sind zugleich mobil und hochflexibel.





thermoplates nano eckig

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 2,6 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 40	2,50	84010903
530 x 325 x 65	6,00	84010902
530 x 325 x 100	10,00	84010901

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 40	2,00	84010907
352 x 325 x 65	4,00	84010906
352 x 325 x 100	7,00	84010905

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 40	1,50	84010911
325 x 265 x 65	3,00	84010910
325 x 265 x 100	5,00	84010909

GN 1/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 176 x 40	1,00	84010940
325 x 176 x 65	2,00	84010941
325 x 176 x 100	3,00	84010946



thermoplates beschichtet eckig

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 2,6 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 40	2,50	84010922
530 x 325 x 65	6,00	84010921
530 x 325 x 100	10,00	84010920

GN 2/3

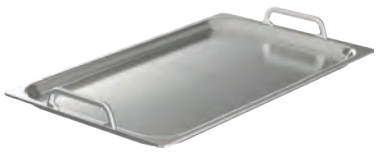
L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 40	2,00	84010926
352 x 325 x 65	4,00	84010925
352 x 325 x 100	7,00	84010924

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 40	1,50	84010930
325 x 265 x 65	3,00	84010929
325 x 265 x 100	5,00	84010928

GN 1/3

L x B x H/mm::	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 176 x 40	1,00	84010943
325 x 176 x 65	2,00	84010944
325 x 176 x 100	3,00	84010945



thermoplates nano teppanyaki Platte

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 4,0 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 20	-	84010935

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 20	-	84010936

GN 1/2

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 20	-	84010937



thermoplates beschichtete teppanyaki Platte

› mit Griffen (ohne Griffe auf Anfrage)
› Materialstärke 4,0 mm

GN 1/1

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
530 x 325 x 20	-	84010932

GN 2/3

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
352 x 325 x 20	-	84010933

GN 1/2

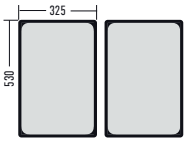
L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 20	-	84010934

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

GN-Behälter Polycarbonat

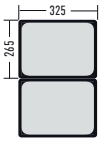


- Aufbewahren, Transportieren und Servieren – alles in einer Schale
- verformen sich nicht und sind für Gastronorm-Spezifikationen konzipiert
- temperaturbeständig von -40°C bis +99°C
- spülmaschinenfest und stapelbar
- Farbe: **transparent (135)**
- Farbe: **schwarz (110)** und **weiß (148)** auf Anfrage
  (Modelle 18 CW und 28 CW nur in transparent lieferbar)



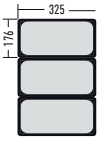
GN 1/1

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/1 Flachdeckel	-	10CWC135
GN-Deckel 1/1 mit Griff	-	10CWCH135
GN-Behälter 1/1	65	12CW135
GN-Behälter 1/1	100	14CW135
GN-Behälter 1/1	150	16CW135
GN-Behälter 1/1	200	18CW135
GN-Siebeinsatz 1/1	76	13CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/1	127	15CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/1	-	10CWD135



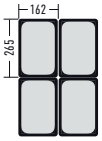
GN 1/2

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/2 Flachdeckel	-	20CWC135
GN-Deckel 1/2 mit Griff	-	20CWCH135
GN-Behälter 1/2	65	22CW135
GN-Behälter 1/2	100	24CW135
GN-Behälter 1/2	150	26CW135
GN-Behälter 1/2	200	28CW135
GN-Siebeinsatz 1/2	76	23CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/2	127	25CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/2	-	20CWD135



GN 1/3

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/3 Flachdeckel	-	30CWC135
GN-Deckel 1/3 mit Griff	-	30CWCH135
GN-Behälter 1/3	65	32CW135
GN-Behälter 1/3	100	34CW135
GN-Behälter 1/3	150	36CW135
GN-Behälter 1/3	200	38CW135
GN-Siebeinsatz 1/3	76	33CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/3	127	35CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/3	-	30CWD135



GN 1/4

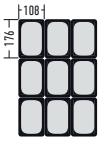
Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/4 Flachdeckel	-	40CWC135
GN-Deckel 1/4 mit Griff	-	40CWCH135
GN-Behälter 1/4	65	42CW135
GN-Behälter 1/4	100	44CW135
GN-Behälter 1/4	150	46CW135
GN-Abtropfplatte 1/4	-	40CWD135





GN 1/6

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/6 Flachdeckel	-	60CWC135
GN-Deckel 1/6 mit Griff	-	60CWCH135
GN-Behälter 1/6	65	62CW135
GN-Behälter 1/6	100	64CW135
GN-Behälter 1/6	150	66CW135
GN-Siebeinsatz 1/6	76	63CLRCW135
GN-Siebeinsatz 1/6	127	65CLRCW135
GN-Abtropfplatte 1/6	-	60CWD135



GN 1/9

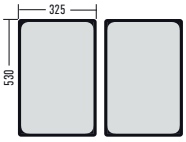
Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Deckel 1/9 Flachdeckel	-	90CWC135
GN-Behälter 1/9	65	92CW135
GN-Behälter 1/9	100	94CW135
GN-Abtropfplatte 1/9	-	90CWD135

GN-Behälter Polypropylen

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

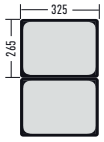
› wirtschaftliche Alternative zur Aufbewahrung von Speisen
› transparentes Polypropylenmaterial lässt den Inhalt erkennen und ist extrem chemikalienfest
› temperaturbeständig von -40°C bis +70°C
› entspricht den Spezifikationen für Gastronorm-Speisebehälter





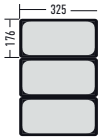
GN 1/1

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/1	-	10PPD190
GN-Deckel 1/1 luftdicht	-	10PPCWSC190
GN-Behälter 1/1	65	12PP190
GN-Behälter 1/1	100	14PP190
GN-Behälter 1/1	150	16PP190
GN-Behälter 1/1	200	18PP190



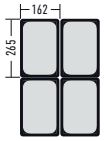
GN 1/2

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/2	-	20PPD190
GN-Deckel 1/2 luftdicht	-	20PPCWSC190
GN-Behälter 1/2	65	22PP190
GN-Behälter 1/2	100	24PP190
GN-Behälter 1/2	150	26PP190
GN-Behälter 1/2	200	28PP190



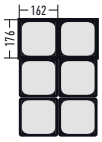
GN 1/3

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/3	-	30PPD190
GN-Deckel 1/3 luftdicht	-	30PPCWSC190
GN-Behälter 1/3	65	32PP190
GN-Behälter 1/3	100	34PP190
GN-Behälter 1/3	150	36PP190



GN 1/4

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/4	-	40PPD190
GN-Deckel 1/4 luftdicht	-	40PPCWSC190
GN-Behälter 1/4	65	42PP190
GN-Behälter 1/4	100	44PP190
GN-Behälter 1/4	150	46PP190



GN 1/6

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/6	-	60PPD190
GN-Deckel 1/6 luftdicht	-	60PPCWSC190
GN-Behälter 1/6	65	62PP190
GN-Behälter 1/6	100	64PP190
GN-Behälter 1/6	150	66PP190



GN 1/9

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
GN-Abtropfplatte 1/9	-	90PPD190
GN-Deckel 1/9 luftdicht	-	90PPCWSC190
GN-Behälter 1/9	65	92PP190
GN-Behälter 1/9	100	94PP190







Eimer

LDPE, weiß, schwere Qualität, mit Ausguss, Metallbügel und Literskala

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280	300	10,00	200830
316	335	15,00	200840



Stapelbehälter und Deckel

HDPE, weiß

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:	Artikel-Nr. Deckel
570 x 415 x 290	50,00	202200	202205
640 x 440 x 330	65,00	202210	202215
740 x 460 x 360	90,00	202220	202225



Fahrgestell für Kübel

Edelstahl, verstellbar

Artikel-Nr.:	202098



Teigwanne rechteckig

HDPE, weiß

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
440 x 320 x 155	12,00	200962
530 x 410 x 140	20,00	200960



Teigwanne rund

HDPE, weiß

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370	175	14,00	200970
420	150	19,00	200971



Kübel/Deckel

HDPE, weiß, mit zwei Griffen

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310-390	410	35,00	202000
Deckel für Kübel 202000			**202005**
360-450	480	50,00	202010
Deckel für Kübel 202010			**202015**
390-490	575	75,00	202020
Deckel für Kübel 202020			**202025**
410-520	670	100,00	202030
Deckel für Kübel 202030			**202035**

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 750 x 710	81,00	IBS20148



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
420 x 750 x 710	102,00	IBS27148



Allzweckwagen

aus FDA-geprüftem Material, d.h. es sind keine Einlagen erforderlich, zum Aufbewahren von Trockenvorräten wie Mehl oder Getreide, hygienischer Schiebedeckel, Schaufel im Lieferumfang nicht inbegriffen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
550 x 750 x 710	140,00	IBS37148

Vorratsbehälter fahrbar

4 Rollen, abgerundete Ecken, Deckel 2-teilig, inkl. Schaufel

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
333 x 743 x 711	100,00	200894



Vorratsdose

PP, alle Größen stapelbar, bruchstabil

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
175 x 140 x 150	2,00	230102
175 x 140 x 210	3,00	230112
175 x 140 x 340	5,00	230122

Deckel für Vorratsdose

PP, bruchstabil

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
-	230129



Transportbox FRONT GN 1/1, EPP

inkl. Einsteckkarten-Set, 4,80 kg, 91,00 l Inhalt

L x B x H/mm außen:	L x B x H/mm innen:	Artikel-Nr.:
628 x 445 x 625	628 x 445 x 625	620660



Messbecher

PP, Farbe natur, blaue Skala, Liter- und Milliliter-Einteilung, bis 95°C erhitzbar

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,50	200011
1,00	200012
2,00	200013
3,00	200014
5,00	200015



Messbecher-Deckel

PP, Farbe natur, bis 95°C erhitzbar

für Messbecher Art.-Nr.:	Artikel-Nr.:
200012 / 1,00 l	206112
200013 / 2,00 l	206113
200014 / 3,00 l	206114
200015 / 5,00 l	206115



Rührschüssel

PP, natur-weiß, bruchsicher und hygienisch, stapelbar, auch für Mikrowellengeräte geeignet

ø/mm:	H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
190	79	1,00	290000
240	115	2,50	290010
280	135	4,50	290020
325	147	6,00	290030
360	165	9,00	290040
400	185	13,00	290050



Deckel

PP

ø/mm:	für Schüssel Artikel-Nr.:	Artikel-Nr.:
190	290000	290070
240	290010	290071
280	290020	290072
325	290030	290073
360	290040	290074
400	290050	290075



Schüssel

PP, weiß, tiefe Form

ø/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
160	0,80	221020
200	1,60	221021
240	2,60	221022
280	4,50	221023
320	6,50	221024
360	9,50	221025
400	12,50	221026



Schüsseln & Seiher



Schneeschlagkessel

› aus CNS 18/10, matt poliert
› mit zwei Griffen
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 100	2,00	2000/200
250 x 140	5,00	2000/250
320 x 200	10,00	2000/320



Ringständer

› aus Edelstahl, matt poliert
› für Schüsseln von ø 22 bis 40 cm geeignet
schwere Qualität

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
220 x 45	2002/220



Seiher

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos aus einem Stück mit eingepressten Bodenfüßchen
› mit 3 mm-Lochung
› Durchmesser Boden 170 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
240 x 90	3,00	1330/240



Seiher mit Füßchen

› aus CNS 18/10, matt poliert
› 3,5 mm Seiten- und Bodenlochung
› mit gebördeltem Rand und eingepressten Standfüßchen
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
360 x 185	12,00	6081/360
400 x 200	16,00	6081/400
450 x 225	24,00	6081/450



Seiher

› aus Edelstahl, innen glänzend, außen matt poliert
› 4 mm Seiten- und Bodenlochung

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
320 x 170	6,00	1112/320
360 x 185	9,00	1112/360
400 x 210	14,00	1112/400



Schüssel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› tiefe, konische Form
› offener, leicht gewölbter Rand

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
150 x 80	1,00	507/160
195 x 115	2,00	507/200
245 x 135	4,00	507/240
285 x 145	6,00	507/280
310 x 180	9,00	507/320
335 x 180	11,00	507/360
370 x 200	14,00	507/380



Schüssel

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› tiefe, konische Form
› gebördelter Rand
› mittelschwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
140 x 65	0,60	2050/160
160 x 70	1,00	2050/180
175 x 80	1,30	2050/200
200 x 85	1,75	2050/220
220 x 100	2,50	2050/240
250 x 100	3,50	2050/280
290 x 120	5,50	2050/320
325 x 140	8,00	2050/360
360 x 140	9,50	2050/400



Schüssel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› bauchige Form
› mit gebördeltem, griffigem Rand
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
145 x 60	0,75	500/160
160 x 70	1,00	500/180
180 x 80	1,50	500/200
210 x 90	2,50	500/240
245 x 105	4,00	500/280
280 x 125	6,00	500/320
325 x 140	9,00	500/360
350 x 150	12,00	500/400
410 x 160	17,00	500/420



Messbecher

› aus Polypropylen, milchig-transparent
› mit geprägter Skala und blauem Skalendruck
› hitzeresistent bis +125°C
› unzerbrechlich
› sterilisierbar

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
90 x 135	0,50	3078/050
115 x 170	1,00	3078/100
150 x 205	2,00	3078/200
170 x 235	3,00	3078/300
200 x 260	5,00	3078/500



Messbecher, zylindrisch

› aus CNS 18/10, außen hochglänzend, innen elektropoliert
› mit Schüttrand
› innen und außen graduiert (außen mit Maßzahlen)
› schwere Qualität

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
110 x 135	1,00	2620/100

Trichter

› aus weißem hochdichten Polyethylen
› mit Entlüftungsrippen und Aufhängeöse
› sehr stabil

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
95 x 125	0,20	5425/100
110 x 145	0,30	5425/120
130 x 165	0,55	5425/140



Trichter

› aus CNS18/10
› mit Seitennut zur Ableitung der Behälterluft

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
90 x 120	0,10	5420/100
110 x 135	0,25	5420/120
140 x 165	0,40	5420/150



Fondanttrichter

› ganz aus CNS 18/10, seidenmatt
› tropfdicht
› Ablassöffnung wahlweise 4, 6 oder 8 mm Durchmesser
› mühelose Reinigung durch leichte Demontage

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
180 x 180	1,50	458/180
230 x 200	2,00	458/230



Fondanttrichter-Halter

› Draht aus Edelstahl

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
90 x 160	460/001



Kunststoffeimer

› aus weißem niederdichtem Polyethylen
› lebensmittelgeeignet
› mit Ausguss
› geprägte Graduierung in 1-Liter-Schritten

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
280 x 280	12,00	3073/012
300 x 310	15,00	3073/015



Eimer mit verstärktem Bodenreifen

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› konische Form
› einseitig graduiert in 1-Liter Schritten
› mit fugenlosen Henkellaschen

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310 x 290	12,00	416/012
325 x 330	15,00	416/015



Eimer ohne Bodenreifen

› aus Edelstahl 18/10, seidenmatt poliert
› konische Form
› einseitig graduiert in 1-Liter Schritten
› mit fugenlosen Henkellaschen

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
310 x 270	12,00	415/012
325 x 310	15,00	415/015



Einhand-Drücksieb (3 Sieb-Ebenen)

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› Gewebe aus 18/10, Maschenweite 0,9 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
100 x 130	0,50	2603/100



Gazespitzsieb mit Flachstiel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› mit feinem Gewebe, Maschenweite 0,8 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
195 x 145	1,40	1250/200
230 x 190	2,50	1250/240



Spitzsieb mit Flachstiel

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› mit 1,5 mm Lochung auch in der Kegelspitze

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
200 x 180	1,50	1153/200
230 x 200	2,50	1153/230



Passiersieb, runde Form

› ganz aus CNS 18/10
› feines Gewebe, Maschenweite 1,3 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
180 x 160	1,00	3190/180
200 x 160	1,50	3190/200
220 x 170	2,00	3190/220



Passiersieb, runde Form

› ganz aus Edelstahl
› Gewebe extrafein, Maschenweite 0,6 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
125 x 170	0,30	3130/130
155 x 170	0,50	3130/150
180 x 190	1,00	3130/180



Großküchensieb

› ganz aus CNS 18/10
› außen Stützgewebe, innen mittelfein, Maschenweite 1,3 mm

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
300 x 430	5,00	3199/300
350 x 430	8,00	3199/350



Gewürzdose/Streuer

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› mit Kunststoffkappe für Aroma- und Transportschutz

Bezeichnung:	ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Streuer 1 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/001
Streuer 2 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/002
Streuer 4 mm Lochung	70 x 95	0,30	1424/003



Streuer mit Schraubdeckel

› aus matt gebeiztem Aluminium
› 2 mm-Lochung im Schraubdeckel

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
80 x 185	-	2260/080



Rührbesen

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
250	16	826/250
300	16	826/300



Spiralbesen

› ganz aus CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
290	900/250



Schneebesen

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
300	24	834/300
350	24	834/350
400	24	834/400



Rührbesen, mit Verstärkungsschlaufe

› aus CNS 18/10
› absolut wasserdicht

Länge/mm:	Drähte:	Artikel-Nr.:
360	16	826/350
410	16	826/400
450	16	826/450



Pfannenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
280	110 x 110	162/280
360	110 x 110	162/360



Pfannenschaufel, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 4 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
260	110 x 110	166/110
360	110 x 110	167/110



Kippbratpfannenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
280	180 x 140	163/280
500	180 x 140	163/500



Fleischklopfer (glatte Klopffläche)

› aus massivem Zinkguss, verchromt, glanzgebürstet
› nicht spülmaschinengeeignet

Stiellänge/mm:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
295	95	1075/095



Pfannenschaufel, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 3,5 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
250	90 x 75	160/090
365	95 x 100	160/100
395	105 x 120	160/120



Fischheber, mit perforiertem Blatt

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› fugenlos, 3,5 mm Lochung

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
310	120 x 160	168/330



Pfannenwender

› aus glasfaserverstärktem Polyamid
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
320	120 x 90	1972/320



Pfannenwender, perforiert

› aus glasfaserverstärktem Polyamid
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
300	160 x 90	1973/300



Schaumlöffel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit 4 mm Lochung

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
80	325	70/080
100	330	70/100
120	380	70/120



Schaumlöffel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit 4 mm Lochung

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
80	280	72/080
100	320	72/100
120	360	72/120
160	430	72/160
200	470	72/200



Netzschaumlöffel, feines Gewebe

› aus CNS 18/10, matt poliert
› Maschenweite 0,6 mm

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
160	400	78/150



Frittierlöffel

› aus CS 18/0
› verschweißte Spirale, Abstand 6 mm

ø/mm:	Stiellänge/mm:	Artikel-Nr.:
150	430	95/160
175	430	95/180
200	500	95/200



Kochlöffel

› aus braunem bruchfesten Exoglass
› hitzeresistent bis +220°C

Länge/mm:	Löffelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
300	75 x 50	6933/300
380	90 x 60	6933/380
450	110 x 70	6933/450



Rührspatel

› aus weißem bruchfesten Exoglass
› hitzeresistent bis +220°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 50	6931/300
400 x 65	6931/400
500 x 85	6931/500



Gießlöffel, fugenlos, quer

› aus CNS 18/10, hochglänzend

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370 (für Rechtshänder)	0,08	25/110
370 (für Linkshänder)	0,08	5603/370



Gießlöffel, fugenlos, längs

› aus CNS 18/10, hochglänzend

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
370	0,08	35/110



Saucenkelle, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› beidseitige Ausgussschnaupe

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
220	0,04	1814/060



Dressingschöpfer, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› beidseitige Ausgussschnaupe

Stiellänge/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
220	0,02	1819/045



Knoblauchpresse

› aus PA mit PTFE-beschichtetem Aluminiumguss Drücker
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
175	3737/175



Gemüseschäler

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› mit beweglicher Klinge

Länge/mm:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
160	45	998/180



Schöpfkelle, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› Maßstempelung auf Stiel mit ø und Volumenangabe

ø x L/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
50 x 220	0,03	920/050
65 x 230	0,07	920/065
80 x 320	0,13	920/080
90 x 330	0,20	920/090
100 x 360	0,25	920/100



Spätzlehobel

› aus Edelstahl 18/0, matt poliert
› Führung aus schwarzem Kunststoff
› runde Lochung für kurze bayrische Knöpfle
› für Topfdurchmesser von 200 bis 280 mm

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 110	1095/330



Spätzlepresse

› beschichteter Aluminiumguss
› lebensmittelecht
› spülmaschinengeeignet durch Spezialbeschichtung
› lange Spätzle

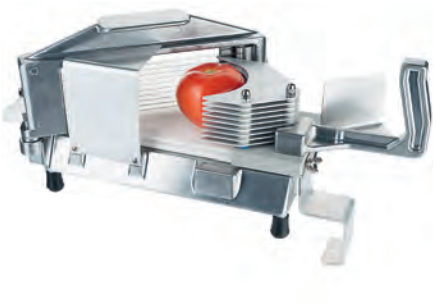
ø x L/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
85 x 375	0,40	560/002



Kartoffelpresse

› aus CNS 18/10
› mit 2,5 mm-Lochung
› kreuzgerändelter griffiger Hebel

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
330 x 105 x 105	0,65	1380/330



Tomatenschneider

› aus Aluminiumguss, Klingen aus Edelstahl
› Rahmen nicht spülmaschinengeeignet
› für 4 mm breite Scheiben
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
420 x 180 x 200	583/011



Fadenhobel

› aus Edelstahl und Aluminiumguss, mit Kunststoffkurbel
› für dekorative Endlosfäden
› inkl. 3 Schneideinsätzen für 2, 3 und 6 mm breite Streifen
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
370 x 140 x 250	322/001



Gemüsehobel

› Mandoline aus CNS 18/10
› zwei Klingen für glattes oder gewelltes Schneiden
› drei senkrecht einsetzbare Klingen mit Scherkammprofil
› Ersatzteile sind auf Anfrage erhältlich

L x B/mm:	Klingenbreite/mm:	Artikel-Nr.:
390 x 240	105	4467/470



Eis-/Mehrzweckschaufel, fugenlos

› aus CNS 18/10, hochglänzend
› sehr hygienische Verbindung von Schaufel und Hohlgriff

Länge/mm:	Portionsgröße/l:	Artikel-Nr.:
210	0,10	1035/110
230	0,20	1035/140
245	0,25	1035/155
290	0,35	1035/180
350	0,50	1035/220



Reibe, breit

› aus gehärtetem CNS 18/10
› 120 mm langer schwarzer Polyamid-Griff
› spülmaschinengeeignet
› Reibfläche 130 x 60 mm

Ausführung:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
fein	2	2269/011
mittel	4	2269/006
grob	6	2269/005
Hobel	22	2269/001
Kartoffelreibe	6	2269/009



Reibe, schmal

› aus gehärtetem CNS 18/10
› 180 mm langer schwarzer Polyamid-Griff
› spülmaschinengeeignet
› Reibfläche 220 x 35 mm

Ausführung:	Schneidbreite/mm:	Artikel-Nr.:
fein	2	2237/011
mittel	4	2237/006
grob	6	2237/005
schmaler Schnitt	10	2237/004
Parmesan	3	2237/007



Küchenschaufel

› aus CNS 18/10, hochglänzend poliert
› mit schrägem Hohlgriff

ø x L/mm:	Portionsgröße/l:	Artikel-Nr.:
100 x 370	0,80	50/100
120 x 375	1,30	50/120
140 x 395	1,80	50/140
155 x 405	2,10	50/160



Fettschaufel

› aus CNS 18/10
› mit geschlossenem Hohlgriff

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
155	215 x 175 (gelocht)	280/340
155	215 x 175 (ungelocht)	280/820



Netzbackschaufel

› aus Edelstahl, elektropoliert
› Gitter mit 4,5 mm Maschenweite

Stiellänge/mm:	Schaufelmaß/mm:	Artikel-Nr.:
200	200 x 170	281/200



Messerserie Classic

WÜSTHOF CLASSIC Messer werden aus einem Stück hochlegiertem Edelstahl geschmiedet und durchlaufen anschließend 55 ausgereifte Arbeitsschritte sowie eine Vielzahl von Qualitätskontrollen. Durch eine klare Formensprache, sowie einer unkomplizierten Handhabung, bietet der Klassiker Profiköchen das richtige Werkzeug.

› geschmiedet aus einem Stück
› fugenlos verarbeitete Griffschalen
› dauerhafte Vernietung aus Edelstahl
› Vollkropf bietet Handschutz und Balance

WÜSTHOF
Made in Solingen

Das geschmiedete Kochmesser – seine Qualitäten im Detail:

Klingenblatt
Die Klinge wird aus einem Stück Edelstahl geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet. So sind die Messer extrem scharf, belastbar, langlebig und können leicht nachgeschärft werden.

Klingenrücken
Absolut glatt geschliffen, oder in Fachsprache „entgratet", ist er ein signifikantes Zeichen für Qualität. Er ist breiter als die Schneide und eignet sich so zum Aufschlagen von Krustentieren oder Nüssen.

Kropf
Die Verdickung zwischen Klinge und Griff ist das typische Merkmal für die geschmiedete Qualität. Dank des Kropfgewichts liegt das Messer optimal in der Hand.

Nieten
Bestehen aus rostfreiem Edelstahl und befestigen die Griffschalen sicher und dauerhaft am Erl.



Schneidewinkel
Die Schärfe einer Klinge hängt vom Schneidewinkel der Wate ab. Dabei gilt, je kleiner der Winkel, desto schärfer die Klinge – bei Küchenmessern beträgt dieser meist ca. 29°.
WÜSTHOF Kochmesser sind in der Regel beidseitig geschliffen, sodass sie auf jeder Seite einen Winkel von 14,5° aufweisen.

Wate (oder auch Scneide)
Hergestellt im speziellen Schärfeverfahren PEtec ermöglicht sie dauerhaft saubere und präzise Schnitte. Die Spitze wird für feine Einschnitte verwendet. Die leichte Rundung eignet sich zum Wiegen von Kräutern. Mit dem vorderen Teil schneidet man weiche Gemüsesorten und mit dem hinteren Schneideteil werden harte Lebensmittel geschnitten oder gehackt, da hier die Kraftübertragung am größten ist.

Erl
Als Verlängerung der Klinge im Messergriff gibt der Erl dem Messer seine Stabilität, sorgt gemeinsam mit dem Kropf für eine ausgewogene Balance – und somit für ermüdungsfreies Arbeiten.

Bart
Der Bart ist das Klingenende und bei Vollkropfmessern schützt er gleichzeitig die Finger während der Arbeit.

Handschutz
Der Griff ist am Ende leicht nach unten gebogen, damit man nicht abrutscht und das Messer immer sicher gehalten wird.



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	1030102207



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	90	100	120
Artikel-Nr.:	1030100409	1030100410	1030100412



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	100	140	flexibel 160
Artikel-Nr.:	1030101410	1030101414	1030101416



Filiermesser flexibel

Klingenlänge/mm:	160	180
Artikel-Nr.:	1030103716	1030103718



Tomatenmesser

Klingenlänge/mm:	140
Artikel-Nr.:	1030101914



Brotmesser mit Präzisions-Doppelwelle

Klingenlänge/mm:	230
Artikel-Nr.:	1030101123



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	1030103208



Super Slicer

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	1030133126



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	140	160	180	200	230
Artikel-Nr.:	1030100714	1030100716	1030100718	1030100720	1030100723



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	120	140	160	180	200	230	260	320
Artikel-Nr.:	1030100112	1030100114	1030100116	1030100118	1030100120	1030100123	1030100126	1030100132



Chinesisches Kochmesser

Klingenlänge/mm:	180	220
Artikel-Nr.:	1129500218	1129500220



Butcher Knife

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	1040107120



Hackmesser

Zinkenlänge/mm:	160	180	200
Artikel-Nr.:	1129500916	1129500918	1129500920



Santoku

Klingenlänge/mm:	140	170
Artikel-Nr.:	1030131314	1030131317



Palette abgewinkelt

Klingenlänge/mm:	120	200
Artikel-Nr.:	9035092012	9035092020



Palette

Klingenlänge/mm:	150	200	250	300
Artikel-Nr.:	9035091815	9035091820	9035091825	9035091830



Palette abgewinkelt

Klingenlänge/mm:	geschlitzt 120	120
Artikel-Nr.:	9035092212	9035091912



Fleischgabel

Zinkenlänge/mm:	160	180	200
Artikel-Nr.:	9030190016	9030190018	9030190020



Schälmesser

Klingenlänge/mm:	60
Artikel-Nr.:	1035046706



Brotmesser

Klingenlänge/mm:	200	230
Artikel-Nr.:	1035045720	1035045723



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	140
Artikel-Nr.:	1035046114



Santoku mit Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	1035046017



Konditormesser

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	1035047726



Super Slicer

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	1035048626



Küchengabel

Zinkenlänge/mm:	140	160
Artikel-Nr.:	9035090814	9035090816



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80	100	120
Artikel-Nr.:	1035048108	1035048110	1035048112



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	160	200
Artikel-Nr.:	1035048816	1035048820



Lachsmesser mit Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	290
Artikel-Nr.:	1035047129



Käsemesser

Klingenlänge/mm:	120	180
Artikel-Nr.:	1039501012	1039501018



Steakmesser

Klingenlänge/mm:	120
Artikel-Nr.:	1035046412



Filiermesser flexibel

Klingenlänge/mm:	160
Artikel-Nr.:	1035049116



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	160	180	200	230
Artikel-Nr.:	1035044816	1035044818	1035044820	1035044823



Gourmetpinzette

› rostfrei

Länge/mm:	200
Artikel-Nr.:	9199900901



Fischgrätenpinzette

› rostfrei

Länge/mm:	140
Artikel-Nr.:	9069901002



Büfettpinzette

› rostfrei

Länge/mm:	300
Artikel-Nr.:	9199900801



Austernöffner

Länge/mm:	40
Artikel-Nr.:	9069900502



Austernöffner

Länge/mm:	60
Artikel-Nr.:	9069900501



Schubladeneinsatz

› für 7 Messer
› Polypropylen

L x B x H/mm:	4300 x 220 x 40
Artikel-Nr.:	2159620703



Küchenschere

› rostfrei

Länge/mm:	70
Artikel-Nr.:	1059594901



Geflügelschere

› rostfrei

Länge/mm:	70
Artikel-Nr.:	1049595002



Wetzstahl

Länge/mm:	260	320
Artikel-Nr.:	3039700626	3039700632



Abziehstein fein

Körnung:	J: 3000/8000	J: 1000/3000
Artikel-Nr.:	3069720303	3069720302



Diamant-Schärfstab

Länge/mm:	(fein) 260	(grob) 260
Artikel-Nr.:	3039705226	3039705126



Keramik-Schärfstab

(Körnung) Länge/mm:	(J 3000) 260	(J 800) 260
Artikel-Nr.:	3049710226	3049710126



Rolltasche

Art:	leer für 6 Teile	leer für 9 Teile
Artikel-Nr.:	2189635602	2189635901



Kochmappe

Art:	leer für 12 Teile
Artikel-Nr.:	2189631201



Kochtasche

Art:	leer für 20 Teile
L x B/mm:	480 x 250
Artikel-Nr.:	2189632001

VICTORINOX



Messerserie Fibrox

› rutschfeste Griffe garantieren sicheres Arbeiten
› besonders hohe Schnitthaltigkeit für eine lange Lebensdauer
› hervorragende Schärfe und maximale Stabilität



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	190	220	250	280	310
Artikel-Nr.:	● 5.2003.19	● 5.2003.22	● 5.2003.25	● 5.2003.28	● 5.2003.31
Artikel-Nr.:	● 5.2001.19	● -	● 5.2001.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	● 5.2002.19	● -	● 5.2002.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	● 5.2004.19	● -	● 5.2004.25	● -	● -
Artikel-Nr.:	○* 5.2007.19	○ -	5.2007.25	○ -	○ -
Artikel-Nr.:	● 5.2008.19	● -	5.2008.25	● -	● -



Officemesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	● 5.2003.12	● 5.2003.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2001.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2002.15
Artikel-Nr.:	● -	● 5.2004.15
Artikel-Nr.:	○ -	○* 5.2007.15
Artikel-Nr.:	● -	●* 5.2008.15



Tranchiermesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	190	220	250
Artikel-Nr.:	5.2033.19	5.2033.22	5.2033.25



Tranchiermesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.2063.20



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	5.2533.21



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150	180
Artikel-Nr.:	5.2803.15	5.2803.18



Konditorsäge, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260	260
Artikel-Nr.:	● 5.2933.26	●* 5.2932.26



Nur Messer mit farbigen Griffen ermöglichen eine klare Differenzierung der verarbeiteten Lebensmittel und tragen so zur Vermeidung von Kreuzkontamination bei. Die Farbzuordnung kann individuell an betriebliche Hygienevorgaben angepasst werden.

*Sonderanfertigung: auf Anfrage.





Filetiermesser

Klingenlänge/mm:	160	180	200
Artikel-Nr.:	5.3703.16	5.3703.18	5.3703.20



Filetiermesser, gebogen

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.3763.20



Fischfiletiermesser

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.3813.18



Küchenhaubeil

Klingenlänge/mm:	180	190
Artikel-Nr.:	5.4003.18	5.4003.19



Chefmesser

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.4063.18



Santokumesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	5.2523.17



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	300	360
Artikel-Nr.:	5.4203.30	5.4203.36



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.4403.25



Schinkenmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.4433.25



Schinkenmesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	250	300
Artikel-Nr.:	5.4503.25	5.4503.30



Lachsmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	5.4623.30



Schinkenmesser, Kullenschliff, extra breit

Klingenlänge/mm:	300	360
Artikel-Nr.:	5.4723.30	5.4723.36



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	● 5.6503.15
Artikel-Nr.:	● 5.6501.15
Artikel-Nr.:	● 5.6502.15
Artikel-Nr.:	● 5.6508.15



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.6403.12	5.6403.15



Ausbeinmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.6523.15



Messerserie Wood

› nachhaltige Holzgriffe mit einzigartiger Maserung
› einfache Handhabung erleichtert die Arbeit
› ergonomisch designed aus langlebigen Materialien



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	5.0700



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	5.0730



Brotmesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	5.1630.21G



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.1800.18



Officemesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.2000.12	5.2000.15



Officemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	120	220
Artikel-Nr.:	5.2030.12	5.2030.22



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	190	220	250	310
Artikel-Nr.:	5.2000.19G	5.2000.22G	5.2000.25G	5.2000.31



Tranchiermesser, extra breit

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	5.2060.20G



Fleisch- und Bratengabel

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.2100.15



Tranchiergabel

Klingenlänge/mm:	150	180
Artikel-Nr.:	5.2300.15	5.2300.18



Spachtel, flexibel

Klingenlänge/mm:	200	230	250
Artikel-Nr.:	5.2600.20	5.2600.23	5.2600.25



Spachtel, geformter Versatz

Klingenlänge/mm:	200	230	250
Artikel-Nr.:	5.2700.20	5.2700.23	5.2700.25



Konditorsäge, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	5.2930.26G



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	5.3000



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	5.3030



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	60
Artikel-Nr.:	5.3100



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	160	180
Artikel-Nr.:	5.3700.16	5.3700.18



Fischfiletiermesser, super flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.3810.18



Schlagmesser, 800 g, Pressholz

Klingenlänge/mm:	330
Artikel-Nr.:	5.3900.33



VICTORINOX

Messerserie Swiss Classic





Küchenhaubeil, 600 g

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	5.4000.18



Santokumesser

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	6.8500.17G



Santokumesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	170
Artikel-Nr.:	6.8520.17G



Lachsmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	5.4120.30



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	250	360
Artikel-Nr.:	5.4200.25	5.4200.36



Abspeckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	250	300	360
Artikel-Nr.:	5.4230.25	5.4230.30	5.4230.36



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	120	150
Artikel-Nr.:	5.6406.12	5.6406.15



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	5.6500.15



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	60
Artikel-Nr.:	● 6.7503
Artikel-Nr.:	● 6.7501.C1



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7403
Artikel-Nr.:	● 6.7401.C1



Tomaten- und Tafelmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	110
Artikel-Nr.:	● 6.7833
Artikel-Nr.:	● 6.7831.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7832.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7834.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7835.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7838.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7839.C1



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7433
Artikel-Nr.:	● 6.7431.C1



Gemüsemesser

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7603
Artikel-Nr.:	● 6.7601.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7604.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7605.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7608.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7609.C1



Gemüsemesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	80
Artikel-Nr.:	● 6.7633
Artikel-Nr.:	● 6.7631.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7634.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7635.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7638.C1
Artikel-Nr.:	● 6.7639.C1

VICTORINOX



Küchenwerkzeuge



Spachtel

Klingenlänge/mm:	160
Artikel-Nr.:	5.2763.16



Spachtel

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	5.2703.25



Spachtel

Klingenlänge/mm:	120	150	200	230	250	310
Artikel-Nr.:	5.2603.12	5.2603.15	5.2603.20	5.2603.23	5.2603.25	5.2603.31



Messerschärfer

› 2 Stufen: I. Vorschleifen, II. Präzisionsschleifen

Ausführung:	mit Keramikrollen
Artikel-Nr.:	7.8721.3



Küchenstahl, rund

› medium-finecut

Stahllänge/mm:	270
Artikel-Nr.:	7.8333



Küchenstahl, oval

› medium-finecut

Stahllänge/mm:	270
Artikel-Nr.:	7.8343



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6343



Gefügelschere Professional

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6344



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6345



Gefügelschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	7.6350



Zitronendekor-Messer

Ausführung:	-
Artikel-Nr.:	5.3403



Zitronenschaber

Ausführung:	gezahnte Schneide
Artikel-Nr.:	5.3503



Universalschere Victorinox

Gesamtlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	7.6363.3



Sparschäler

Ausführung:	doppelte Klinge
Artikel-Nr.:	5.0203.S



Universalschäler

Ausführung:	doppelte Klinge, Zackenschliff
Artikel-Nr.:	6.0943.3



Austernöffner

Ausführung:	mit Pendelklinge
Artikel-Nr.:	7.6394



Messermappe-Set

Bestückung:	16 Artikel
Artikel-Nr.:	5.4963



Messermappe

Bestückung:	leer
Artikel-Nr.:	5.4963.0

DICK
Traditionsmarke der Profis

Vorteile geschmiedeter F.DICK Messer:

1 Lange Schnitthaltigkeit durch speziell entwickelten, hochlegierten, rostfreien Stahl, eisgehärtet mit modernster Härtetechnik.
2 Lasergeprüfte Schneidengeometrie und schnittige Messerklinge, mit Polierabzug.
3 Angenehm breiter Fingerschutz.
4 Hygienisch einwandfreier Griff aus hochwertigem, widerstandsfähigem Kunststoff. Mit einem speziellen Verfahren werden Stahl und Kunststoff ohne Spalt fest miteinander verbunden.
5 Hohe Festigkeit durch aus einem Stück Stahl geschmiedete Klinge mit Kropf und durchgehender Angel.
6 Optimal ausbalanciert.
7 Vollendeter Griff in Volumen und Form.





Kochmesser

Klingenlänge/mm:	150	210	230	260	300
Artikel-Nr.:	8 1447 15	8 1447 21	8 1447 23	8 1447 26	8 1447 30



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1446 07



Buntschneidemesser

Klingenlänge/mm:	100
Artikel-Nr.:	8 1450 10



Santoku

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1442 18



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1442 18K



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1039 21



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	130	150
Artikel-Nr.:	8 1445 13	8 1445 15



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90	120
Artikel-Nr.:	8 1447 09	8 1447 12



Tomaten-/Allzweckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	130
Artikel-Nr.:	8 1444 13



Allzweckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	130
Artikel-Nr.:	8 1410 13



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180	210
Artikel-Nr.:	8 1454 18	8 1454 21



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150	180	210	260
Artikel-Nr.:	8 1456 15	8 1456 18	8 1456 21	8 1456 26



Tranchiermesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210	260
Artikel-Nr.:	8 1455 21	8 1455 26



Gyuutoo

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1441 18



Universalmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1411 15K



Schinkenmesser

Klingenlänge/mm:	280
Artikel-Nr.:	8 1404 28

Messerserie 1905



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1946 07



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90
Artikel-Nr.:	8 1947 09



Ausbeinmesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1945 15



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1954 18



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	150	210
Artikel-Nr.:	8 1956 15	8 1956 21



Allzweckmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	130
Artikel-Nr.:	8 1910 13



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1942 18K



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210	260
Artikel-Nr.:	8 1947 21	8 1947 26



Universalmesser, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 1911 15K



Universalmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1951 26



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	210	320
Artikel-Nr.:	8 1939 21	8 1939 32



Kochmesser AJAX

Klingenlänge/mm:	220
Artikel-Nr.:	8 1922 22

Messerserie Red Spirit



Tourniermesser

Klingenlänge/mm:	70
Artikel-Nr.:	8 1746 07



Officemesser

Klingenlänge/mm:	90
Artikel-Nr.:	8 1747 09



Filetiermesser, flexibel

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1754 18



Tranchiermesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1756 21



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1742 18K



Santoku

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1742 18



Gemüsemesser Usuba

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 1743 18



Kochmesser AJAX

Klingenlänge/mm:	200
Artikel-Nr.:	8 1722 20



Universalmesser Tanto

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1753 21



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210
Artikel-Nr.:	8 1747 21



Brotmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1739 26



Zerlegemesser HEKTOR, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 1725 26K

DICK
Traditionsmarke der Profis

Stechschutzhandschuh

› rostfreie Ringe
› für Links- und Rechtshänder



Größe:	0	1	2	3	4
Artikel-Nr.:	9 1654 00	9 1654 01	9 1654 02	9 1654 03	9 1654 04



Santoku, Kullenschliff

Klingenlänge/mm:	180
Artikel-Nr.:	8 5442 18K



Universalmesser, Wellenschliff

Klingenlänge/mm:	260
Artikel-Nr.:	8 5151 26



Ausbeinmesser

Klingenlänge/mm:	150
Artikel-Nr.:	8 5368 15



Büfett-Pinzette

Klingenlänge/mm:	250
Artikel-Nr.:	9 0156 25



Kochmesser

Klingenlänge/mm:	210	260
Artikel-Nr.:	8 5447 21	8 5447 26



Imbisspalette

Klingenlänge/mm:	120
Artikel-Nr.:	8 1335 12



Magnetkoffer Premier Plus 6-tlg.

Artikel-Nr.:	8 1161 00

Bestückt mit:

Kochmesser	210 mm
Universalmesser, Wellenschliff	260 mm
Büffet-Pinzette	250 mm
Ausbeinmesser	130 mm
Küchenmesser	100 mm
Filetiermesser, flexibel	180 mm



Messerblock 4Knives, 1905 4-tlg.

Artikel-Nr.:	8 1972 00

Bestückt mit:

Kochmesser	210 mm
Santoku, Kullenschliff	180 mm
Brotmesser	210 mm
Officemesser	90 mm



Fleischklopfer

› Kunststoffgriff
› mit einer glatten und einer geriffelten Seite

Länge/mm:	300
Artikel-Nr.:	9 0016 00

Wetzstähle



Wetzstahl, rund

Klingenlänge/mm:	250	300
Artikel-Nr.:	7 6541 25	7 6541 30



Dick titan, oval

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	7 9103 30



Dickoron classic, oval

Klingenlänge/mm:	300
Artikel-Nr.:	7 5983 30

Schleifmaschinen



RS-150 Duo

› Schärfen und Abziehen

L x B x H/mm:	330 x 230 x 160
Artikel-Nr.:	9 8050 00



Rapid Steel Action Set

› inkl. Standplatte
› schärft stumpfe Messer
› Stäbe mit Spezialbeschichtung

Artikel-Nr.:	9 0092 00



Schneidbretter

PE 500, ohne Saftrille, geruchs- und geschmacksneutral, säure- und alkalifest, hochschneidfest, abriebfest, feuchtigkeitsabweisend, spülmaschinengeeignet, bis 80°C temperaturbeständig, mit Antirutsch-Füßchen, Schneidbretter dürfen beim Spülgang nicht geklemmt werden, keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen der Platten führen

L x B x H/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
400 x 300 x 20	weiß	6529
400 x 300 x 20	blau	6529.BL
400 x 300 x 20	braun	6529.BR
400 x 300 x 20	gelb	6529.GE
400 x 300 x 20	grün	6529.GR
400 x 300 x 20	rot	6529.RO
400 x 300 x 20	violett	15221
600 x 400 x 20	weiß	6531
600 x 400 x 20	blau	6531.BL
600 x 400 x 20	braun	6531.BR
600 x 400 x 20	gelb	6531.GE
600 x 400 x 20	grün	6531.GR
600 x 400 x 20	rot	6531.RO
600 x 400 x 20	violett	15226
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	weiß	6534.WE
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	blau	6534.BL
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	braun	6534.BR
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	gelb	6534.GE
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	grün	6534.GR
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	rot	6534.RO
530 x 325 x 20 (GN 1/1)	violett	15227

Schneidbrettständer

CNS 18/10, 6 Fächer für Schneidbretter bis 28 mm Stärke

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 235 x 280	6550



Schneidbrettständer, Kunststoff PP

für 6 Schneidbretter

L x B x H/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
320 x 230 x 160	schwarz	16963



Schneidestation CentPro

Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigte Station „CentPro" besteht aus einem Hauptrahmen als Basis und optionalen Halterahmen. Die einzelnen Module können - je nach Bedarf und Einsatzgebiet - individuell zusammengestellt werden. Perfekt geeignet für den Einsatz in professionellen Küchen, erleichtert sie die Organisation und das Arbeiten mit verschiedenen Zutaten, strukturiert und sortiert mit Hilfe der verschiedenen GN-Behälter. Der Hauptrahmen kann entweder mit einem Schneidbrett oder auch mit einem GN 1/1 Behälter bestückt werden und kann mit einem Gewicht von maximal 5 kg belastet werden.

Ausführung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
Hauptrahmen	557 x 359 x 68	17396
Untergestell	552 x 359 x 120	17402
Halterrahmen, seitlich	325 x 20	17397
Halterrahmen, Display hinten quer	487 x 257	17398
Halterrahmen, Display vorne breit	491 x 249	17399
Halterrahmer, Display vorne schmal	528 x 178	17400
Halterrahmen, Display vorne Handtuch	528 x 115	17401



Schneidebretter CentPro

mit beidseitiger Fräsrille. Holzschneidbrett nicht spülmaschinengeeignet. Beiliegenden Pflegehinweis beachten. PE-Schneidbrett (Polyethylen) bis 80°C temperaturbeständig, darf beim Spülgang nicht geklemmt werden. Keine heißen Gefäße aufstellen, kann zum Verziehen führen.

Farbe:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
Buche	540 x 330 x 20	17404
weiß	540 x 330 x 20	17406
schwarz	540 x 330 x 20	17410
grün	540 x 330 x 20	17411
blau	540 x 330 x 20	17412
rot	540 x 330 x 20	17413
gelb	540 x 330 x 20	17414



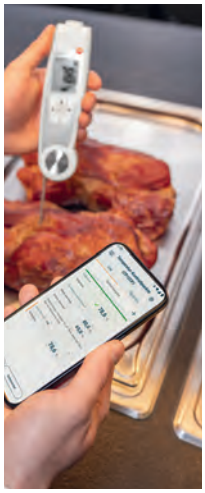
Universal-Temperaturmessgerät

› einfache, schnelle und präzise Temperaturmessung inkl. nahtloser Dokumentation über die testo Smart App
› universale Messungen mit und ohne App sowie eigenes Messprogramm für (kritische) Kontrollpunkte (CP/CCP)-Überprüfungen
› einfache Handhabung: intuitives Design und benutzerfreundliche Bedienung
› Messbereich -50 bis +150°C (NTC), -200 bis +800°C (Pt100)

Das Set besteht aus:
› testo 110 - 1-Kanal Temperatur-Messgerät NTC / Pt100 mit Bluetooth, TUC-Fühlerbuchse und akustischem Alarm
› TopSafe
› Kalibrierprotokoll
› Batterien
› Edelstahl-Fühler

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo 110 Food-Set	0563 0112





Klapp-Thermometer

› zur Bestimmung von Oberflächen- und Kerntemperatur
› intuitive Bedienung inkl. nahtloser Dokumentation über die testo Smart App
› App-Messprogramm unterstützt insbesondere bei (kritischen) Kontrollpunkten (CP/CCP)

Wasserdicht:	ja
Messbereich NTC:	-50°C bis +250°C
Messbereich Infrarot:	-30°C bis +250°C
Schutzklasse:	IP65
Infrarot:	ja, 2-Punkt-Laser

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo 104-IR BT	0560 1045 60



Einstech-Thermometer

› klein, handlich, mit wenigen Tasten bedienbar
› zügiges und genaues Messen der Kerntemperatur (z.B. bei Lebensmittelkontrollen)
› feine Messspitze mit 2,2 mm Durchmesser: Einstichlöcher kaum sichtbar
› HACCP konform

Das Set besteht aus:
› testo 106 Einstech-Thermometer
› TopSafe
› Schutzhülle
› Halteclip mit Fühlerschutzkappe
› Kalibrierprotokoll
› Batterien

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo 106 Set	0563 1063



Mini-Thermometer wasserdicht

› Messbereich -20°C bis +230°C
› wasserdicht, Schutzklasse IP67
› unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen
› Länge des Fühlerrohrs 120 mm
› Batteriestandsanzeige
› Schutzrohr als Halter

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
testo Mini-Thermometer wasserdicht	0560 1113



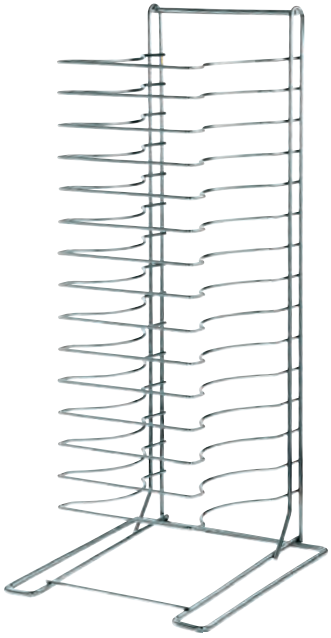
Pizzazubehör



Pizzablech rund

› Blaustahl
› mit gebördeltem Rand
› Pflegeanweisung beachten!

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 25	6018.20
240 x 25	6018.24
260 x 25	6018.26
280 x 25	6018.28
300 x 25	6018.30
320 x 25	6018.32
360 x 25	6018.36
400 x 25	6018.40



Pizza-Rack

› Stahldraht verchromt
› integrierter Tragegriff
› für 15 Pizzableche, ø 220-360 mm

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 300 x 700	11993



Pizzaschieber

› Holzgriff
› Aluschaufel
› Schaufelmaße: 350 x 305 mm

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
790	38460



Pizzaschere

› Edelstahl rostfrei
› trennbare Scherenblätter-Aushängenagel
› Farbe: rot/grün

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
245	39497



Pizzaschneider

› Edelstahlrad
› Kunststoffgriff

Länge/mm:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
235	100	2049



Pizzateigbox

› Kunststoff
› stapelbar
› passend für Pizzatische mit 600 mm Tiefe

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 70	525002



Pizzablech, rechteckig

› Blaustahl
› mit gebördeltem Rand
› Pflegeanweisung beachten!

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 25	38703



Pizza-Thermobox ECO

› Qualitätsbox EPP
› schwarz
› außen 410 x 410 und innen 350 x 350 mm

Höhe innen/außen/mm:	Artikel-Nr.:
175 / 240	39197.2
265 / 330	39197.3



Eiszange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

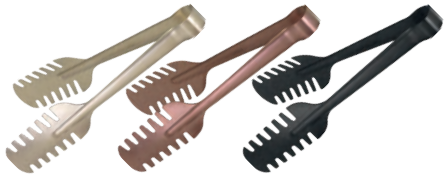
Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
185	champagne	14513
185	cobre	14514
185	black	14515



Servierzange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14516
240	cobre	14517
240	black	14518



Spaghettizange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

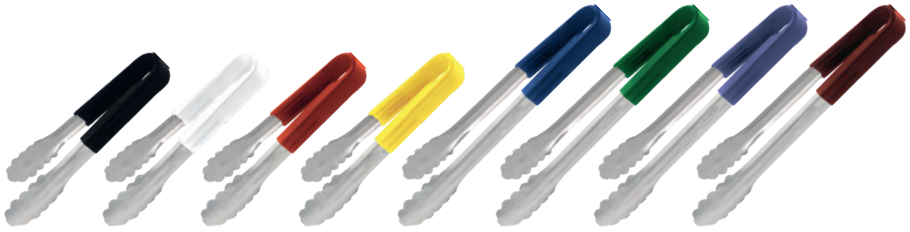
Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14519
240	cobre	14520
240	black	14521



Gebäckzange

› CNS
› mattes Design, PVD beschichtet
› Zangen sollten nicht zu lange in säurehaltigen Lebensmitteln liegen bleiben

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	champagne	14522
240	cobre	14523
240	black	14524



Universalzange PRO-HACCP

› satinierter Edelstahl 18/8
› Silikonüberzug
› hitzebeständnig bis 100°C
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
240	schwarz	14875
240	weiß	14876
240	rot	14877
240	gelb	14878
240	blau	14879
240	grün	14880
240	lila	14881
240	braun	14882

Universalzange PRO-HACCP

› satinierter Edelstahl 18/8
› Silikonüberzug
› hitzebeständnig bis 100°C
› spülmaschinengeeignet

Länge/mm:	Farbe:	Artikel-Nr.:
300	schwarz	14884
300	weiß	14885
300	rot	14886
300	gelb	14887
300	blau	14888
300	grün	14889
300	lila	14890
300	braun	14891



Spaghettizange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	11651



Salatzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	39684



Universalzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
240	39685



Brotzange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
300	11648



Grill-/Wurstzange

› CS 18/0

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
320	154200



Salatzange

› CNS 18/10

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
280	2047



Dosierspender



Dosierspender CBK-TH

› rostfreier Auslauf
› komplett mit viereckigem Kunststoffbehälter

Inhalt/l:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	140 x 175 x 335	CBK-TH-3



Dosierspender EBK-SR-GN

› passend für GN-Behälter
› 150 und 200 mm Höhe

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
165 x 180 x 260 (1/6)	EBK-SR-GN-1_6
165 x 270 x 260 (1/4)	EBK-SR-GN-1_4



Dosierspender EBK-A

› Kunststoffeimer
› feststehender Auslauf

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 310	EBK-A-3
5,00	225 x 340	EBK-A-5
10,00	265 x 410	EBK-A-10



Dosierspender EBK

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 30 g
› inkl. Kunststoffeimer

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 280	EBK-3
5,00	225 x 310	EBK-5
10,00	265 x 380	EBK-10



Dosierspender EDU

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 40 g
› inkl. Kunststoffeimer
› Hebelbedienung

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	195 x 310	EDU-3
5,00	225 x 340	EDU-5
10,00	265 x 410	EDU-10



Dosierspender CRS-DU

› Edelstahldeckel
› Auslauf schwenkbar
› Dosierung einstellbar bis max. 40 g
› inkl. Behälter aus Edelstahl
› Hebelbedienung

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
3,00	180 x 320	CRS-DU-3
4,00	190 x 335	CRS-DU-4
6,00	190 x 420	CRS-DU-6
8,00	215 x 430	CRS-DU-8
10,00	235 x 440	CRS-DU-10



Saucenbar DRB-DU

› Edelstahlgehäuse
› Edelstahl-Hebeldosierspender
› Innenbehälter mit je 2,50 Liter Inhalt
› Innenbehälter aus Kunststoff
› Dosiermenge einstellbar bis max. 40 g
› Auslauf schwenkbar

Set:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
1-teilig	125 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-1
2-teilig	240 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-2
3-teilig	360 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-3
4-teilig	480 x 200 x 430	DRB-DU-2.5-4



Gekühlte Saucenbar DRB-KDU

› komplett mit 3 Hebeldosierspendern
› Auslauf schwenkbar
› 3 x 2,50 Liter
› Innenbehälter aus Kunststoff
› Kühluntersatz mit 6 Spezialakkus und Abtropfschale

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
360 x 200 x 400	DRB-KDU-2.5-3

Dosenöffner



Dosenöffner

› verchromt mit ABS-Griff
› stabile Qualität

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
180	4690/180



Dosenöffner

› mit seidenmatt polierten Griffen aus CNS 18/10
› Arbeitsteil hochglänzend verchromt
› schwere Qualität

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
200	930/200



Dosenöffner Bonzer / Classic R 16"

› 10 Dosen/Tag
› bis 350 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Standard, Modell 701	7591001
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / Classic R 25"

› 10 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Super, Modell 702	7591002
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / EZ-20 16"

› 20 Dosen/Tag
› bis 350 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Modell 705	7591006
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / EZ-20 25"

› 20 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Modell 706	7591007
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 722	7981081



Dosenöffner Bonzer / EZ-40

› 40 Dosen/Tag
› bis 560 mm Dosenhöhe
› Führungsstange und Grundplatte aus Edelstahl
› großes Spezialzahnrad für weniger Umdrehungen und leichten Lauf

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
Canmaster, Modell 703	7591003
Ersatzmesser, Modell 721	7981080
Ersatzzahnrad, Modell 724	7981082



contacto

Ausstech- & Terrinenformen



Ausstecher, rund, glatt

› aus weißem Exoglass
› hitzeresistent bis +160°C
› 8 Ausstecher von 30 bis 100 mm
› in einer Aufbewahrungsdose
› bruchfest

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
max. 100 x 30	228/008



Ausstecher, rund, gewellt

› aus weißem Exoglass
› hitzeresistent bis +160°C
› 9 Ausstecher von 20 bis 100 mm
› in einer Aufbewahrungsdose
› bruchfest

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
max. 100 x 30	230/009



Terrinenform

› aus Edelstahl 18/0, hochglänzend
› halbrunde Form
› mit Deckel

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
180 x 75 x 70	861/180
230 x 75 x 70	861/230
280 x 75 x 70	861/280
380 x 75 x 70	861/380



Schaumspeisenring, rund

› aus CNS 18/10, seidenmatt poliert
› fugenlos
› auch als Ausstecher geeignet

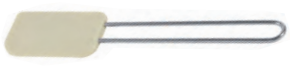
ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
60 x 60	698/060
70 x 80	698/070
80 x 60	698/080
100 x 50	698/100

Drückstempel (bitte separat bestellen)

ø/mm:	Artikel-Nr.:
60	698/506
80	698/508
100	698/510



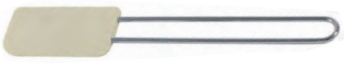
Teigschaber



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzeresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
190	60 x 30	192/190



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzeresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
260	90 x 50	192/260



Teigspatel

› mit weich-elastischem Schaber aus Silikon
› Griff aus CNS 18/10
› hitzeresistent bis +110°C

L/mm:	Fläche/mm:	Artikel-Nr.:
320	120 x 75	192/320



Spritzbeutel Export

› beschichtete Baumwolle
› lebensmittelecht
› verschweißte Längsnaht
› mehrmals verwendbar

Größe:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
0	250	350080
1	280	350081
2	340	350082
3	400	350083
4	460	350084
5	500	350085
6	550	350086
7	600	350087
8	650	350088
9	700	350089
10	750	350090



Spritzbeutel Masterflex

› für höchste Ansprüche
› lebensmittelecht
› verschweißte Längsnaht
› auch für Mikrowelle geeignet

Größe:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
2	340	330002
3	400	330003
4	460	330004
5	500	330005
7	600	330007



Spritzbeutel-Absetzständer

› PP
› 8 Aussparungen für 4 große und 4 kleine Spritztüllen

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
195	230	157002



Einweg-Spritzbeutel, gerollt

› PE
› dreifach extrudiert
› für alle Massen (warm, kalt, fest) geeignet
› auch mit nassen oder fettigen Händen einsetzbar
› extrem griffig
› Spitze geschlossen
› mikrowellentauglich
› 100 Stück

Länge/mm:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
530	280	391320
590	280	391330



Einweg-Spritzbeutel, gerollt

› PE
› mehrfach extrudiert
› blau-transparent
› Spitze geschlossen
› 100 Stück

Länge/mm:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
300	160	391240
350	195	391200
470	230	391210
530	275	391220
600	300	391230



Einweg-Spritzbeutel „GREENY“

› industriell kompostierbar gemäß EN13432
› sterile Beutelinnenseite
› hohe Reiß- und Durchstoßfestigkeit

Länge/mm:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
530	280	391920

Rosentüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
5	197330
6	197331
8	197332

Sterntüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
2	197550
3	197551
4	197552
5	197553
6	197554
7	197555
8	197556
9	197557
10	197558
11	197559
12	197560

Lochtüllen



› Edelstahl

ø/mm:	Artikel-Nr.:
2	197500
3	197501
4	197502
5	197503
6	197504
7	197505
8	197506
9	197507
10	197508
11	197509
12	197510



Gastrohandschuh

› Silikon mit Baumwoll-Stulpe

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
380 x 150	310099



Rollwalze

› PE
› Edelstahlwelle

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
300	200126
400	200127
450	200128
500	200129



Rollholz

› Buchenholz
› Präzisionskugellager

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
250	200160
300	200161
350	200162
400	200163



Gitterschneider

› Kunststoff POM

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
65	200004
120	200114



Stipproller

› Kunststoff POM

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
65	200001
120	200002



Teig- und Pizzaschneider

› Edelstahl
› Kunststoffgriff mit Handschutz und Aufhängeöse

Länge/mm:	Artikel-Nr.:
55 glatt	200005
55 gewellt	200006



Pinsel „Silikon“

› Silikon, mit Metallstiel
› 5-reihig, bis +300°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
230 x 35	200313
235 x 42	200312
280 x 50	200299



Pinsel

› Stiel PE
› weißgebleichte, naphtalinfreie Borsten

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
40	200290
60	200292
75	200293



Infrarot Thermometer

› Messbereich: -50°C bis 550°C
› großes beleuchtetes Dispay
› Laservisier

L x B x H/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
150 x 40 x 106	30	160100



Spachtel

› Edelstahl
› Kunststoffgriff schwarz (PP)

Breite/mm:	Artikel-Nr.:
80	200502
100	200503
120	200504



Abstecher

› Edelstahl
› Kunststoffgriff schwarz, Ecken abgerundet

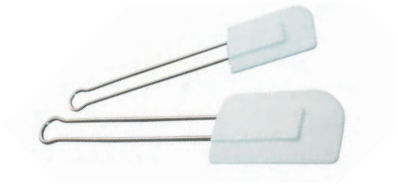
Bezeichnung:	Breite/mm:	Artikel-Nr.:
steife Klinge	110 x 120	200601
steife Klinge	130 x 135	200602



Teigschaber / Kesselschaber

› LDPE
› hitzebeständig bis ca. 100°C

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
128 x 90 asymmetrisch	227752
151 x 102 Cremeschaber	227756
204 x 151 Kessel	227763



Stielschaber

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Metall bis +300°C

Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
55 x 85	285	200928
70 x 115	325	200929



Stielschaber

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Kunststoff bis +260°C

Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
85 x 53	250	200750
115 x 68	350	200751
115 x 68	450	200752



Stielschaber-Löffel

› Silikon
› Griff aus hitzebeständigem Kunststoff bis +260°C

Abmessung/mm:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
116 x 68	250	200760
116 x 68	350	200761
116 x 68	450	200762



Rührspatel

› Polyamid

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
250 x 50 x 15	200940
300 x 55 x 15	200941
350 x 55 x 15	200942
400 x 65 x 20	200943
450 x 70 x 20	200944
500 x 75 x 20	200945



Tortenplatte

› Edelstahl, poliert (Stärke 1 mm)
› mit Ringfuß

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
300	30	154001



Tortenplatte

› Melamin (schnitt- und bruchfest)
› mit Antirutschfüßen

Ausführung:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
weiß	300	227025
weiß	320	227027



Sahnespender

› Edelstahl
› mit drei verschiedenen Tüllen

L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
77 x 77 x 270	0,50	196050
93 x 93 x 330	1,00	196060



Sahnekapseln

› Universalkapseln für alle Sahnespender geeignet
› N20 Distickstoffmonoxid

Inhalt/Füllgewicht/g:	Artikel-Nr.:
7,6 (+/-0,4)	196020



Messer-Abstreifbehälter

› Edelstahl, mit Schlitzdeckel

ø/mm:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
100 innen/130 Boden	180	270000



Tortenmesser

› Chrom-Molydän-Stahl, Griff aus Kunststoff

Ausführung:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
Schneide/Säge	160	260610
Schneide/Welle	160	260611
Säge/Welle	160	260612



Brotmesser

› PP

Ausführung:	Länge/mm:	Artikel-Nr.:
Säge/Welle	200	267020
Säge/Welle	260	267021



Tortenteiler

› PP

ø/mm:	Teilungen:	Artikel-Nr.:
265	12/16	220120
265	14/16	220122

Sahnegeräte









Sahne Einwegkapseln

Bezeichnung:	Pack:	Artikel-Nr.:
Professional Chargers	10er	0702
Professional Chargers	24er	0724
Professional Chargers	50er	0745

Gourmet Whip

Zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Gerät kann in der Bain Marie bei max. 75°C warm gehalten werden. Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz. Temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit 3 verschiedenen Garniertüllen inkl. Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,25	1403
0,50	1603
1,00	1703

Thermo Whip

Zur Zubereitung von locker-leichten Espumas, Fingerfood, warmen und kalten Saucen, aufgeschlagenen Cremesuppen sowie Schlagsahne und Desserts. Doppelwandiger, vakuumisolierter Flaschenkörper und Gerätekopf aus Edelstahl – entwickelt für den professionellen Einsatz. Maximale Thermoleistung: kalt halten bis zu 8 Stunden, warm halten bis zu 3 Stunden. Temperaturbeständige Silikondichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Reinigung. Ausgestattet mit 3 verschiedenen Garniertüllen inkl. Edelstahlgewinde sowie ergonomischem Kapselhalter mit rutschfestem Silikongriff. Spülmaschinenfest!

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,50	1801



Sahnekapseln Eco Series

Bezeichnung:	Pack:	Artikel-Nr.:
Professional Chargers, Eco Series	10er	0707
Professional Chargers, Eco Series	24er	0737
Professional Chargers, Eco Series	50er	0767



Green Whip Eco Series

Freistehendes Sahnegerät mit klimaneutraler Herstellung und effizienter Portionierung – ideal für nachhaltige Anwendungen. Zur Zubereitung von frischer tierischer oder veganer Schlagsahne sowie kalten Desserts. Flaschenkörper, Gerätekopf und Tülle aus robustem, rostfreiem Edelstahl für eine langlebige, professionelle Nutzung. Komplett spülmaschinenfest. Abschraubbare Edelstahltülle und Silikondichtung mit Entnahmelasche für schnelle und hygienische Zwischenreinigungen. Gerätekopf mit Silikon-Griffschutz und fixiertem Edelstahlkolben für komfortable Bedienung. Erhöht die Ausbeute um bis zu 15% und reduziert dadurch Kosten, CO_2-Fußabdruck sowie Food-Waste. Geschlossenes System für mehrere Tage Haltbarkeit im Kühlschrank ohne Zusatz von Konservierungsstoffen. Nur für Kaltanwendungen geeignet.

Inhalt/l:	Artikel-Nr:
0,50	1661
1,00	1761



Thermo XPress Whip Plus

Freistehendes Sahnegerät mit Thermoisolation und komfortabler Hebelbedienung – zur Selbstbedienung geeignet. Zur Zubereitung von frischer Schlagsahne, cremigen Desserts, aufgeschlagenen Cremesuppen, Saucen und Fingerfood. Doppelwandige, vakuumisolierte Edelstahlflasche mit isoliertem Gerätekopf für stundenlange Thermoleistung. Komplett spülmaschinenfest. Leicht abziehbare Garniertülle und Adapter zur schnellen Zwischenreinigung. Rutschfeste Tropftasse aus Silikon mit Edelstahleinsatz für sauberes und hygienisches Arbeiten. Hält Speisen bis zu 4 Stunden warm oder kalt. Mobil, flexibel und platzsparend.

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
1,00	1815

Eisportionierer & -tütenhalter





Eisdipper Modell A

› aus lebensmittelechtem Aluminium
› wärmeleitende Flüssigkeit im Griff (Griff 125 mm)

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/12	67	6101012
1/16	59	6101016
1/20	56	6101020
1/24	51	6101024
1/30	49	6101030
1/40	45	6101040



Eisportionierer Modell CO

› CNS 18/10
› ovale Schale
› Griffe massiv Messing verchromt

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/20	70 x 52	5102020
1/30	62 x 43	5102030
1/40	57 x 38	5102040



Eisportionierer Modell CR

› CNS 18/10
› Griff massiv Messing verchromt

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5101008
1/10	70	5101010
1/12	67	5101012
1/16	59	5101016
1/20	56	5101020
1/24	51	5101024
1/30	49	5101030
1/36	47	5101036
1/40	45	5101040
1/50	43	5101050
1/60	40	5101060
1/70	35	5101070
1/85	33	5101085
1/100	30	5101100



Eisportionierer Modell E

› CNS 18/10
› roter Kunststoffgriff
› Schale mit grauer, keramischer Antihaftbeschichtung

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5111008
1/10	70	5111010
1/12	67	5111012
1/16	59	5111016
1/20	56	5111020
1/24	51	5111024
1/30	49	5111030
1/36	47	5111036
1/40	45	5111040
1/50	43	5111050
1/60	40	5111060
1/70	35	5111070
1/85	33	5111085
1/100	30	5111100



Eisportionierer Modell K

› CNS 18/10
› blauer Kunststoffgriff

Inhalt/l:	ø/mm:	Artikel-Nr.:
1/8	80	5103008
1/10	70	5103010
1/12	67	5103012
1/16	59	5103016
1/20	56	5103020
1/24	51	5103024
1/30	49	5103030
1/36	47	5103036
1/40	45	5103040
1/50	43	5103050
1/60	40	5103060
1/70	35	5103070
1/85	33	5103085
1/100	30	5103100



Eishörnchensilos

› CNS 18/10
› Plexiglas 5 mm

Löcher ø/mm:	B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
4 x 26, 1 x 31	135 x 135 x 500	7431010
8 x 26, 3 x 31	130 x 250 x 500	7431013
9 x 26, 4 x 31	200 x 200 x 500	7431017



Eistütenhalter

› CNS 18/10

B x T x H/mm:	Löcher:	Artikel-Nr.:
132 x 95 x 85	2	7441002
200 x 95 x 85	3	7441003
270 x 95 x 85	4	7441006



Anbauspüle

› CNS 18/10
› mit regelbarer Portionierdusche und Wasserablauf

Bezeichnung:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
Modell 15/16	220 x 120 x 90	7401009
Modell 55/16	295 x 110 x 180	7401023

Pfeffer- & Salzmühlen



Seit über 200 Jahren steht Peugeot Saveurs für Qualität und Innovation „made in France". Als Erfinder der ersten Tischpfeffermühle ist Peugeot heute DIE Referenz für Gewürzmühlen.
Spitzenköche auf der ganzen Welt vertrauen auf das präzise und langlebige Mahlwerk, um die besten Aromen zu entfalten.
Das zeitlose Design bringt zudem Glanz auf jeden Tisch. Ergänzt durch stilvolles und robustes Keramikgeschirr bietet Peugeot die perfekte Verbindung von Funktionalität, Ästhetik und Tradition – und ist damit die erste Wahl für Hotellerie und Gastronomie.



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, naturfarben

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	23362
Salzmühle	120	2337900
Pfeffermühle	180	23386
Salzmühle	180	2339300
Pfeffermühle	300	23409
Salzmühle	300	2341600
Pfeffermühle	400	23423
Salzmühle	400	2343000



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, schokolade gebeizt

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	23447
Salzmühle	120	2345400
Pfeffermühle	180	23461
Salzmühle	180	2347800
Pfeffermühle	300	23522
Salzmühle	300	2353900
Pfeffermühle	400	23546
Salzmühle	400	2355300



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, schwarz lackiert

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	23683
Salzmühle	120	236900
Pfeffermühle	180	23706
Salzmühle	180	2371300
Pfeffermühle	220	23720
Salzmühle	220	2373700
Pfeffermühle	300	23768
Salzmühle	300	2377500
Pfeffermühle	400	23782



Pfeffer- und Salzmühle Paris

› Buchenholz, weiß lackiert

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	27780
Salzmühle	120	2779700
Pfeffermühle	180	27803
Salzmühle	180	2781000
Pfeffermühle	220	27827
Salzmühle	220	2783400
Pfeffermühle	300	27841
Salzmühle	300	2785800
Pfeffermühle	400	27865



Pfeffer- und Salzmühle Nancy

› Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	90	900809
Salzmühle	90	900809/SME
Pfeffermühle	120	900812
Salzmühle	120	900812/SME
Pfeffermühle	180	900818
Salzmühle	180	900818/SME
Pfeffermühle	300	900830
Salzmühle	300	900830/SME
Pfeffermühle	380	900838
Salzmühle	380	900838/SME



Pfeffermühle / Salzstreuer Pontarlier

› Acryl

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Kombo	150	860501



Pfeffer- und Salzmühle Bistro-Chef

› Shiny Finish

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.::
Pfeffermühle	100	44237
Salzmühle	100	44244

Pfeffer- & Salzmühlen



Pfeffer- und Salzmühle Bistro

› Buchenholz

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
P&S schokolade u. natur	100	2/22594
P&S schwarz u. weiß	100	2/24291



Pfeffer- und Salzmühle Bali

› Acryl

Bezeichnung:	Farbe:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	80	25786
Salzmühle	weiß	80	25793





Pfeffer- und Salzmühle Bali

› Gusseisen

Bezeichnung:	Farbe	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	schwarz	80	35402
Pfeffermühle	orange	80	35426
Pfeffermühle	blau	80	36621
Pfeffermühle	rot	80	42189
Pfeffermühle	blau	80	42172



Pfeffermühle und Salzgefäß Bali – Tempel der Gewürze

› Gusseisen und Bambus

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle u. Salzgefäß	80	39967





Pfeffer- und Salzmühle LINE

› naturfarben, Aluminium

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	39882
Salzmühle	120	39899
Pfeffermühle	180	39905
Salzmühle	180	39912
Salzmühle	220	44862



Pfeffer- und Salzmühle LINE

› carbonfarben, graphitfarben

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
Pfeffermühle	120	39929
Salzmühle	120	39936
Pfeffermühle	180	39943
Salzmühle	180	39950
Pfeffermühle	220	44855



Menage LINEA

› geeignet für einen ø von bis zu 65 mm
› Bambus, natur oder schwarz

Bezeichnung:	Höhe/mm:	Artikel-Nr.:
natur, ohne Griff	17	44534
schwarz matt, ohne Griff	17	44541
natur, mit Griff	155	44558
schwarz matt, mit Griff	155	44565



Pfeffer- und Salz-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
100 x 60 x 170	40410



Essig- und Öl-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
140 x 80 x 250	40411



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Element“

› Beton-Ständer
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
125 x 125 x 250	40412



Pfeffer- und Salz-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
115 x 55 x 170	40435



Essig- und Öl-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
160 x 75 x 245	40436



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Wood“

› Edelstahl mattiert, Ständer Akazienholz
› Glasbehälter mit Edelstahl-Deckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
155 x 120 x 245	40437



Pfeffer- und Salz-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
85 x 55 x 115	40470



Essig- und Öl-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel
› tropffreier Kunststoff-Ausgießer

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
120 x 80 x 190	40476



Pfeffer-, Salz-, Essig- und Öl-Menage „Pro“

› Edelstahl mattiert
› Glasbehälter mit Edelstahldeckel
› tropffreier Kunststoff-Ausgießer

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
125 x 110 x 190	40478
Pfeffer- oder Salz-Glasstreuer	40461
Essig- oder Öl-Glasbehälter	40462



Isolierkanne TOP PUSH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, Drehverschluss und Drucktaste zur Einhandbedienung, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
rot	1,00	2724-011
weiß	1,00	2724-001
schwarz	1,00	2724-002
gelb	1,00	2724-035
dunkelblau	1,00	2724-008



Isolierkanne THERMOBOY

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	7341-001
beige	0,30	7341-042
rot	0,30	7341-046
dunkelblau	0,30	7341-008



Isolierkanne THERMOBOY

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,60	7342-001
beige	0,60	7342-042
rot	0,60	7342-046
dunkelblau	0,60	7342-008



Isolierkanne WAVE

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2944-001
schwarz	1,00	2944-002
vanille	1,00	2944-092
rot	1,00	2944-046
dunkelblau	1,00	2944-008
kiwi	1,00	2944-126
cappuccino	1,00	2944-123



Isolierkanne WAVE S+

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, bruchfester Isoliereinsatz aus rostfreiem, doppelwandigem Edelstahl

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2964-001
schwarz	1,00	2964-002
vanille	1,00	2964-092
rot	1,00	2964-046
dunkelblau	1,00	2964-008
cappuccino	1,00	2964-123



Isolierkanne WASH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2744-001
grau	1,00	2744-074
vanille	1,00	2744-092
rot	1,00	2744-011
dunkelblau	1,00	2744-008
schwarz	1,00	2744-002



Isolierkanne WAVE PUSH

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss mit Drucktaste, Helios Q100 Qualitätsglas

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2934-001
schwarz	1,00	2934-002
vanille	1,00	2934-092
rot	1,00	2934-046
dunkelblau	1,00	2934-008
kiwi	1,00	2934-126
cappuccino	1,00	2934-123



Isolierkanne WASH PRO

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Drehverschluss, Isoliereinsatz aus doppelwandigem Helios Q100 Qualitätsglas, extra große Einfüllöffnung

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	3844-001
dunkelblau	1,00	3844-008



Isolierkanne ROOM PRO

Hochglanz-Hartplastikumhüllung, **spülmaschinenfest**, Klappdeckel, Glaseinsatz, nur für Kurzzeitwarmhalten, ideal für Tablettsysteme

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	0141-001
beige	0,30	0141-042
rot	0,30	0141-046
dunkelblau	0,30	0141-008

Isolierkannen





Isolierkanne SUPREME

matte Oberfläche, einfaches Reinigen, **spülmaschinenfest** und bruchsicher, Einhandbedienung

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2212
1,00	2214
1,50	2215



Isolierkanne CARAT

aus rostfreiem Edelstahl, Vollmetallkanne ohne Kunststoffdichtungen, auch für thermische Desinfektionen geeignet, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich

Ausführung:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
matt	1,00	2424



Isolierkanne BRILLIANT

doppelwandige Vollmetallkanne, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich, Einhandbedienung durch das Klappdeckelsystem

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,30	2611
0,60	2612
1,00	2614
1,50	2615



Isolierkanne ENDURO PUSH

unzerbrechliche, vakuumgepumpte Isolierkanne aus rostfreiem Edelstahl, Einhandbedienung durch Drucktaste

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2012
1,00	2014
1,50	2015
2,00	2016



Isolierkanne MEETING

aus rostfreiem Edelstahl, Vollmetallkanne, **spülmaschinenfest** und unzerbrechlich, mit Schraubverschluss

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
0,60	2202
1,00	2204
1,50	2205



Getränkespender MAXX

mit Ausgusshahn und extra großem Fassungsvermögen, Edelstahl-Mantel mattiert, Deckel, Henkel, Boden und Füße aus Kunststoff, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz, bruchsicher

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	6,00	8306
Edelstahl matt	10,00	8300



Pumpkanne PIPE

Edelstahl-Mantel mattiert, Deckel, Henkel und Pumpsystem aus Kunststoff, Isolierkannenboden mit Drehvorrichtung, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	2,50	8207



Pumpkanne COFFEESTATION / Tropfen-Fänger

Umhüllung doppelwandiger Edelstahl, Pumpsystem aus Hartplastik, Pumphebel aus verchromtem Stahl, bruchsicher, Abtropfgitter aus rostfreiem Edelstahl, hat seitlich eine Verbindungseinrichtung, um mehrere Tropfen-Fänger aneinander zu reihen

Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
2,50	8257
3,50	8259
Tropfen-Fänger	TF 8200

Isolierkannen & To Go Becher



Isolierkanne CARE

Profiausführung mit Drehverschluss, zur Kurzzeitwarmhaltung durch den bruchsicheren Einsatz geeignet, **spülmaschinengeeignet**

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	0,30	0161-185
weiß	0,50	0162-185
dunkelblau	0,30	0161-186
dunkelblau	0,50	0162-186



Reinigungstabs

zum zuverlässigen Entfernen von hartnäckigen Verkrustungen durch Kaffee und Tee in allen Isolierkannen mit Glaskolben und für Edelstahlkannen

Anzahl:	Artikel-Nr.:
25 Stück	9901





Isolierkanne DIAMANT

hochglanzpolierte Vollmetallkanne, spülmaschinenfest und bruchsicher, Klappdeckel in Diamant-Optik

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl poliert	0,60	2512
Edelstahl poliert	1,00	2514
Edelstahl poliert	1,50	2515



Isolierbecher CLICK'N'DRINK

Edelstahl-Isolierbecher, mit nur einem Fingerdruck zu bedienen, dank Click'n'Drink Verschluss absolut auslaufsicher, sehr gute Warmhaltung durch doppelwandigen Edelstahleinsatz, **spülmaschinenfest** und bruchsicher

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
kiwi	0,30	9141-126
kiwi	0,40	9142-126
brombeere	0,30	9141-131
brombeere	0,40	9142-131
stahlgrau	0,30	9141-184
stahlgrau	0,40	9142-184



Isolierkanne GREEN WAVE

Kunststoff-Isolierkanne aus 100% recyceltem Kunststoff mit ergonomischen Drehverschluss, Profiausführung, bedruckt mit Green Wave-Dekor, sehr gute Warmhaltung durch vakuumierten und versilbertem Q^{100} Qualitätsglaseinsatz, durch Santoprene-Versiegelung **spülmaschinenfest**

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
weiß	1,00	2944-GW-331
schwarz	1,00	2944-GW-332

Barequipment



Flaschenkühler PURE

aus Kunststoff für 6 Flaschen, sehr gute Kühlfunktion durch innenliegendes Kühlakku-Element

Farbe:	Artikel-Nr.:
weiß	0504-001
schwarz	0504-002
chrom/weiß	0514-001
chrom/schwarz	0514-002



Flaschenkühler FREEZE U & FREEZE O

doppelwandiger Edelstahl rostfrei, geeignet für Flaschen bis 1,00 Liter, hält vorgekühlte Getränke lange kühl

Farbe:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	0704
Edelstahl poliert	0724



Isolierkanne CONFERENCE

doppelwandige Edelstahl-Isolierkanne mit mattierter Oberfläche, praktische Drucktaste zur Einhandbedienung

Farbe:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
Edelstahl matt	1,00	2024
basalt matt	1,00	2024-234
nordic grey matt	1,00	2024-235
Edelstahl matt	1,50	2025



Barequipment



Wein-/Sektkühler

› Aluminium
› gehämmerte Oberfläche mit 2 seitlichen Eingriffen

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
copper	300 x 235 x 230	7,00	36111



Wein-/Sektkühler

› Aluminium
› gehämmerte Oberfläche mit 2 seitlichen Eingriffen

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
gunmetal	300 x 235 x 230	7,00	36112



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
copper	400 x 280 x 220	11,00	36100



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
schwarz	400 x 280 x 220	11,00	36101
Kreidestift 2er Set weiß	-	-	71490



Getränkewanne Tin

› Metall verzinkt
› mit Kunststoffeinsatz

Farbe:	L x B x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
metal	400 x 280 x 220	11,00	36095
metal	500 x 320 x 230	18,00	36096



Flaschenkühler Copper

› Edelstahl
› außen Kupfer- und Hammerschlagoptik

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
120 x 200	1,50	36074



Wein-/Sektkühler

› Edelstahl
› außen poliert, innen mattiert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
210 x 210	3,50	36025



Champagnerkühler

› Edelstahl
› hochglanzpoliert, Rand matt poliert

ø x H/mm:	Inhalt/l:	Artikel-Nr.:
450 x 230	12,00	36046



Weinkühler Excellent

› CNS 18/10, für 1 Flasche

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
189 x 219	12.4018.1910



Weinkühler Excellent

› CNS 18/10, für 2 Flaschen

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
231 x 247	12.4018.2310



Champagner-Kühler Vision

› CNS 18/10, doppelwandig

ø x H/mm:	Artikel-Nr.::
216 x 205	57.0096.6040



Champagnerschüssel Profile

› CNS 18/10

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
385 x 303	12.4875.3700



Ständer Vision für Champagner-Kühler

› CNS 18/10

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 600	57.0114.6040



Flaschenkühler Salsa

› Kunststoff

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
200 x 280	PBWKS0001
320 x 340	PBWKSB001



Champagnerkühler Vintage

› Alu

ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 250	PBWVCB09S
470 x 390	PBWVCB11S

BAR PROFESSIONAL
Since 1931 Amefa
Creative Cooking. Delicious Dining.





Barequipment



Muskatnuss- und Gewürzreibe

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
140 x 50 x 30	PBNUTMG01



Zestenschneider

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 120 x 20	PBCZST001



Garnierzange

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
420 x 120 x 20	PBCKGT025



Barstößel

› Holz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
257 x 36 x 37	PBMUDHB01



Limettenpresse Heavy Duty

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
264 x 120 x 60	PBLSQCH01



Hawthorn-Sieb

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 120 x 44	PBCMS0001



Barschneidebrett

› Kunststoff schwarz

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 200 x 10	PBSNI2819



Barstößel

› Edelstahl

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
265 x 34 x 35	PBMUDR001



Cocktail-Shaker

› Edelstahl poliert

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,50	90 x 210	PBCSH0050
0,70	95 x 250	PBCSH0070



Boston Shaker Set

› Edelstahl

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,80	95 x 183	PBCSBR800



Boston Shaker Glas

› Glas

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,45	90 x 150	PBCSBG800



Boston Shaker

› Edelstahl poliert

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,50	90 x 130	PBCSBT018
0,80	90 x 170	PBCSBT028



Eiswürfelkühler

› Kunststoff weiß

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
4,00	200 x 210	PBIBW0400



Zutatenbehälter Profi

› Kunststoff schwarz, 6-teilig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
510 x 165 x 110	PBGHS6473



Bar Caddy schwarz

› Kunststoff schwarz, 6-teilig

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
242 x 146 x 106	PBBCC2415



Save & Pour Flaschen

› Kunststoff, Inhalt 1,00 l

Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
braun	95 x 190	PBBPMC100B
grün	95 x 190	PBBPMC100G
orange	95 x 190	PBBPMC1000
rot	95 x 190	PBBPMC100R
weiß	95 x 190	PBBPMC100W
gelb	95 x 190	PBBPMC100Y



Eisschaufel

› Aluminium

Inhalt/l:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,15	185 x 55 x 40	PBISG0015
0,35	210 x 80 x 50	PBISG0035
0,70	271 x 100 x 69	PBISG0180



Jigger/Barmaß

› Edelstahl

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,02/0,04	50 x 100	PBCJC2040



Barmatte

› Gummi schwarz

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 80	PBBMC0860
600 x 200	PBBMC0620
300 x 150	PBBMC1530
450 x 300	PBBMC4530



Schnellausgießer

› 6 Stück

Farbe:	Artikel-Nr.:
schwarz	PBUIZ0006
rot	PBUIR0006



Ausgießer Naturkork

› mit Kläppchen, 6 Stück

Ausführung:	Artikel-Nr.:
Naturkork	PBSKL0006



Ausgießer Naturkork

› lang, 6 Stück

Ausführung:	Artikel-Nr.:
Naturkork	PBSLA0006



Ausgießer 3 Kugel System

› mit Verschlussklappe, 2 Stück

Dosierungsmenge/cl:	Artikel-Nr.:
0,20	PBMPP0020
0,35	PBMPP0035
0,50	PBMPP0050



Ausgießer

› 4 Stück

Farbe:	Artikel-Nr.:
transparent und blau	PBDUHB8888



Barequipment



Barsieb

› CS 18/8
› mit Feder und 4 Zinken

Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	85 x 150	8304000
schwarz matt	85 x 150	8304100
blau matt	85 x 150	8304200



Barsieb

› CS 18/8
› mit Feder

Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	85 x 205	8305001
schwarz matt	85 x 205	8305101
blau matt	85 x 205	8305201



Feinmaschiges Sieb

› CS 18/8

Farbe:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	90 x 255	8306003
schwarz matt	90 x 255	8306103
blau matt	90 x 255	8306203



Slim Jigger

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,03/0,06	40 x 130	8309000
schwarz matt	0,03/0,06	40 x 130	8309100
blau matt	0,03/0,06	40 x 130	8309200



Jigger Japanese Style

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,02/0,04	45 x 90	8310000
schwarz matt	0,02/0,04	45 x 90	8310100
blau matt	0,02/0,04	45 x 90	8310200



Jigger Rim Bell

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,03/0,06	45 x 80	8312000
schwarz matt	0,03/0,06	45 x 80	8312100
blau matt	0,03/0,06	45 x 80	8312200



Jigger

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,02/0,04	55 x 60	8307000
schwarz matt	0,02/0,04	55 x 60	8307100
blau matt	0,02/0,04	55 x 60	8307200



Flaschenöffner

› CS 18/8

Farbe:	L x B/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	180 x 40	8329018
schwarz matt	180 x 40	8329118
blau matt	180 x 40	8329218



Barlöffel Twisted

› CS 18/8

Farbe:	L/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal, classic	300	8317039
schwarz matt, classic	300	8317139
blau matt, classic	300	8317239
gun metal, mit Stößelende	400	8314040
schwarz matt, mit Stößelende	400	8314140
blau matt, mit Stößelende	400	8314240



Barlöffel Japanese Style

› CS 18/8

Farbe:	L/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	335	8315030
schwarz matt	335	8315130
blau matt	335	8315230



Shaker Tin Tin

› CS 18/8, doppelwandig

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,80	90 x 180	8303080
schwarz matt	0,80	90 x 180	8303180
blau matt	0,80	90 x 180	8303280



Cup

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,35	70 x 105	8323035
schwarz matt	0,35	70 x 105	8323135
blau matt	0,35	70 x 105	8323235



Kupferbecher

› Kupfer

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
kupfer	0,38	80 x 90	8321538



Moscow Mule

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,45	90 x 90	8322045
schwarz matt	0,45	90 x 90	8322145
blau matt	0,45	90 x 90	8322245
tattoo schwarz/gold	0,45	90 x 90	8327345
tattoo schwarz	0,45	90 x 90	8327145
tattoo silber	0,45	90 x 90	8327445



Moscow Mule

› CS 18/8, doppelwandig

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,38	100 x 115	8319038
schwarz matt	0,38	100 x 115	8319138
blau matt	0,38	100 x 115	8319238



Moscow Mule

› CS 18/8, gehämmert

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,50	90 x 100	8320050
schwarz matt	0,50	90 x 100	8320150
blau matt	0,50	90 x 100	8320250



Glastrinkhhalme

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
schwarz	0,38	8 x 150	8330115
blau	0,50	8 x 150	8330215
schwarz	0,38	8 x 200	8330120
blau	0,50	8 x 200	8330220
schwarz	0,38	8 x 230	8330123
blau	0,50	8 x 230	8330223



Shaker Classic

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,25	70 x 150	8302025
gun metal	0,50	85 x 200	8301050
schwarz matt	0,50	85 x 200	8301150
blau matt	0,50	85 x 200	8301250
tattoo schwarz/gold	0,50	85 x 200	8300350
tattoo schwarz	0,50	85 x 200	8300150
tattoo silber	0,50	85 x 200	8300450
gun metal	0,70	90 x 230	8301070
schwarz matt	0,70	90 x 230	8301170
blau matt	0,70	90 x 230	8301270



Eisbox

› Aluminium, Polystyrol

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
schwarz matt	0,80	185 x 210	8324118
blau matt	0,80	185 x 210	8324218



Bitterflasche

› Glas, Edelstahl

Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,15	65 x 105	8340015
0,30	65 x 170	8340030



Bitterflasche

› Glas, Edelstahl

Inhalt/l:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
0,13	55 x 55 x 105	8341013
0,23	55 x 55 x 170	8341023



Eiszange

› CS 18/8

Farbe:	Inhalt/l:	ø x H/mm:	Artikel-Nr.:
gun metal	0,80	180 x 20	8325020
schwarz matt	0,80	180 x 20	8325120
blau matt	0,80	180 x 20	8325220



Eisschaufel

› CS 18/8

Farbe:	L x B/mm:	Artikel-Nr.:
schwarz matt	255 x 85	8331007



Bar Caddy

› Aluminium, Polystyrol

Farbe:	L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
schwarz matt	245 x 155 x 105	8328000



Barmatte

› Gummi

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 80 x 15	8326060
450 x 300 x 10	8326045



Barschneidebrett

› Polypropylen, mit Saftrille

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
300 x 200 x 20	8335030
500 x 300 x 20	8335050



Polyester-Tabletts

Die Cambro Tabletts aus hochwertigem Polyester können neben den Standartdausführungen fast alle mit einem Werbeaufdruck versehen werden. Durch die melaminharzverstärkte Oberfläche, bieten die individualisierbaren Tabletts verstärkten Schutz gegen Flecken, Abrieb und Kratzer.

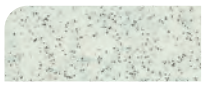
› Mindestbestellmenge: 120 Tabletts pro Größe
› Musterproduktionszeit: 10 Arbeitstage + Lieferzeit ab Eingang der reproreifen Vorlage
› Auftragsproduktionszeit: bis zu 4-6 Wochen + Lieferzeit ab Genehmigung der Vorlage und Auftragsbestätigung
› Aufdruckfläche: bedruckt werden kann die Stellfläche des Tabletts ca. 10 mm vom Innenrand entfernt

Bezeichnung:	GL Tabletts	GP Tabletts	GP Karat Tabletts	Century VTC Tabletts
Material:	fiberglasverstärktes Polyester	fiberglasverstärktes Polyester Standardleistung	dekoriertes Polyester	fiberglasverstärktes Polyester + Melaminoberfläche
Oberfläche:	glatt	glatt	glatt	texturiert / texturiert ruschfest
Kratzfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Chemikalienfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Bruchfestigkeit:	gut	hervorragend	hervorragend	hervorragend
Spülmaschinenfest:	ja – normal	ja – stark	ja – stark	ja – stark
Hitzebeständigkeit:	-40°C bis +130°C	-40°C bis +140°C	-40°C bis +90°C	-40°C bis +90°C
Gewährleistung:	3 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch	5 Jahre auf Bruch
Aufdruck/Individualisierung:	ja – hitzebeständig bis 90°C	ja – hitzebeständig bis 90°C	ja	nein

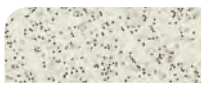


GL-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
370 x 530	GL3980
325 x 530	GL4002
460 x 344	GL0540
325 x 265	GL1070
425 x 325	GL4701
480 x 340 trapezförmig	GL4210


Granit-Schwarz (A20)


Mokka (A21)


Sahara (A22)

Lichtgrau (A27)

Perlweiß (A33)


Granit (A83)


Terrazzo (A86)



GP-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265	GP1070
450 x 320	GP3074
530 x 370	GP3980
530 x 325	GP4002
425 x 325	GP4701

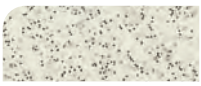

Mokka (A21)


Magic Mint (A26)

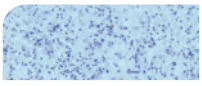
Perlweiß (A33)

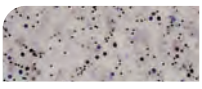

Flitter (A72)


Terrazzo (A86)


Sahara (A22)

Lichtgrau (A27)


Granit-Blau (A36)


Granit (A83)


Titan auf granitfarbenem Tablett (B93)


Weißkiesel auf lichtgrauem Tablett (B95) oder Weißkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B96)


Mattstahl auf lichtgrauem Tablett (B101) oder Mattstahl auf terrazzofarbenem Tablett (B102)

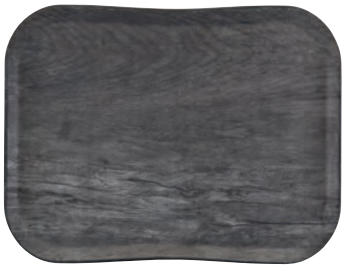

Schwarzkiesel auf lichtgrauem Tablett (B99) oder Schwarzkiesel auf terrazzofarbenem Tablett (B100)



GP Karat-Tabletts

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
460 x 344	GP0540
530 x 370	GP3980
530 x 325	GP4002

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



Century VTC Tabletts, texturierte, glatte Oberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 430	VTC3343T
355 x 457	VTC3646T
325 x 530	VTC3253T
370 x 530	VTC3753T



Helle Eiche (F86)



Braune Eiche (F87)



Dunkle Eiche (F88)



Helle Oliv (F89)



Braunes Oliv (F90)



Braunes Oliv (F90)



Century VTC Tabletts, texturierte, klare, rutschfeste Oberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
330 x 430	VTC3343TNS
355 x 457	VTC3646TNS
325 x 530	VTC3253TNS
370 x 530	VTC3753TNS



Helle Eiche (F86)



Braune Eiche (F87)



Dunkle Eiche (F88)



Helle Oliv (F89)





Camtread Fiberglas Tabletts, rutschfeste Gummioberfläche

L x B/mm:	Artikel-Nr.:
rund ø 355	1400CT
rund ø 405	1600CT
oval 490 x 590	2500CT
rechteckig 355 x 457	1418CT
rechteckig 450 x 650	1826CT



Satin schwarz (110)



Tavernenbraun (138)





Serviertabletts



Serviertablett Craft tray Wave – Olive Wood

› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite mit gleichem Dekor, Craft tray Gravur und FSC

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 10	CTD.091117
420 x 220 x 15	CTD.066117
430 x 230 x 15	CTD.065117
420 x 320 x 18	CTD.062117
430 x 330 x 18	CTD.063117
460 x 360 x 18	CTD.094117



Serviertablett Craft tray Puro – Warm Vintage

› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite mit gleichem Dekor, Craft tray Gravur und FSC

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
375 x 265 x 19	CTD.506080
430 x 330 x 23	CTD.513080
600 x 400 x 28	CTD.514080
360 x 360 x 23 rund	CTD.511080
450 x 450 x 23 rund	CTD.510080

roltex®

Tablett-Personalisierung

Wir drucken Ihr Logo, Ihre Abbildung, Ihren Text oder Entwurf direkt auf das Tablett.
Gerne erstellen wir Ihnen ein indiviuelles Angebot, maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche.

CraftTray

Langlebig und nachhaltig
FSC-zertifiziert
70% Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft



alternative Farben


076
light wood


070
wenge


080
warm vintage


113
white marble


078
grey wood


110
vintage


117
olive wood


114
beton


077
dark wood


111
oak


112
dark marble


115
terrazzo



Serviertablett Craft tray Alpha – Night Blue

› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite schwarz Craft tray Gravur und FSC

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
320 x 210 x 21	CTB.090265
430 x 230 x 25	CTB.093265
430 x 330 x 25	CTB.098265
460 x 360 x 25	CTB.064265

Lights of Nature

260
sunset yellow


263
fall purple

261
noon blue


264
dusk green

262
sunset pink


265
night blue

Serviertabletts

roltex®



Serviertablett Dura – Oak

› Bio-Polyester und Glasfaser
› äußerst hart und griffig
› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite mit gleichem Dekor

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
415 x 305 x 16	DUB.086111
420 x 320 x 15	DUB.085111
430 x 330 x 16	DUB.068111
455 x 355 x 14	DUB.087111
465 x 355 x 15	DUB.067111
530 x 325 x 14	DUB.069111



Serviertablett Dura – Vintage

› Bio-Polyester und Glasfaser
› äußerst hart und griffig
› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite mit gleichem Dekor

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
415 x 305 x 16	DUB.086110
420 x 320 x 15	DUB.085110
430 x 330 x 16	DUB.068110
455 x 355 x 14	DUB.087110
465 x 355 x 15	DUB.067110
530 x 325 x 14	DUB.069110





Serviertablett S-Plank - Slate

› Bio-Polyester und Glasfaser
› äußerst hart und griffig
› matt strukturierte Oberfläche
› Rückseite mit gleichem Dekor

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
600 x 400 x 5	SPB.070112
400 x 300 x 5	SPB.072112
300 x 300 x 5	SPB.074112
300 x 300 x 5 - rund	SPB.078112
600 x 150 x 5	SPB.102112





Serviertablett Grain – stone

› Polyester - Classic mit 10 Jahren Garantie gegen Bruch
› matt mit strukturierter Oberfläche

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 15	PYC.557075
420 x 320 x 17	PYC.561075
430 x 330 x 19	PYC.556075
465 x 365 x 19	PYC.554075
530 x 325 x 18	PYC.555075



Serviertablett Grain – black

› Polyester - Classic mit 10 Jahren Garantie gegen Bruch
› matt mit strukturierter Oberfläche

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 15	PYP.557096
420 x 320 x 17	PYP.561096
430 x 330 x 19	PYP.556096
465 x 365 x 19	PYP.554096
530 x 325 x 18	PYP.555096



Serviertablett Grain – black mit Dark Marble Dekor

› Polyester - Classic mit 10 Jahren Garantie gegen Bruch
› matt mit strukturierter Oberfläche

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
325 x 265 x 15	PYP.557096-112
420 x 320 x 17	PYP.561096-112
430 x 330 x 19	PYP.556096-112
465 x 365 x 19	PYP.554096-112
530 x 325 x 18	PYP.555096-112



Erste-Hilfe-Koffer Spezial Hotel & Gastronomie

› Inhalt: Basis-Ausstattung Erste-Hilfe-Material DIN 13157 inkl. detectabler Wundpflaster plus eine individuell berufsrisikobezogene Erweiterung für Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe, Hotels, Gaststätten, Küchen aller Kategorien
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› schlagfeste Kofferschalen mit Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Koffer plombierbar
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 400 x 300 x 150	0360103



Erste-Hilfe-Koffer Direkt Gastronomie

Für kleinere Betriebe aus Verwaltung, Handwerk und Dienstleistung.
› Inhalt: DIN 13157 und zuzüglich Erste-Hilfe-Material nach berufsspezifischer Risikobewertung, wie bspw. Augenspülung, Spezialverbände, Beatmungsmaske, detectable Wundpflaster usw.
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› umlaufende Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Plombiervorrichtung
› individuelle Kennzeichnung möglich (einzeilig, kein Logo)
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 310 x 210 x 130	0370008



Erste-Hilfe-Koffer Direkt Küche

Für kleinere Betriebe aus Verwaltung, Handwerk und Dienstleistung.
› Inhalt: DIN 13157 und zuzüglich Erste-Hilfe-Material nach berufsspezifischer Risikobewertung, wie bspw. Augenspülung, Spezialverbände, Beatmungsmaske, detectable Wundpflaster usw.
› Material: ABS-Kunststoff
› Wandhalterung mit 90°-Stopp-Arretierung
› umlaufende Gummidichtung
› verstellbare Inneneinteilung und transparente Abdeckplatten
› Plombiervorrichtung
› individuelle Kennzeichnung möglich (einzeilig, kein Logo)
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 310 x 210 x 130 Küche	0370078



Verbandschrank Bonn

Eintürig, umlaufende Dichtung, Sicherheitsschloss mit zwei Schlüsseln, ein klappbares Ablagetableau in der Tür für Kleinteile und zwei Einlegeboden. Erweiterbar durch ein Medikamentenfach und einen Zusatzboden.
› Inhalt: DIN 13157
› Material: Stahlblech
› Farbe: weiß

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 402 x 462 x 112	0501007



Verbandkasten Kiel

Verbandkasten mit Scharnier und Verschlusslaschen. Innen mehr Übersicht durch Extra-Tray für Kleinteile.
› Inhalt: Füllung Standard DIN 13157
› Material: hochschlagzäher Kunststoff
› Farbe: weiß

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 260 x 160 x 80	3003046



Pflasterspender aluderm-aluplast

Spender einschließlich Wandhalterung und Befestigungssatz. Eine sichere, übersichtliche und griffbereite Aufbewahrung sowie ein einfaches Nachfüllen der Pflaster sind gewährleistet.
› Inhalt: 115 elastische, aluminiumbedampfte Wundpflaster (30 Strips 19 x 72 mm, 30 Strips 25 x 72 mm, 25 Fingerkuppenverbände, 20 Fingerverbände 120 x 20 mm, 10 Fingergelenkverbände)
› Material: ABS-Kunststoff
› Farbe: orange

L x B x H/mm:	Artikel-Nr.:
ca. 160 x 122 x 57	1009910

Nachfüllsets

Bezeichnung:	Artikel-Nr.:
30 Strips 19 x 72 mm	1009911
30 Strips 25 x 72 mm	1009912
25 Fingerkuppenverbände	1009913
20 Fingerverbände	1009914
10 Fingergelenkverbände	1009917



Besuchen Sie unseren Onlineshop ...



Spender mit Armhebel für Flüssigseife

› Elevation weiß
› Schaumseifensystem

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
112 x 216 x 305	564100



Flüssigseife für Händedekontamination

› 6 x 1000 ml
› hygienische Händewaschung, parfümfrei

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
-	424709



Mini Innenabrollungsspender

› Kunststoff türkis/weiß
› tragbares System, kann mit einer Hand befestigt und bedient werden

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
239 x 185 x 263	658002



Einzeltuchspender

› Kunststoff türkis/weiß
› flexible Montage durch Wandhalterung, Magnete oder Saugnäpfe

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
427 x 206 x 394	654000



Spender für Multifold Handtücher

› Kunststoff weiß oder schwarz
› Einzeltuchentnahme

B x T x H/mm:	Artikel-Nr.:
302 x 102 x 444 weiß	552000
302 x 102 x 444 schwarz	552008



Starke Mehrzweck Papierwischtücher

› 11 x 214 Tücher Mini Innenabrollung
› 2-lagig

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
215 x 350	101221



Extra starke Reinigungstücher

› 4 x 105 Einzeltücher
› 1-lagig

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
355 x 415	530279



Extra weiche Multifold Handtücher

› 21 x 100 Einzeltücher
› 2-lagiges Tissue plus
› 3-fach Falzung

B x L/mm:	Artikel-Nr.:
212 x 340	100297

Abdeckhauben 333, 336
Abluftanlagen 49-50
Abräumstationen 122-127
Abtropfmatten 517, 519
Abziehsteine 487, 492, 495
Abzugshauben 57-50
Allzweckmesser 493-494
Allzweckwagen 477
Aquavitbecher 403
Armaturen 51-54
Auflaufformen 322
Aufschlaggeräte 169-172, 501
Aufschnittmaschinen 185-186
Auftischgeräte 64, 66, 71-72
Ausbeinmesser 484, 486, 489, 491, 493-495
Ausgießer 517
Ausstechformen 502
Austernöffner 487, 492

Backequipment 502, 504-505
Bain-Maries 14-15, 61, 71
Bankettwagen 130-136, 141
Barequipment 514-519
Bargläser 430-449
Becherspülen 100-101, 105, 100-111, 116-117
Beile, Haubeile 485, 489, 491
Bestecke 343-400
Bestecke anthrazit 345, 346, 347, 353
Bestecke champagner 367, 374, 375, 376, 387
Bestecke chocolate 361, 388-389
Bestecke gebürstet 345, 346, 353
Bestecke gold 345, 353, 361, 375, 376, 387
Bestecke Hammerschlagoptik 351, 363, 367, 374, 385, 394
Bestecke kupfer 346-348, 351, 354, 374-376, 387
Bestecke magnetisch 366
Bestecke Pizza, Steak 397, 398
Bestecke satiniert 376, 378, 384
Bestecke schwarz 348, 352, 361, 367, 374-376, 381, 387
Bestecke stonewashed 343, 346, 348, 349, 352, 353, 360
Besteckpoliermaschinen 99
Besteckwagen 62, 123, 127, 148
Biergläser/-becher/-tulpen 412, 415, 423, 436
Blender 166-168
Blixer 176-177, 179
Braisièren 14-16
Bratentöpfe 456, 458-459
Bratpfannen 457-460
Bratplatten Auftischgeräte 66, 71-72
Brotkörbe/-schalen 331, 334, 335
Brotmesser 484, 486, 488, 490, 493-494
Brotzangen 499
Buntschneidemesser 493
Burgerpressen 178
Butterportionierer 336
Butterstreicher 343-354, 359-365, 367-369, 377, 379, 381-387, 390-394, 496
Büfettanlagen/-systeme 327-342
Büfettartikel 150, 327-342
Büfettpinzetten 487, 495

Caddys 328, 517, 519
Cerankochfelder Auftischgeräte 64, 66, 69
Cerealienspender 333, 337-338
Chafing-Dishes 341, 342
Chafing-Löffel 399-400
Champagnerflöten/-gläser 401-402, 405-406, 408, 410-412, 414, 416-420
Champagnerkühler 515
Chiller 90-92
Cocktailgläser/-schalen 407, 412, 416, 418, 421, 422-423, 429-433, 434, 436-449
Cocktailshaker 516, 519
Cocktailsiebe 516, 518
Cocktailstationen 86
Cocotten 322
Cognacschwenker 403, 407, 409, 431
Crushed-Ice-Bereiter 88-89

Dekanter 419
Desinfektion 525
Digestifgläser 418
Dispenser 87, 320, 332-333, 338-340
Doppelmaß 517-518
Dosenöffner 501
Dosiergeräte/-spender 500
Dressinglöffel/-schöpfer 399, 482
Drinkmixer 166-167
Durchlauföfen 34, 39

Eimer 476, 479
Einweckgläser/-flaschen 320-321
Eisbecher/-schalen/-gläser 452
Eiscrusher 88-89
Eisportionierer 507
Eisschaufeln 483, 517, 519
Eistütenhalter 507
Eiswürfelbehälter/-kühler 517, 519
Eiswürfelbereiter 87-89
Eiszangen 499, 519
Emulgiergeräte 176-177, 179, 192-193
Erste-Hilfe 524
Essig-Öl-Menagen 510
Eurobehälter Lagerung 97-98, 128

Filetiermesser 484, 486, 489-490, 493-494
Fischgabeln/-messer 343-351, 353, 357, 360-372, 375-378, 380-387, 390-394, 396
Fischheber 481
Flaschenkühler 57, 337-340, 513-515
Flaschenspülen 100-101, 105, 100-111, 116-117
Fleischgabeln 485-486, 490, 495
Fleischklopfer/-plattierer 481
Fleischwölfe 178
FlexiChef 12-13
FlexiCombi/-zubehör 19-20
Fondanttrichter 479
Fritteusen 12-15, 25-27, 36, 45
Frittierölfilter/-messgeräte 46
Frittierschaumlöffel 481
Frontcooking 30, 63-67

Gabeln 343-398
Garnierzangen 516
Gasherde 14-15
Gastrobräter 6, 66
Gebäckzangen 499
Geflügelscheren 487, 492
Gemüsehobel 483
Gemüsemesser 484, 486, 490-491
Gemüseschneider 174-177, 179, 181-184
Gemüsewaschautomaten 173
Geschirr 196-326
Geschirr handycapgeeignet 312-319
Geschirr hitzebeständig 322
Geschirr Melamin 253, 325-327, 333, 505
Getränkespender 87, 152-154, 158
Getränkewagen 122-123
Getränkewärmer 158
Gewürzstreuer 480
Gießlöffel 482
Gin Tonic Gläser 429-430, 440-441
Gitterschneider 504
Glastrinkhalme 433
Glaswaren 396-453
Gläser 396-449
Gläser, bunt 449
Gläser, rühren/mixen 440
Gläser, stapelbar 448
Gläserabstellmatten 517, 519
Gläserpoliermaschinen 99
GN-Behälter 463-471
GN-Bräter/-Warmhaltebehälter 472-475
Gourmet Whip 506
Grab and Go 55-56
Grappagläser 403, 412, 431
Green Vac 190
Griddlepfannen, Griddleplatten 15-16, 64, 66, 71-72
Grillgeräte 6, 15-16, 21-24, 30, 33,
Grillgeräte 35-36, 40, 44, 64, 66, 71-72
Grillpfannen 460
Grillzangen 499
Groß-/Standmixer 168, 170
Gyuutoo 493

Handtuchspender 525
Hähnchenspikes 24
Heißluftöfen 31-33, 35, 40
Heißwasserbereiter 158
Herdanlagen/Kochblöcke 6-8, 10
Herde Elektro/Gas 6-10, 14-16, 64, 66, 71-72
Hobel 482-483
Holdomat 42
Holzlöffel 328, 482
hotAir 31
Hygiene, Küche/Hände 51-54
Hygienespender-/tücher 525

iCombi 21-24, 28-29
Imbisspaletten 495
Induktion Auftischgeräte 64, 66, 68, 71-72
Induktionsherde 6-7, 9, 14-16
Induktionswoks 14-16, 64, 66, 71-72
Isolierkannen 511-513
iVario 25-29

Kaffeebecher To Go 513
Kaffeekannen isoliert 511-513
Kaffeemaschinen/-systeme 155-163
Kälteaggregate 95
Karaffen 320, 337-338, 340, 431, 450-451
Kartoffelschälmaschinen 173
Kartoffelstampfer/-pressen 482
Käsereiben 174-177, 181-184
Kellen 482
Kerntemperaturfühler 497
Kippbratpfannen/-schaufeln 12-15, 25-26, 481
Kippkochkessel 11-15, 25-26
Knetmaschinen 11, 176-177, 179-184
Knoblauchpressen 482
Kochblöcke/Herdanlagen 6-8, 10
Kochfelder 9, 15-16, 64, 66, 71-72
Kochkessel 10-17, 25-27
Kochkoffer/-taschen 487, 492, 495
Kochlöffel 482
Kochmesser 484-486, 493-495
Kolbenentleerhähne 53
Kombidämpfer/Zubehör 18-24, 30
Kommissionierwagen 128
Konditormesser 4485-486, 488, 490
Konferenzkühler 513
Konfitürenbar/-gläser 312, 337-338
Kontaktgrills 36
Korbtransportspülmaschinen 102, 108, 113
K-Pot 341
Krüge, Glas 436, 438, 450-451
Kuchenpinsel 504
Küchenmaschinen 179, 181-184
Küchenmesser 484-495
Kühlaggregate 95
Kühlakku/-kissen 140, 333, 337-339
Kühlschränke 77-79, 81-85
Kühltheken 86
Kühltische 73-76
Kühlvitrinen 57-61
Kühlwannen 57
Kühlzellen 93-96
Kutter/Tischkutter 176-177

Lachsmesser 486, 489, 491
Lagertechnik 97-98, 128
Lebensmittelbehälter/-lagerung 474-477
Likörgläser 431
Limettenpressen 516
Limonadenlöffel 347-348, 350, 352-354, 359, 361-362, 364, 366, 377, 379, 381-396
Logistik 97-98, 128

Longdrinkgläser 407, 415-416, 421-423, 432-433, 440-441, 443, 444-449
Lüftungstechnik 47-50

Margaritagläser 430
Martinigläser 403, 407, 412, 416, 418, 422, 431, 440, 442
Mehrweggeschirr/-glas 513
Mehrwegspülen 100-101, 105, 111
Melaminserien 253, 325-327, 333, 505
Menagen 509-510
Messbecher/-eimer 477, 479
Messer 345-395, 484-495
Messerabstreifbehälter 505
Messerblöcke 495
Messerschleifmaschinen/-schärfer 187, 487, 492, 495
Messertaschen/-koffer 487, 492, 295
Messgeräte 46, 497
Mikrowellen 40-41
Milchkannen 338
Mischbatterien 51-54
Mixer 166-172
Mixstäbe 169-172
Muskatmühlen/-reiben 516
Müsliflöten 333, 337-338

Nano 30
Niedertemperaturgargeräte 42
Nosing, Gläser 403, 431
Nudelhölzer 504
Nudelkocher Auftischgeräte 66

Obstmesser/-schneider 174-176, 367-371, 374-376
Officemesser 488, 490, 493-495
Öltester 46
Osmoseanlagen 114, 154

Papierhandtücher/-spender 525
Parmesanreiben 483
Pastakocher Auftischgeräte 66
Patty Maker 178
Pendelschäler 492
Pfannen 322, 456-459
Pfannenschaufeln/-wender 482
Pfeffermühlen/-streuer 508-510
Pflasterspender 524
Pinsel 504
Pinzetten 487, 495, 516
Pizzabestecke 397
Pizzaöfen 34, 37-39
Pizzascheren/-schneider 498
Pizzazubehör 498, 504
Planetenrühr-/-schlagwerke 180-184
Pommes Frites Schneider 175
Puderzuckersiebe 480
Pumpkannen 157, 162, 512
Püriergeräte 168, 169-172, 175, 177, 179

Regalsysteme 97-98, 128
Regalwagen 98, 126-127
Regenerieröfen 318-23, 31-32
Reiben 483, 515
Reiniger und Spülhygiene 115, 119
Rolltaschen 487
Rührbesen 169-172
Rührmaschinen 180-184
Rührschüsseln 477-478
Rührspatel 481

Saftkrüge 450-451
Saftmaschinen/-pressen 165, 168, 516
Saftspender 337-338, 340
Sahnemachinen/-spender 164, 506
Sake-Fläschchen 233
Saladetten 75
Salamander 43-44
Salat-/Gemüsewaschautomaten 173
Salatbesteck 328, 399-400
Salatzangen 499
Salzmühlen/-streuer 508-509
Santoku 485, 486, 489, 491, 493-495
Saucenbars 500
Sauteusen 456, 458-459
Schaber/Kessel-, Rühr-, Teig- 502, 504-505
Schäler 481, 492
Schälmaschinen 173
Schankdeck-Abdeckungen 86
Schaufeln 36, 482, 517, 519
Schaumlöffel 481
Scheren 487, 492
Schinkenmesser 485, 486, 489, 491, 493
Schnapsgläser 407, 415, 433
Schneebesen 170-172, 480
Schneeschlagkessel 478
Schneidbretter/-ständer 496
Schneidemaschinen 185-186
Schnellausgießer 517
Schnellkochkessel 11-16, 25-26
Schnellkühler/Schockfroster 90-92
Schöpfkellen 481
Schulverpflegung 60-62, 124-127, 129
Seifenspender 525
Seiher 478
Sektgläser/-schalen 402, 406, 408-415, 422, 424-430, 441-442
Sensorarmaturen 51, 53
Servierbretter 328
Serviertabletts 521-523
Servierwagen 62, 126-127
Showcases 55-59, 83-85
Siebe 480, 516, 518
Siebträgermaschinen 156
Smoothiemaker 166-167
Sorbetmaschinen 164
Sortiertische 127
SpaceCombi 18
Spaghettilöffel/-gabeln 366
Spaghettizangen 499
Sparschäler 482, 492
Spätzlehobel/-pressen 482-483
Speedcooking 33, 35-36, 40, 43
Speiseeismaschinen 164
Speisenausgabesysteme 55-56, 59-65, 67-70, 143-146
Speisenausgabewagen 143-146
Speisenpräsentation 55-59, 68-70, 150-151
Speisentransportbehälter 137-138
Speisentransportwagen 130-136, 141
Spenderwagen 147-149
Spitzsiebe 480
Spritzbeutel 503
Spülen 507
Spülkörbe 120-121
Spülmaschinen 100-118
Spülreiniger 115, 119
Spültechnik 100-121
Stabmixer 169-172
Stamper 436, 445
Stapelbehälter 476
Steakmesser 343, 345-348, 350-351, 353-354, 358, 359-366, 372, 375-394, 396-398
Steamer 42
Stechschutzhandschuhe 495
Stielkasserollen 456, 458-459
Stipproller 504
Stößel 516
Streuer 480, 508, 510

Tabletts 520-523
Tablettwagen 120, 124-125
Teesysteme 155, 158-159, 161-162
Teigschaber 502, 504-505
Teigwannen 476
Tellerstapelsysteme 129, 147-149
Terrinenformen 322, 502
Theken/Ausgaben 86, 143-146
Thermische Geräte 6-46, 55-56, 59, 61, 63-72
Thermo Whip 506
Thermoboxen 137, 138, 140, 142, 498
Thermometer 497
Thermoplates 341, 473
Tiefkühlschränke 76-78, 80-81
Tiefkühlzellen 93-96
To Go Kaffeebecher 513
Tomatenmesser 484, 491, 493
Tomatenschneider 483
Töpfe 456, 458-459
Tortenheber 399-400
Tortenmesser 505
Tortenplatten 505
Tortenteiler 505
Tourniermesser 484, 490, 493-494
Tranchier-/Zerlegemesser 488, 490, 493-494
Tranchierplatten 150
Transport und Logistik 122-149
Transportboxen 137-140, 142
Trichter 479
Trockendampfschnellgarer 42
Tüllensätze 503
Tumbler 430, 443, 445-447, 449
Turbomixer 170, 172

Universal-Küchenmaschinen 181-184

Vakuumiermaschinen 187-190
Varithek Systemgeräte/Zubehör 63-64
Verbandkästen/-schrank 524
Vernetzte Küche 7, 17, 28
Vitrinen 55-59, 68-70
Vorlegebestecke 399-400
Vorratsbehälter 476-477

Waagen 191
Warmhaltegeräte 15, 42-44, 55-56, 59-61, 68-70, 130-136, 141, 143-146, 150-151
Warmhaltegeräte mobil 130-138, 141-146
Warmhaltevitrinen 55-56, 59
Wärmelampen/-brücken 70, 150-151
Waschtisch-Armaturen 51-54
Wasseraufbereitung 114, 152-154
Wasserbäder 14-15, 61, 71
Wasserfilter 152-154
Wassergläser 401, 405, 407-408, 411-412, 415, 419-420, 449
Wasserspender 87, 152-153
Weckgläser 320-321
Weindegustationen 401
Weingläser/-becher 401-406, 408-420, 430, 422-429
Weinkühler 514-515
Weinschränke 83-85
Wetzstähle/-steine 487, 492, 495
Whisky Nosing 403, 431
Whiskybecher 403, 407, 415, 418, 421, 431-433, 441-449
Whiskybecher farbig 449
Wok Auftischgeräte 64, 66, 71-72
Wokpfannen 457-458, 460
Wurstzangen 499

Zangen 499, 516, 519
Zerlege-/Tranchiermesser 488, 490, 493-494
Zestenschneider/Zitronenschaber 492, 516
Zubringerwagen 143-146

Allgemeine Verkaufsbedingungen

§ 1 – Allgemeines – Geltungsbereich

(1) Unsere Verkaufsbedingungen gelten ausschließlich für alle gegenwärtigen u. zukünftigen Geschäftsbeziehungen; entgegenstehende oder von unseren Verkaufsbedingungen abweichende Bedingungen des Kunden erkennen wir nicht an, es sei denn, wir hätten ausdrücklich ihrer Geltung zugestimmt. Unsere Verkaufsbedingungen gelten auch, wenn wir in Kenntnis entgegenstehender oder abweichender Einkaufsbedingungen des Kunden die Lieferung an den Kunden vorbehaltlos ausführen.
(2) Alle Vereinbarungen, die zwischen uns u. dem Kunden zwecks Ausführung dieses Vertrages getroffen werden, sind in diesem Vertrag schriftlich niederzulegen.
(3) Verbraucher im Sinne der Geschäftsbedingungen sind natürliche Personen, die das Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließen, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.
(4) Unternehmer, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist eine natürliche oder juristische Person oder rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss des Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handelt.
(5) Kunde, im Sinne der Geschäftsbedingungen, ist sowohl Verbraucher als auch Unternehmer.

§ 2 – Angebot – Angebotsunterlagen

(1) Ist die Bestellung als Angebot gemäß § 145 BGB zu qualifizieren, so können wir dieses innerhalb von 4 Wochen annehmen. Die Annahme kann schriftlich oder durch Auslieferung der Ware an den Kunden erklärt werden.
(2) Unser Angebot ist freibleibend, sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt.
(3) An Abbildungen, Zeichnungen, Kalkulationen u. sonstigen Unterlagen behalten wir uns Eigentums- u. Urheberrechte vor. Dies gilt auch für solche schriftlichen Unterlagen, die als „vertraulich" bezeichnet sind. Vor ihrer Weitergabe an Dritte bedarf der Kunde unserer ausdrücklichen schriftlichen Zustimmung.
(4) Angaben in Katalogen, Zeichnungen u. Beschreibungen sowie Leistungs-, Maß-, Gewichts-, u. Farbangaben sind nur annähernd maßgebend, soweit diese nicht Gegenstand eines verbindlichen Angebotes sind. Darüber hinaus behalten wir uns vom Hersteller vorgenommene Konstruktions- u. Formänderungen sowie Verbesserungen des Liefergegenstandes während der Lieferzeit vor, wenn diese Änderungen für den Kunden zumutbar sind. Abweichungen in Maß, Inhalt, Gewicht u. Farbtönen sind im Rahmen des Handelsüblichen gestattet.
(5) Bei Geschirr mit Dekoren und / oder Vignetten behalten wir uns eine Mehr- oder Minderlieferung je Artikel von 10% vor.

§ 3 – Preise – Zahlungsbedingungen

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, gelten unsere Preise „ab Werk", ausschließlich Verpackung, diese wird gesondert in Rechnung gestellt. Installations- u. Montagekosten sind nur im Falle gesonderter Vereinbarung im Preis enthalten.
(2) Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise entsprechend zu ändern, wenn nach Abschluss des Vertrages Kostensenkungen oder -erhöhungen, insbesondere aufgrund von Tarifabschlüssen oder Materialpreisänderungen eintreten.
(3) Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen eingeschlossen. Sie wird am Tag der Rechnungsstellung in gesetzlicher Höhe gesondert ausgewiesen.
(4) Skontoabzug bedarf besonderer schriftlicher Vereinbarung.
(5) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist der Kaufpreis netto bei Rechnungserhalt fällig. Kommt ein Unternehmer in Zahlungsverzug, so sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 9,5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a. zu fordern. Bei einem Verbraucher betragen die Verzugszinsen 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz p.a.. Falls wir in der Lage sind, einen höheren Verzugsschaden nachzuweisen, sind wir berechtigt, diesen geltend zu machen.
(6) Sollten wir zur Rücknahme der benutzten Geräte verpflichtet oder berechtigt sein, stehen uns folgende pauschalierte Ansprüche als Mindestsummen für die Benutzung und der Wertminderung der gelieferten Ware zu:
Für die Benutzung und Wertminderung bei Rücknahme während des ersten halben Jahres nach Lieferung / Abnahme 33% des Bestellpreises, während des zweiten halben Jahres nach Lieferung / Abnahme 40% des Bestellpreises, während des dritten und für jedes weitere angefangene Halbjahr weitere 5% des Bestellpreises. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass uns durch die Rücknahme kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Uns bleibt das Recht vorbehalten, nachzuweisen, dass der uns für Benutzung und Wertminderung entstandene Schaden höher ist. Bei der Schadensbestimmung sind Alter und Zustand des Gerätes und dessen Wiederverwertbarkeit zu berücksichtigen.
(7) Aufrechnungsrechte stehen dem Kunden nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder von uns anerkannt sind. Zurückbehaltungsrechte können nur geltend gemacht werden, wenn der Gegenanspruch auf dem selben Vertragsverhältnis beruht und von uns unbestritten ist.
(8) Sollte der Kunde während eines Serviceeinsatzes die Erstellung eines Kostenvoranschlages beauftragen, hat er die Kosten, die für die Anfahrt und Abfahrt entstehen, einschließlich der hierfür erforderlichen Arbeitszeit, zu tragen. Sonstige Kosten entstehen für die Erstellung eines Kostenvoranschlages nicht.

§ 4 – Lieferzeit

(1) Der Beginn der von uns angegebenen Lieferzeit setzt die Abklärung aller technischen Fragen und Einigkeit über alle Bedingungen des Geschäfts voraus.
(2) Die Einhaltung der Lieferverpflichtung setzt die rechtzeitige u. ordnungsgemäße Erfüllung der Verpflichtungen des Kunden voraus, insbesondere die vollständige Beibringung der vom Kunden beizubringenden Unterlagen u. den Eingang einer eventuell vereinbarten Anzahlung. Die Einrede des nichterfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.
(3) Kommt der Kunde in Annahmeverzug oder verletzt er sonstige Mitwirkungspflichten, sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, inkl. etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten.
(4) Sofern die Voraussetzungen von Abs. (3) vorliegen, geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung der Kaufsache zu dem Zeitpunkt auf den Kunden über, zu dem er in Annahme- oder Schuldnerverzug geraten ist.
(5) Mit Beginn der vereinbarten Lieferzeit sind wir zur Lieferung berechtigt. Kann oder will der Kunde die Ware zu diesem Zeitpunkt trotz unseres Angebotes nicht abnehmen, steht uns das Recht zu, die Ware bei uns einzulagern u. zur sofortigen Zahlung zu berechnen. Sämtliche durch diese Maßnahme oder anderweitig durch den Annahmeverzug entstehenden Mehrkosten können gesondert in Rechnung gestellt werden.
(6) Bei Nichtdurchführung des Auftrages aus vom Kunden zu vertretenden Gründen gelten 25% der Auftragssumme als Schadensersatz vereinbart. Dem Kunden bleibt das Recht vorbehalten nachzuweisen, dass uns durch die Nichtdurchführung kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Der Schadensersatz ist zur sofortigen Zahlung fällig. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist hierdurch nicht ausgeschlossen.
(7) Liefer- u. Leistungsstörungen aufgrund höherer Gewalt u. von unvorhergesehenen Ereignissen, die von uns nicht zu vertreten sind u. uns die Lieferung wesentlich erschweren oder unmöglich machen, insbesondere Streiks, Aussperrung, Betriebsstörung, behördliche Maßnahmen, Verspätung in der Anlieferung von Zubehörteilen usw., auch wenn sie bei unseren Lieferanten oder Unterlieferanten eintreten, berechtigen uns auch bei verbindlich vereinbarten Lieferfristen zu einer Lieferzeitverlängerung um bis zu 8 Wochen.
(8) Wenn die Behinderung länger als 3 Monate dauert, ist der Kunde nach angemessener Nachfristsetzung berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.
(9) Sofern wir uns im Lieferverzug befinden, hat der Kunde Anspruch auf Ersatz des Verzugsschadens in Höhe von maximal 10% des Rechnungswertes der im Verzug befindlichen Lieferung / Leistung. Darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen, es sei denn der Verzug beruht zumindest auf unserer groben Fahrlässigkeit. Das Recht des Kunden, im Falle des bestehenden Verzuges, nach fruchtlosem Ablauf einer gesetzten Nachfrist mit Ablehnungsandrohung vom Vertrag zurückzutreten, bleibt unberührt. Soweit zwischen den Parteien ein kaufmännisches Fixgeschäft vereinbart ist, gelten die Abs. (7), (8) u. (9) nicht.
(10) Teillieferungen sind im Rahmen des Zumutbaren zulässig u. zu den vereinbarten Zahlungsbedingungen abzurechnen.

§ 5 – Montage

(1) Bei Beginn der Montage müssen alle Bauarbeiten soweit fortgeschritten sein, dass die Montage ungehindert durchgeführt werden kann. Der Kunde verpflichtet sich, Strom, Wasser, Heizung, Beleuchtung u. die zur Aufbewahrung der gelieferten Sachen u. der zur Montage mitgebrachten Werkzeuge benötigten abschließbaren Räume bereitzustellen. Zum Transport schwerer Gegenstände sind vom Kunden Hilfspersonen sowie die notwendigen Rüst- u. Hebezeuge zu beschaffen. Erweisen sich Öffnungen in den Gebäuden zur Herbeischaffung von Teilen als zu klein, sind alle hierdurch entstehenden Kosten, insbesondere für Vergrößerung der Öffnung oder Zerlegung der Teile sowie Fehl- u. Wartezeiten vom Kunden zu tragen.
(2) Maurer-, Putz-, Maler-, Zimmerer-, Installations- u. Elektroanschlussarbeiten sind in den Angeboten nicht enthalten. Werden durch den Verkäufer Geräte angeschlossen, müssen bauseits alle erforderlichen Wasser-, Abwasser-, Strom- u. Gasanschlüsse am Aufstellungsort bis an die Geräte geführt sein.
(3) Wir haften nur für die ordnungsgemäße Handhabung u. Aufstellung oder Montage der Liefersachen; wir haften nicht für die Arbeiten der für uns tätigen Personen soweit diese Arbeiten nicht mit der Aufstellung oder Montage zusammenhängen oder soweit sie vom Kunden veranlasst sind.

§ 6 – Gefahrübergang – Verpackungskosten

(1) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist Lieferung „ab Werk" vereinbart.
(2) Ist der Kunde Unternehmer, geht die Gefahr des zufälligen Untergangs u. der zufälligen Verschlechterung der verkauften Sache mit der Übergabe, beim Versendungskauf mit der Auslieferung an den Spediteur, den Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt auf den Kunden über. Ist der Kunde Verbraucher geht die vorgenannte Gefahr auch beim Versendungskauf erst mit Übergabe an den Käufer auf diesen über.
(3) Bei Anlieferung des Verpackungsmaterials nach Lieferung an unsere Betriebsstätte erfolgt eine kostenlose Rücknahme.
(4) Sofern es der Kunde wünscht, werden wir die Lieferung auf seine Kosten durch eine Transportversicherung eindecken.

§ 7 – Mängelgewährleistung

(1) Gegenüber Unternehmern leisten wir für einen von uns zu vertretenden Mangel des Liefergegenstandes nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Im Fall der Nachbesserung tragen wir die Aufwendungen nur bis zur Höhe des Kaufpreises. Hat der Unternehmer den Liefergegenstand entgegen dem bestimmungsgemäßen Gebrauch nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung verbracht, trägt er die hierdurch bei der Mangelbeseitigung entstehenden Mehrkosten.

(2) Ein Verbraucher hat die Wahl, ob die Nacherfüllung durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung erfolgen soll. Wir sind berechtigt, die Art der gewählten Nacherfüllung zu verweigern, wenn sie nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist u. die andere Art der Nacherfüllung ohne erhebliche Nachteile für den Verbraucher bleibt.

(3) Der Kunde kann vom Vertrag zurücktreten oder Minderung verlangen, wenn wir die Nacherfüllung nicht erfolgreich ausführen. Bei einer nur geringfügigen Vertragswidrigkeit, insbesondere bei nur geringfügigen Mängeln, steht dem Kunden jedoch kein Rücktrittsrecht zu. Soweit die Kaufsache eine Beschaffenheitsgarantie nicht erfüllt, haften wir nach den gesetzlichen Bestimmungen.

(4) Wir haften nach den gesetzlichen Bestimmungen, sofern der Kunde Schadensersatzansprüche geltend macht, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen u. soweit der Kunde Schadensersatzansprüche aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit geltend macht, die auf Vorsatz oder Fahrlässigkeit beruhen. Soweit uns keine vorsätzliche Vertragsverletzung angelastet wird oder wir schuldhaft eine wesentliche Vertragspflicht verletzt haben, ist die Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schaden begrenzt.

(5) Im Übrigen ist die Schadensersatzhaftung ausgeschlossen. Gegenüber Verbraucher gilt der Haftungsausschluss aus § 7 Abs. 4 u. 5 nicht.

(6) Gewährleistungsrechte eines Unternehmers setzen voraus, dass dieser uns offensichtliche Mängel innerhalb von 14 Tagen ab Empfang der Ware anzeigt; anderenfalls ist die Geltendmachung des Gewährleistungsanspruchs ausgeschlossen. Im kaufmännischen Verkehr bleiben die sich aus §§ 377, 378 HGB ergebenden Verpflichtungen unberührt.

(7) Die Gewährleistungsfrist beträgt gegenüber Unternehmern ein Jahr u. gegenüber Verbrauchern zwei Jahre, jeweils ab Lieferung der Ware. Bei Gegenständen, die entsprechend ihrer üblichen Verwendungsweise für ein Bauwerk verwendet werden u. dessen Mangelhaftigkeit verursacht haben, beträgt die Gewährleistungsfrist fünf Jahre. Die Frist ist eine Verjährungsfrist. Sollte der Hersteller uns eine längere Gewährleistungszeit einräumen, gilt diese auch gegenüber unserem Kunden.

(8) Gegenüber Verbrauchern beträgt die Gewährleistungsfrist für gebrauchte Gegenstände ein Jahr. Ansonsten besteht für gebrauchte Gegenstände keine Gewährleistung.

(9) Gegenüber Unternehmern gilt als Beschaffenheit der Ware grundsätzlich nur die Produktbeschreibung des Herstellers als vereinbart. Öffentliche Äußerungen, Anpreisungen oder Werbung des Herstellers stellen dagegen keine vertragsmäßige Beschaffenheitsangabe der Ware dar.

(10) Garantien im Rechtssinn erhält der Kunde durch uns nicht, eine eventuelle Herstellergarantie bleibt hiervon unberührt. Uns zustehende Garantieansprüche gegen diesen Hersteller, Lieferanten oder Dritten, sind an den Kunden abgetreten. Im Falle der Übernahme einer Garantiekarte ergibt sich der Inhalt der Garantie aus dieser.

(11) Gewährleistungsansprüche gegen uns stehen nur unmittelbar dem Kunden zu und sind nicht abtretbar.

§ 8 – Gesamthaftung

(1) Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz als in § 7 vorgesehen, ist – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs – ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Schadensersatzansprüche aus Verschulden bei Vertragabschluss, positiver Vertragsverletzung oder wegen deliktischer Ansprüche gem. § 823 BGB und insbesondere für Mangelfolgeschäden.

(2) Die Begrenzung nach Abs. (1) gilt auch, soweit der Kunde anstelle eines Anspruchs auf Ersatz des Schadens statt der Leistung Ersatz nutzloser Aufwendungen verlangt.

(3) Soweit die Haftung aufgrund der Bestimmungen des Produkthaftungsgesetzes zwingend ist, bleibt diese unberührt.

(4) Soweit die Schadensersatzhaftung uns gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf die persönliche Schadensersatzhaftung unserer Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

§ 9 – Eigentumsvorbehaltssicherung

(1) Gegenüber Unternehmern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsbeziehung mit dem Kunden vor. Dies gilt auch bis zum Eingang aller Zahlungen aus einem bestehenden Kontokorrentverhältnis (Geschäftsverbindung) mit dem Kunden; der Vorbehalt bezieht sich auf den anerkannten Saldo. Bei erheblichem vertragswidrigem Verhalten des Kunden, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Vorbehaltsware ohne vorherige Fristsetzung zurückzunehmen (§985 BGB). In der Zurücknahme liegt kein Rücktritt vom Vertrag, es sei denn, wir hätten dies ausdrücklich schriftlich erklärt. Hierzu gestattet uns der Kunde unwiderruflich den Zugang zu seinen Räumlichkeiten. Wir sind nach der Rücknahme der Vorbehaltsware zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Kunden – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.

(2) Gegenüber Verbrauchern behalten wir uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Kaufpreiszahlung vor.

(3) Der Kunde ist verpflichtet, die Vorbehaltsware pfleglich zu behandeln; insbesondere ist er verpflichtet, diese auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- u. Diebstahlsschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern. Sofern Wartungs- u. Inspektionsarbeiten erforderlich sind, muss der Kunde diese auf eigene Kosten durchführen.

(4) Bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter hat uns der Kunde unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen, damit wir Klage gemäß § 771 ZPO erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen u. außergerichtlichen Kosten einer Klage gemäß § 771 ZPO zu erstatten, haftet der Kunde für den uns entstandenen Ausfall.

(5) Der Kunde ist berechtigt, die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsgang weiter zu verkaufen; er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Faktura-Endbetrages (inkl. MwSt.) unserer Forderung ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seinen Abnehmer oder Dritte erwachsen, u. zwar unabhängig davon, ob die Kaufsache ohne oder nach Verarbeitung weiter verkauft worden ist. Die uns vom Kunden im Voraus abgetretene Forderung bezieht sich auch auf den anerkannten Saldo sowie im Fall der Insolvenz des Abnehmers auf den dann vorhandenen „kausalen" Saldo. Zur Einziehung dieser Forderung bleibt der Kunde auch nach der Abtretung widerruflich ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderung selbst einzuziehen, bleibt hiervon unberührt. Wir verpflichten uns jedoch, die Forderung nicht einzuziehen, solange der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen aus den vereinnahmten Erlösen nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät u. insbesondere kein Antrag auf Eröffnung eines Konkurs-, Vergleichs- oder Insolvenzverfahrens gestellt ist oder Zahlungseinstellung vorliegt. Ist dies der Fall, ist der Kunde verpflichtet, uns die abgetretenen Forderungen u. deren Schuldner bekannt zu geben, alle zum Einzug erforderlichen Angaben zu machen, die dazugehörigen Unterlagen auszuhändigen u. den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitzuteilen.

(6) Die Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsware durch den Kunden wird stets unentgeltlich für uns vorgenommen. Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Fakura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen verarbeiteten Gegenständen zur Zeit der Verarbeitung. Für die durch Verarbeitung entstehende Sache gilt im Übrigen das Gleiche wie für die unter Vorbehalt gelieferte Ware.

(7) Wird die Vorbehaltsware mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen untrennbar vermischt, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware (Faktura-Endbetrag, inkl. MwSt.) zu den anderen Vermischten zum Zeitpunkt der Vermischung. Erfolgt die Vermischung in der Weise, dass die Sache des Kunden als Hauptsache anzusehen ist, so gilt als vereinbart, dass der Kunde uns anteilmäßig Miteigentum überträgt. Der Kunde verwahrt das so entstandene Alleineigentum oder Miteigentum für uns.

(8) Der Kunde tritt uns auch die Forderungen zur Sicherung unserer Forderungen gegen ihn ab, die durch die Verbindung der Vorbehaltsware mit einem Grundstück gegen einen Dritten erwachsen.

(9) Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Kunden insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 20% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

§ 10 – Kundendienst

Für Kundendienst gelten die am Tage des jeweiligen Kundendiensteinsatzes gültigen Sätze als vereinbart. Sofern Pauschalsätze für die Anfahrt berechnet werden, gelten diese auch dann, wenn der Kundendienst „gelegentlich" angefordert wurde. Werden im Rahmen von Kundendiensteinsätzen gleichzeitig Waren angeliefert, kommen trotzdem Pauschalsätze für die Anfahrt zur Anrechnung. Für Kundendienstarbeiten an nicht von uns gekauften Geräten kann eine Kundendienstbereitstellungspauschale verlangt werden.

§ 11 – Allgemeines

(1) Der Kunde ist damit einverstanden, dass wir personenbezogene Daten im Rahmen seiner Geschäftsbeziehung speichern. Er ist ferner damit einverstanden und hat davon Kenntnis, dass wir rechtlich relevante Erklärungen digitalisieren und nicht in herkömmlicher Urkundenform aufbewahren.

(2) Die Speicherung personenbezogener Daten erfolgt unter Beachtung der geltenden Datenschutzbestimmungen.

(3) Die für Kaufleute geltenden besonderen Vorschriften dieser Bedingungen gelten auch für juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen.

(4) Wenn im Geschäftsverkehr mit dem Kunden die Geltung der VOB/B oder VOL/B vereinbart wird, gelten diese Geschäftsbedingungen nur insoweit, als sich aus der VOB/B oder VOL/B in der jeweils bei Vertragsschluss geltenden Fassung nicht etwas anderes ergibt.

(5) Veränderungen in der Inhaberschaft, der Gesellschaftsform oder sonstigen, die wirtschaftlichen Verhältnisse berührenden Umstände sowie Anschriftenänderungen, sind uns unverzüglich mitzuteilen.

§ 12 – Gerichtsstand – Erfüllungsort

(1) Sofern der Kunde Kaufmann ist, ist unser Geschäftssitz Gerichtsstand; wir sind jedoch berechtigt, den Kunden auch an seinem Wohnsitz zu verklagen.

(2) Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland; die Geltung des UN-Kaufrechts ist ausgeschlossen.

(3) Sofern sich aus der Auftragsbestätigung nichts anderes ergibt, ist unser Geschäftssitz Erfüllungsort.

PENTAGAST Marketing- und Dienstleistungsgesellschaft
der Gastronomie- und Großküchenausstatter eG
Ruhrstrauch 4
36100 Petersberg

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Alle Maßangaben und Anschlusswerte beruhen auf Angaben der Hersteller. Technische Änderungen durch die Hersteller bleiben vorbehalten. Lieferung ab Werk.
Es gelten die vorangehenden Allgemeinen Verkaufsbedingungen.
Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Vervielfältigung auf fotomechanischen oder anderen Wegen, Einspeisung in elektronische Datenspeicherungs- und -verarbeitungssysteme, Übernahme der Katalogein- und -unterteilung und Verwendung von Ausschnitten zu Werbezwecken sind verboten und werden wegen Verstoßes gegen das Wettbewerbsrecht bzw. Verletzung des Urheberrechts strafrechtlich verfolgt.
Alle im Katalog abgebildeten Fotos und Logos sind urheberrechtlich geschützt.

© 2025 by PENTAGAST eG. Alle Rechte vorbehalten.

Shops & Kataloge
Unser Service für Sie





ecommerce.distler-kassel.de
Einfach online einkaufen.

In unserem Online-Shop finden Sie Produkte aus allen erdenklichen Bereichen des Gastronomie-Bedarfs. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Artikeln – zu niedrigen Preisen – und bestellen Sie einfach und unkompliziert. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

» ecommerce.distler-kassel.de

cookmax®
Die Basis für Ihre Küche.

Mit cookmax® Küchentechnik halten solide, verlässlich konstruierte Profigeräte Einzug in Ihren Betrieb. Für den stressigen Arbeitsalltag in der Gastronomie wird auf unnötige technische Spielereien verzichtet – ganz nach dem Motto: „Kochst Du schon oder programmierst Du noch?"

» Katalog: Hochwertige Verarbeitung und attraktive Preiskalkulation direkt aus der Fabrik zum Nutzer.

Distler Gastro GmbH

Heinrich-Hertz-Straße 9 | 34123 Kassel
Telefon +49 561 58095-0 | info@distler-kassel.de

Dieselstraße 12 | 38122 Braunschweig
Telefon +49 531 236234-0 | info@distler-braunschweig.de

Kohlhäuser Straße 3-5 | 36043 Fulda
Telefon +49 661 3805858-0 | info@distler-fulda.de

Linderbacher Weg 30 | 99099 Erfurt
Telefon +49 361 44211-0 | info@distler-erfurt.de

Distler Gastro

Gastronomie- und Großküchenausstatter

ecommerce.distler-kassel.de