

PROMO 2023



Die Welt der
Küchentechnik.

Mehr als 800 Produkte für Fachleute.



Gastro Markt
1a Technik
Gastro-Discount by HAARI AG

Gratis-Nummer: 0800 700 118

Beratung – Planung – Service – Reparaturen

- * 60 Jahre Branchenerfahrung
- * Persönliche Beratung
- * Gratis-Hotline 0800 700 118
- * Grosse Ausstellung in Bachenbülach
- * Umfangreicher Online-Shop
- * Professionelle Projekt-Begleitung und Planung
- * Kurze Lieferzeiten
- * Leasing Möglichkeit
- * Geschultes Service- und Reparaturpersonal

Kompetenz, Erfahrung, Auswahl und Qualität unter einem Dach.

Umfangreicher Online-Shop: www.gastromarkt.ch



Bei der Ausgabe dieses Kataloges verlieren alle anderen Kataloge und Preislisten ihre Gültigkeit. Alle Preise zzgl. MwSt.
Alle Bilder, Preise und technischen Angaben sind nicht verpflichtend für uns. Es gelten unsere AGB und Auftragsbestätigungen.



Best Price
Der beste Preis!



Best Choice
Das beste Preis-/Leistungs-
Verhältnis!

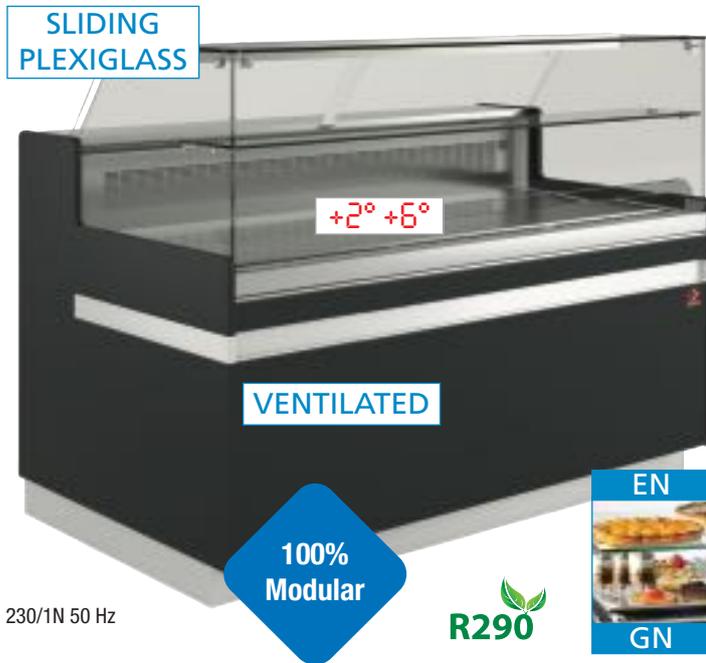


Best Quality
Die beste Qualität!

Gratis-Nummer: 0800 700 118



MADE IN ITALY



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Heben Sie ihre Desserts, Kuchen, Macarons etc. hervor, und ebenso Salate, Sandwiches, Joghurts und Getränke. Dank der großen EURONORM und GASTRONORM- Auslage und der LED-Beleuchtung, ein schlichte Design MADE IN ITALY, Detailpflege sowie makellose Verarbeitungsqualität der Metrika- Kühlvitriken stellen selbst die anspruchsvollsten Nutzer zufrieden. Metrika-Line bietet Ihnen ein komplettes Programm von personalisierten Elementen, um all ihre spezifischen "Food & bar" Aufstellungsmöglichkeiten realisieren zu können..

	mm	EN
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6

Aktuelle Preise

ADVANTAGE ADVANTAGE: Originalität, schlichte und elegante Linien, Vielseitigkeit, große Farbserie und Oberflächenausführungen, dassind die Magnetica Line Vitriken. Die Rahmenkonstruktion ist aus Aluminium und ausgestattet mit Magnetstreifen, die sich alle möglichen Verzierungen schnellauftragen lassen. Diese besondere Konzeption ermöglichtaates nicht nur die Farbe oder das Finishing der Rahmenen Konstruktion in einigen Winuten Zu wechseln, sondernauch die Vitrine miteinander Zu koppeln. Somit erskheicht nen die Vitriken als ein Ensemble, die als eine Vitrinealvi-oder auch getrennt aufgestellt werden können. Gestalten Sie ihr eigenes Magnetica Line Layout, in dem Sie Intelden verschiedenen Vitriken-Typen, Verzierungen und Gestaltungen wählen.

Von : PVV-1/....
Von : GVV-1/....

Aktuelle Preise



Mille Bolle
Line



Led Light



R600a

VENTILATED

**2
Temperatures**



Weinkeller Vitrine, belüftet

- Äußere Ausführung aus lackiertem Stahl (Schwarz), innen aus ABS wärmegeformt - Glastür (umkehrbar), Doppelverglasung "Thermopane-Scheiben", Verschluss durch Magnetdichtung.
- Elektronische Steuerung ermöglicht eine konstante Temperatur, mit Digitalanzeige - Interne Beleuchtung, LED-Typ - Kompressoranlage ausgestattet Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - Geräuschpegel 40 dB(A) - Belüfteter Verdampfer - Kältemittel R600a - Automatisches Entfrostn mit Auto-Kondensatverdunstung - Isolierung aus Polyurethan ohne FCKW - Verstellbarer Zylinder - Gerät nach den CE-Normen hergestellt.

Ed. 8 - 674

	Lit.	mm	T°	T°
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°	
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°	
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°

Aktuelle Preise



+5° +18°
+10° +18°

230/1N 50 Hz WCB/16-X2S

WCB/38-X2S

Back Bar
Line

R600a R290

VENTILATED



+2° +10°

TABS3/D-R2

Electronic Regulation



230/1N 50 Hz

TAB2/D-R6

30 L/h

R290



Aktuelle Preise



Led Light



Flaschenkühlchränke "Back Bar"

- Glastür(en), Doppelverglasung "Thermopane". - Schlüsselschließvorrichtung. - LED-Beleuchtung. - In Ausstattung: Türen, 2 Gitter. - Kompressoranlage (Klimaklasse 4). - Elektronische Regelung. - Belüfteter Verdampfer. - Automatisches Entfrostn mit automatischer Verdunstung des Kondensats. - Äußere Ausführung aus lackiertem, Innenausführung, geprägtes Aluminium. - Verstellbare Innenwinde.

Ed. 8 - 657

	mm	Swing Doors	Sliding Doors
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes

Aktuelle Preise

Wasserspender gekühlt

- Verdampfer aus Kupfer gemäß den Normen (Vermeidung einer bakteriologischen Entwicklung). - Direktes Ausdehnungssystem (französische Normen). - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sediment, Kalkstein, Chlor). - Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32°C). - Kältemittelgas R290. - Polyurethan Isolierung, ohne FCKW. - Für einen Kaltwasser- und Abwasseranschluss prädisponiert. - Hergestellt aus Edelstahl. - Schwannenhalsahn zum Befüllen von Gläsern, Sofortzug.

Ed. 8 - 666

	Lit/h	mm
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010

Bottles
Line

Flaschenkühlschränke

- 2 rilsanierte Gitter (450x430 mm) pro Tür. - Standardmäßig mit 2 zentralen Anschlussgittern ausgestattet. - LED-Innenbeleuchtung mit Ein / Aus-Schalter. - Elektronischer Regler - Isolierung (40 mm) aus geschäumtem Polyurethan ohne FCKW. - Belüfteter Verdampfer zwischen zwei Türen, automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondensats. - Kühlgerät Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, frontale Zugänglichkeit, auf "ausziehbaren" Objektträgern angeordnet. - Türen (510 mm) mit Magnetverschluss (Druck), ergonomischem Griff, Scharniere mit 100 ° Stopp und Türverschluss mit automatischer Rückstellung.
Ed. 8 - 660



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Black Skinplate

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	

Aktuelle Preise

R290



T1/2-T



T1/3-T



T2/3-T



T1/2-X



T1/3-X



T2/3-X



TAVX/4G-R2

Stainless Steel

R290

Flaschenkühlschränke

- Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 430, innen aus Edelstahl AISI 304.
Ed. 8 - 662



GLASS DOORS

PLUS - Lagern Sie große Mengen Flaschen oder Dosen (3 Reihen für 33-cl-Flaschen pro Tür) und halten Sie sie kalt mit BOTTLES Line-Flaschenkühlern (Made in Europe). Effizient, leise und umweltfreundlich, umweltschonendes Kältemittel R290, Komponenten mit niedrigem Energieverbrauch, elektronische Steuereinheit usw. Leichte Wartung durch ausziehbares Aggregat auf Gleitführungen. Viele Bausatz-Möglichkeiten, 2 oder 3 Schubladen usw., Aufteilung nach Wunsch!

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	

Aktuelle Preise

Drink
Line

Getränkekühlschrank, 1 Tür, 380l, positiv

- Kapazität: 455 Dosen von 0.33l oder 217 Flaschen von 0.5l. - Innenausführung aus ABS, Außenausführung aus weiß lackiertem Stahl. - LED-Beleuchtung im Rahmen der Tür. - Verdampfer (Roll Bond) belüftet. - Automatische Abtauung mit Selbstverdampfung - Mechanischer Thermostat. - Digitales Thermometer. - Schlüsselschlösser am Rahmen, serienmäßig mitgeliefert. - Verstellbare Clayettes, 500x410 mm. - Tür mit Griff (umkehrbar) - 2 Einwegräder und 2 einstellbare Zylinder.
Ed. 8 - 652

Light Box

+2° +12°

R600a



DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6

	mm	Lit.	Grids	Lightbox
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes

Aktuelle Preise


**Light
Box**
R290

Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 380 Liter, Aufbau mit Licht
 - 6 Gitter "Verdampfer" 470x440 mm. - äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung, Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden
 mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz
 Ed. 8 - 711

**Aktuelle
Preise**
E38NC/R2

**Sliding
Lids**
R600a

Flaschenkühltruhe combi 300 Lt. Schiebedeckel
 - Deckel als Schiebetüre. - Digitales Thermometer. - Ausführung innen ABS, aussen in Stahlblech weiss lackiert, mit kleinen Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse.
 mm : 1014x635xh892 - kW : 0.42 - V : 230/1N 50Hz
 Ed. 8 - 655

**Aktuelle
Preise**
BVL031/6P

R600a
+2° +10°
-12° -22°
**Light
Box**
R290

- Äußere Ausführung aus Kunststoff-Blech (weiß) - Innenbeleuchtung - mechanischer Thermostat, mit Thermometer - Tür mit Doppelverglasung (Thermopane®), Gehäuse aus eloxiertem Aluminium, Handgriff (sehr robust), Scharniere mit Stoppfunktion bei 100°, Verschluss durch magnetische Dichtung - Schloss mit Schlüssel, geliefert in Serie - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR) - 2 hintere Rollen und 2 nach vorne verstellbaren Schraubenwinden.
 Ed. 8 - 710

**Aktuelle
Preise**

Ausstellungsvitrine positiv belüftet 500 Liter, Aufbau mit Licht
 - 6 verstellbare Gitter 574x405 mm
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6

Ausstellungsvitrine negative T° Statisch / belüftete, 500 Liter, Aufbau mit Licht
 - 6 Gitter "Verdampfer" 577x500 mm.
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

**Aktuelle
Preise**
E50NC/R2

R290
+2° +10°
**Sliding
Doors**
**Aktuelle
Preise**
**Drink
Line**

Getränkavitrine T° positiv, belüftet, 760 Liter, 2 Schiebetüren, mit beleuchtetem Gestell

- 5 verstellbare Gitter 795x400mm. - Äußere und innere Ausführung der Karosserie aus lackiertem Stahl, weiß - 2 Türen mit Doppelverglasung, Schiebetüren, eingebauter Handgriff, Verschluss mit automatischer Reminder-Funktion - Innenbeleuchtung (LED-Typ) - elektronischer Regler - Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - 4 Rollen und 4 verstellbare Schraubenwinden.
 mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 654

DRINK-90S/R2

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Nordica

Line

R290

SPRAYERS SYSTEM



ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Messing-Düsen vermeiden die Magnetisierung des Kalksteins. Wasserzufuhr während eines laufenden geschlossenen Zyklus. Kompakte und kristalline Eiswürfel. Ihre Formen erfüllen alle Anforderungen der Branche.

- Eiswürfelmaschine mit Einspritzsystem in Messing (für die Umkehrung d.Kalkrückstände). - Eiswürfel voll 13/18 gr. - Tropische hermetische Kühleinheit, Umgebungstemp. +43°C. - Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. - Regulierbare Füße aus Edelstahl.

Ed. 8 - 692

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg

Aktuelle Preise

Bistro

Line

PADDLE SYSTEM



MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Diamond hat die Entwicklung dieser Maschinen weitergeführt, besonders geeignet für die Nutzung von hartem Wasser oder schlechter Qualität, so dass sie zuverlässiger und leiser sind. Eiswürfel mit Hohlraum erfüllen alle Anforderungen der Branche.

Eiswürfelbereiter, Eiswürfel mit Hohlraum.

- System mit Stab um Kalkablagerung zu vermeiden und Wasser zu reinigen. - Hohle Eiswürfel, 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Produktion pro Zyklus: 15 Eiswürfel. - Verdampfer mit "Finger" aus Zinn und Kupfer. - Tropische hermetische Einheit. - Gehäuse aus Edelstahl AISI 304. - Regulierbare Füße.

Ed. 8 - 690

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31 kg	12 kg
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg

Aktuelle Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Nordica

Line

ICE FLAKES



R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Kontinuierliche Herstellung von Granulateis, dank einer innovativen Technologie. Perfekt, um die Erhaltung und Präsentation von Speisen in Restaurants, Hotels, Fast-Food ... zu verbessern. Ideal für Pharmakonzerne und Krankenhaus.

Granulateisbereiter

- Rundscheiben mit kontinuierlicher Produktion.- Verdampfer aus Edelstahl.- Tropische hermetische Kühleinheit mit Umgebungstemp. +43°C. - Geräteausführung Edelstahl AISI 304, höhenverstellbare Füße.

Ed. 8 - 700

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg

Aktuelle Preise



Tischvitrine negative Temperatur, 50 Liter, ohne Lichtbox
- Innen in ABS und außen aus plastifiziertem Blech. - 2 Gitterroste 440x210 mm..
mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 650*

TOP50N/R2

ADVANTAGE Mit dem edlen Design der Panoramic Line PLUS-Vitrinen kommen ihre Desserts, Kuchen, Macacons richtig zur Geltung... Große Glasvorderscheibe als Auslage (EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1), 4 verglasten Scheiben, Glastür "FULL GLASS", LED-Beleuchtung an jeder Stütze.

Vitrine 4 Seiten, 5 Regale aus Glas, belüftet
- Optimale Kühlung dank des Verdampfers (belüftet), das sich an der oberen Seite befindet. - automatisches Entfrosten- elektronischer Regler - Wand mit Doppelverglasung mit perfekter Isolierung - "FULL GLASS" Tür mit magnetischem Verschluss, mit integriertem Handgriff - Kompressoranlage, Klimaklasse 3 (25°C & 60% HR).- Kältemittel R290 ohne CFC - auf 4 Doppelrädern *Ed. 8 - 714*

Ref	Color	T°	mm
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850



Kühlvitrine, 110 Liter, positive Temperatur
- Außen weiß lackiert, Innenraum in ABS, Automatische Abtauung und Kondensatverdunstung. - Türen mit integriertem Griff und Magnetverschluss (auf Druck), mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 655*

TOP200/R6



+2° +10°
-5° -20°



ADVANTAGE - Komplett aus gehärtetem Glas - Umluftkühlung verhindert das Austrocknen der Lebensmittel - Steuerung über Touch-Display, HACCP-Alarme (hoch/niedrig/defekt) - Sensor für geöffnete Tür und Stromausfall. - LED Beleuchtung

Von : MAX/....

"Volle" Vitrine
"- Metallstruktur in mehreren Schichten gefarbt gegen Fingerabdrücke - Klimaklasse 4, Umgebung +32°C und 55% Luftfeuchtigkeit - Automatisches Abtauen, automatische Verdampfung des Kondenswassers. - Kühlgas R290. - Schließt magnetisch. - Gläserne Tür mit nicht sichtbaren Handgriff. - 5 Gläserne Böden s (700x470mm) auf Schienen aus Edelstahl (AISI 304), (Max.12kg pro Fach). - Auf Rädern, integriert in der Säule. (Nummer 4 mit 4 Füße) - Anmerkung: Aufstellung bei max. 800 über NN
" *Ed. 8 - 716*

Exalta
Line

Led Light



PLUS Vitrinen mit elegantem Design, kompatibel mit EURONORM-Platten 400x600 und GASTRONORM 1/1. Komplette Panorama-Auslage, "Thermopane®"- Doppelverglasung. Dank des großen Auslagevolumens und der LED-Beleuchtung auf Stützen ist es möglich, das Angebot an Desserts, Kuchen, Macarons etc. vielseitig zu gestalten...ebenso Salate, frische Sandwiches, Joghurts, Getränke!

Kühlvitrine , EN oder GN, Belüftet

- Alle äußeren Glasscheiben aus Doppelverglasung (Thermopane®) - Bodenplatte aus Edelstahl (herausnehmbar) - 4 Innenbeleuchtungen des LED-Typs - 2 Auslageregale (herausnehmbar) - Schiebetüren an der Servierseite, herausnehmbar (einfache Wartung) - integrierte Kompressoranlage, Klimaklasse 4 (30°C & 55% HR). - automatisches Entfrieren, mit automatischer Verdunstung des Kondensats - elektronischer Regler (Digitalanzeige) - NB: geliefert ohne GN-EN-Platten.

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410

Aktuelle Preise

Panoramic Line

R290



Led Light



VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz



Auto Evaporation

PLUS "Hier ein kleiner Überblick über die Stärken unserer Capri-Line-Display-Theken, vollständig mit Panorama-Fenstern, "Thermopane®"- Doppelverglasung, Display aus verzinktem Stahlblech, Epoxidbehandlung (Farbe schwarz) (Möglichkeit von GN-Platten), behandelter Verdampfer, Selbstverdunstung von Kondensaten, erhältlich in schwarz, grau oder in der Farbe Ihrer Wahl.Dank eines großen Display-Volumens mit 3 gekühlten Zwischenböden und LED-Beleuchtung können Sie das Angebot Ihrer Desserts, Kuchen, Macarons, ... aber auch Salate, frische Sandwiches, Joghurts, Getränke, ... zur Schau stellen! Auch in beheizter oder neutraler Ausführung erhältlich."

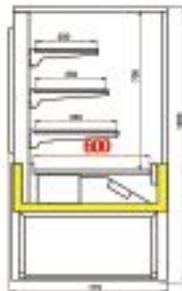
Panorama-Verkaufstheke, belüftet, 4 Stufen, ohne Reservfach
 - Aus lackiertem Stahlblech, Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan. - 3 verstellbare Zwischenböden aus "gehärtetem" Glas (1x 300 + 2x 350 mm), tragende Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Bedienungsseite 2 doppelverglaste "Thermopane®"-Schiebetüren, vertikale Dichtungen. - Elektronische Steuerung. - Kompressoranlage integriert, Klimaklasse 3. - Belüfteter Verdampfer (homogene Temperatur), schützt vor Korrosion von Lebensmittelsäuren. - Automatisches Abtauen, mit automatische Verdunstung des Kondensats.

Mic Line

Tischvitrinen, 4-seitig Glas
 - Abmessungen innen: 400 x 346 x h460 (oder) 610mm, LED Beleuchtung innen. - Digitale Regler außen. - Eingebautes Kühlelement (Umgebungstemperatur 32°C). - Belüfteter Verdampfer, automatisches Abtauen mit automatische Verdampfung

	Lit	Color	mm
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000

Aktuelle Preise



R290

Capri Line

VENTILATED

	mm
CB10V-B9/P2	1000
CB12V-B9/P2	1200
CB15V-B9/P2	1500

Aktuelle Preise

R600a

+4° +12°

VENTILATED

Led Light



230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6

MIC-48B/R6

Panoramic
Plus



Led Light

R290



Panorama vitrine

- Integrierte LED Beleuchtung. - Optimale Kühlung dank (belüftetem) Verdampfer, platziert im oberen teil der Vitrine. - Automatisches Abtauen. - Perfekte Isolation Dank dreifache Wände. - Elektronische Temperaturregelung. - Tür schließt magnetisch. - Eingebauter Kompressor für "tropische" Verhältnisse. - Kältemittelgas R290. - Auf vier Doppelrädern.

Ed. 8 - 712

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm

Aktuelle Preise

230/1N 50 Hz

PLUS Die Theken von Venice Line präsentieren die neueste Generation MADE IN ITALY Ein sauberes, modernes und vor allem "umweltbewusstes" Design mit R290 ökologischem Kältemittel. Sehr großer Beleuchtungsbereich, Frontscheiben-Spezialglas, LED-Beleuchtung, belüftet kalt mit Gebläsegeschwindigkeitsregelung, zur Anpassung an jede Art von Speisen oder Aktivitäten, seitliche Plexiglas-Schiebetüren Service, und zum Schluss Granitarbeitsbereich vom Typ BLACK ABSOLUTE !!

Venice Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°



Black Granite

R290

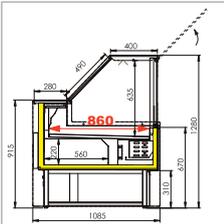
230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS

VENTILATED



	mm
VZ15/B5-VR2	1500
VZ20/B5-VR2	2000
VZ25/B5-VR2	2500
VZ30/B5-VR2	3000

Aktuelle Preise

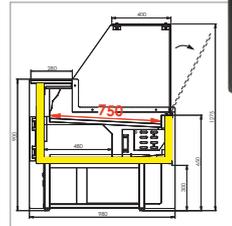
Belüftete Verkaufstheke gekühlt gerader Glas 90° mit Reserve

- Seitenpaneele aus ABS tiefgezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, Kolbenöffnung (nach oben), Stützstruktur aus eloxiertem Aluminium. - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 860 mm. - Arbeitsfläche aus Granit vom Typ "BLACK ABSOLUTE". - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Service-seite. - Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisensäure "Beschichtung" (Gerät einstellbare Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25 ° C und RH 60%). - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Digitales Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung vom Kondensat. - Mit gekühlter Reserve.

Ed. 8 - 739

Belüft. Verkaufstheke gekühlt+gerader Glasscheibe90°+Reserve
 - Seitenpanele aus ABS gezogen, Vorder- und Rückseite aus Kunststoffolie. - Gehärtetes Glas, 90 ° rechte Frontscheibe, öffnend und mit Sicherheitsanschlag faltbar (einfache Wartung). - Ausstellung in Edelstahl AISI 304, Tiefe 750 mm. - Granitarbeitsplatte. - LED-Beleuchtung (unter dem oberen Glas). - Plexiglasschiebetüren auf der Serviceseite. - Belüfteter Verdampfer "air force" gegen Speisesäure mit Beschichtung (Gerät mit einstellbarer Geschwindigkeit der Ventilatoren). - Eingebaute Kompressorgruppe, Klimaklasse 3 (+ 25° C und RH 60%). - Kältemittel R290. - Bedienfeld mit elektronischer Steuerung (Digitalanzeige), Drehzahlregler für Lüfter, Lichtschalter. - Analoges Thermometer in der Präsentationsfläche. - Automatische Abtauung (nach Belieben einstellbar). - Selbstverdampfung von Kondensat. - Mit gekühlter Reserve.
 Ed. 8 - 735

	mm
FC15/B5-VR2	1500
FC20/B5-VR2	2000
FC25/B5-VR2	2500
FC30/B5-VR2	3000

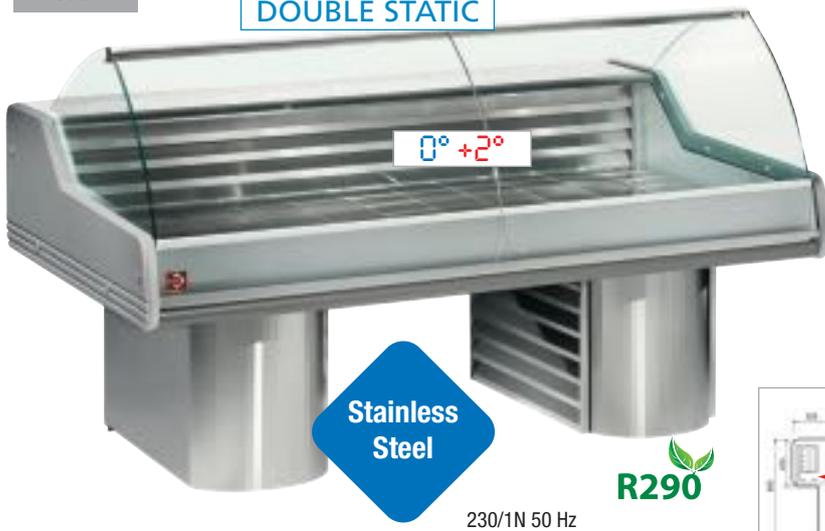


Florence
Line



Saigon
Plus

DOUBLE STATIC



PLUS " - "Doppelt"-statische Kühlung: Eine Kühlserpentine im Boden und ein Verdampfer an der Rückseite der Ausstellungsfläche, behandelt gegen Lebensmittelsäuren. - Version mit Edelstahlsockeln "

Gekühlte Verkaufstheke, Statisch, Gebogenes Glas, Auf Sockel
 - Entwickelt für frischen Fisch und Fleisch. - Gebogene Fenster, alles aus Sicherheitsglas. - Außen aus Edelstahl AISI 316, Seitenwände aus ABS. - Arbeitsbrett aus Granit. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 316, ausgestattet mit perforiertem Doppelboden für einen guten Wasserabfluss. - Eingebaute hermetische Einheit +25°C RF 60%- Regulierung mit Thermostat, Thermometer Analog in der Ausstellungsfläche.
 Ed. 8 - 741



	mm
SG15B/A1-R2	1500
SG20B/A1-R2	2000
SG25B/A1-R2	2500
SG30B/A1-R2	3000



Other dimensions on request

Verona
Line

Gekühlte Verkaufstheke, statisch, Warenplatzierung mittels Schubladen
 - Entworfen für Konditorei, Bäckerei, Cafés. - die aufklappbaren, gebogenen Frontscheiben sind komplett aus getempertem Glas. - einheitliche "Panoramabeleuchtung" ermöglicht eine ideale Präsentation der Produkte. - Lateralwände aus lackiertem Holz, Arbeitsplatte aus Granit. - 3 Ebenen aus Glas, Beladen dieser mittels Schubladen. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF 60%). - der statische Verdampfer ist gegen Lebensmittelsäuren behandelt
 Ed. 8 - 740

	mm
VE14/B5-R2	1400
VE22/B5-R2	2200
VE29/B5-R2	2900



Equipment without energy class, not concerned by the European directive





Full Black

Rome
Line

Mostradores vitrina refrigerados con cristal derecho 90°, con reserva
- Außenausführung aus kunststoffbeschichtetem Blech, Wangen aus ABS, Arbeitsfläche aus Granit. - Scheiben aus gehärtetem Glas, gerade „feste“ Frontscheibe 90° - Auslage aus Edelstahl. - LED-Beleuchtung der Auslage (Anbringung unter der oberen Scheibe). - Zwischenglasboden - Bedienfeld mit elektronischem Regler (digitale Anzeige), Lichtschalter, analoges Thermometer in der Auslage. - 2 Verdampfer (statisch), Korrosionsschutz gegen Lebensmittelsäuren. - Automatisches Abtauen - Kältemittelgas R290 - eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25 °C und 60 % rF). - Gekühlter Reservebereich.

R290

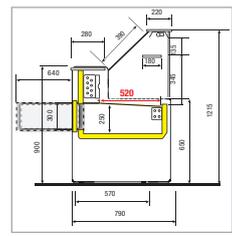
230V/1N 50 Hz

Ed. 8 - 731

On request .../E8-R2



Led Light



	mm
R010/B5-R2	1000
R015/B5-R2	1500
R020/B5-R2	2000
R025/B5-R2	2500
R030/B5-R2	3000

Aktuelle Preise

2 EVAPORATORS

R290

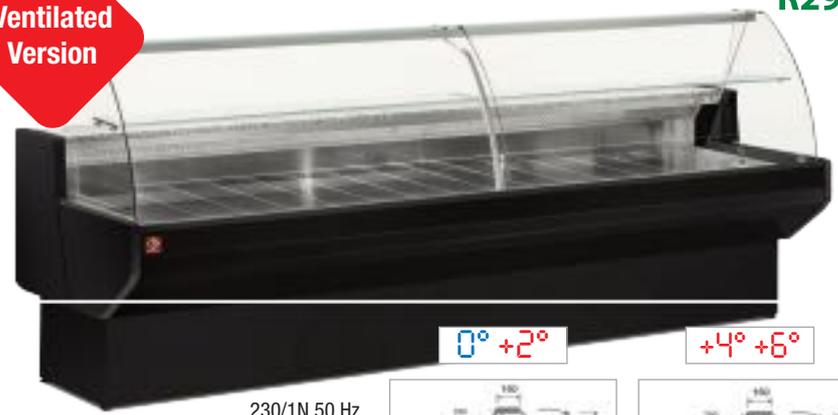
Molina
Line

Ventilated Version

Gekühlte Verkaufstheke mit gebogener Frontscheibe und Reservefach

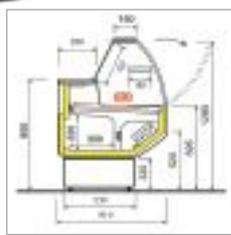
- Alle Scheiben aus getempertem Glas. - Arbeitsfläche aus Edeltahl. - Zwischenscheibe, LED-Display-Beleuchtung. - außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS, Arbeitsplatte aus Granit, Stromversorgung 230V/1. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C / LF60%). - Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft (Air Force) sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt. - Gekühltes Reservefach.

Ed. 8 - 732



230V/1N 50 Hz

On request .../E8-R2



	mm	...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040	
ML15/B5-R2	1500	
ML20/B5-R2	2000	
ML25/B5-R2	2500	
ML30/B5-R2	3000	

Aktuelle Preise

VENTILATED

2 EVAPORATORS

...-VV Ventilated version



Ventilated Version

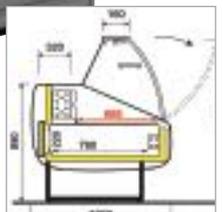
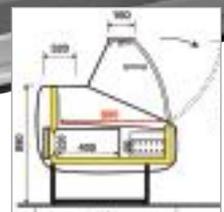
230V/1N 50 Hz

R290

Gekühlte Verkaufstheken mit gebogener Frontscheibe und Reservefach

- Gerade Scheiben, klappbar und aus getempertem Glas. - Glas-Zwischenablage und Beleuchtung Typ "TL". - außen plastifiziertes Stahlblech, Lateralwände aus ABS, Arbeitsplatte aus Granit, Stromversorgung 230V/1. - Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 304. - Elektronische Steuerung (digitale Anzeige), analoges Thermometer in der Ausstellungsfläche. - Die 2 Verdampfer, statisch oder Umluft (Air Force) sind gegen Lebensmittelsäuren behandelt. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Gekühltes Reservefach.

Ed. 8 - 733



	mm	...-VV/R2
MY15/A1-R2	1500	
MY20/A1-R2	2000	
MY25/A1-R2	2500	
MY30/A1-R2	3000	

Aktuelle Preise

VENTILATED

2 EVAPORATORS

Melody
Plus

...-VV Ventilated version

Mandy
Plus

R290

Gekühlte Wandmöbel, belüfteter Verdampfer

- Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus rostfreiem Stahl- Beleuchtung oben- 3 Böden (280mm) mit Halterung für Preisschilder, verstellbare Konsolen, auch schräg positionierbar- Elektronische Schalteinheit, digitales Display Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Belüfteter Verdampfer- Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS, offener Rand "CADDIE" an der Vorderseite
Ed. 8 - 746



Double Auto Evaporation

+4° +6°

230/1N 50 Hz



	mm
MN10B-B5/R2	1000
MN12B-B5/R2	1200
MN15B-B5/R2	1500

Aktuelle Preise

Modena
Line

On request .../A7-R2



Wandkühlregal - SCHWARZ

- Entwickelt für Selbstbedienung. - Exklusiv! - Tiefe: 570mm für einen kleinen Raum - Hülle aus plastifiziertem Stahl. Seitenabdeckung aus Edelstahl. - Elektr. Regler (digitale Anzeige). Tank und Boden gelocht aus Edelstahl AISI 304. - Deckenbeleuchtung LED- Aufsatzbeleuchtung. - 3 einstellbare Ausstellungsbleche aus Edelstahl (290mm). - Mit Preishalterungen ausgestattet. - Belüfteter Verdampfer - "Doppelte" automatische Verdampfung von Kondenswasser (Heizgas + Verdampfer (Luftkraft)) - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - (Nachtrollo optional).
Ed. 8 - 748

	mm
MD07/B5-R2	700
MD10/B5-R2	1000
MD12/B5-R2	1200
MD15/B5-R2	1500

Aktuelle Preise

R290

230/1N 50 Hz

Double Auto Evaporation

Wandkühlregal - SCHWARZ

- Self-service sale. - External construction in plasticized sheet metal, ABS sides. - Stainless steel perforated bowl and grid. - LED top lighting. - 3 adjustable display shelves (340 mm) (stainless steel). Equipped with "price holder" mouldings. - Electronic regulator (digital display). - Ventilated evaporator (air force). - Double self-evaporation of condensate, hot gas + electric resistance. - Built-in compressor unit, climate class 3 (+25°C & RH 60%). - On request: night curtain.
Ed. 8 - 750

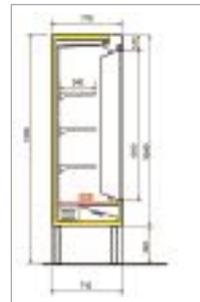


Dallas
Line

R290

Double Auto Evaporation

230/1N 50 Hz



	mm
DS10/B5-P9	1000
DS12/B5-P9	1200
DS15/B5-P9	1500
DS18/B5-P9	1800

Aktuelle Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

Padova
Line

230/1N 50 Hz

Kühltheke für Selbstbedienung "Panorama" - SCHWARZ

- Verkauf in Selbstbedienung vorverpacktes, kühl zu lagerndes Produkt, Milchprodukte, Käse, Wurstwaren usw. - Gerade Frontscheiben aus gehärtetem Glas, Seitenscheiben aus Plexiglas (20 mm). - Ausstellungsfläche aus verzinktem Stahlblech, mit Epoxidharz behandelt (Farbe Schwarz). - Belüfteter Verdampfer (Zwangsluft). - Kühlmittelgas R290. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronischer Regler (Digitalanzeige), Analogthermometer in der Ausstellung. - Automatische Abtauung. - Automatische Verdampfung des Kondensats durch elektrische Widerstände.

Ed. 8 - 742

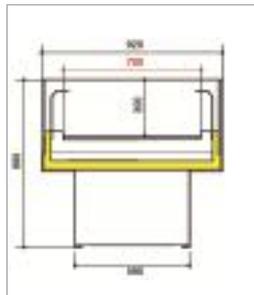
	mm
BN129/V-B5/P9	1290
BN150/V-B5/P9	1500

Aktuelle Preise

On request .../A7-R2



VENTILATED



PLUS - Entworfen für den Selbstbedienungsverkauf Brötchen, Milchprodukten, Käse, Obst, Fleisch, Getränken,... Doppelt verglaste Türen, so beschlagen die Scheiben nicht, hydraulische Schliessmechanismus. LED-Aufsatzbeleuchtung (durch Plexiglas geschützt), eingebaut in die 2 Seitenwände. "Doppeltes" automatisches Verdampfen des Kondenswassers durch heißes Gas und Heizelement

Gekühltes Wandregal, belüftet, mit Schiebetüren aus Glas

Wanne und Roste perforiert (an der Rückseite), aus Edelstahl. - 3 Böden (290mm aus Edelstahl) mit Halterung für Preisschilder, verstellbare Konsolen, auch schräg positionierbar (Inklusive Plexiglas für schräg aufgestellte Produkte). - Elektronische Schalteinheit, digitales Display. - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 3 (+25°C & 60% LF). - Kältemittel R290. - Belüfteter Verdampfer (Air Forced). - Außen aus plastifiziertem Stahlblech, Seitenwände aus ABS

Ed. 8 - 749



	mm
PD10/B5-R2	1000
PD12/B5-R2	1200
PD15/B5-R2	1500
PD18/B5-R2	1800
PD20/B5-R2	2000

Aktuelle Preise



Panoramic

230/1N 50 Hz

Expo
Self

Wandkühlregale "Komplett aus Edelstahl" mit Kompressor

- Für Selbstbedienung, geeignet für Sandwiches, Milchprodukte, Käse, Früchte, Wurstwaren, Getränke, etc. - Hergestellt innen und außen aus Edelstahl AISI 304. Seitenfenster aus gehärtetem Glas. - 4 Edelstahlausstellungsflächen (340mm), mit Preishalterungen ausgestattet. - Bretter einstellbar. - Möglichkeiten um Konsolen hinzuzufügen. Deckenbeleuchtung. - Belüfteter Verdampfer (3 Lüfter). - Doppeltes automatisches Abtauen des Kondensats (Heizgas + elektr. Heizelement). Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%), elektr. Thermostat (digitale Anzeige). - Optional: Nachttrollo.

Ed. 8 - 751



	mm
MTX-10/R2	1000
MTX-12/R2	1200
MTX-15/R2	1500
MTX-18/R2	1800
MTX-20/R2	2000

Aktuelle Preise



**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

230/1N 50 Hz

R290

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Super Plus

Sliding Plexiglas

R290

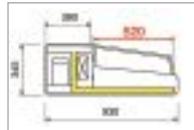
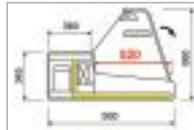
Ref	h
100-Z	610
200-Z	610

230/1N 50 Hz

Verkaufstheke gekühlt fahrbar

- Zwischenfenster* - Ausstellungsbereich aus Edelstahl AISI 304 - Uniforme Beleuchtung* - Wände aus Polyurethan. - Statischer Verdampfer, automatisches tauen. - Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25°C & RH 60%), eingebaut unter dem Bedienungsbrett. Elektronischer Steuerung (Digitale Anzeige), analoges Thermometer im Ausstellungsbereich. - Schiebetüre an der Serviceseite* außer bei -ZS.

Ed. 8 - 729



	mm
SUP10-ZD/R2	1000
SUP15-ZD/R2	1500
SUP20-ZD/R2	2000
	mm
SUP10-ZC/R2	1000
SUP15-ZC/R2	1500
	mm
SUP10-ZS/R2	1000
SUP15-ZS/R2	1500

Aktuelle Preise

Tiefkühltruhe, Schiebedeckel

- Schiebedeckel, Gehäuse aus Aluminium, Thermopane® Glasscheiben. - Analoges Thermometer. - Hergestellt aus weiß lackiertem Stahlblech, Innen aus gaufriertem Aluminium. - Gehäuse auf 4 Lenkrollen, 2 mit Bremse.

Ed. 8 - 709

	mm
GVLO30/R2	1020x640xh880
GVLO40/R2	1310x640xh880

Aktuelle Preise

R290

Sliding Lid



230/1N 50 Hz

Tiefkühltruhe

- Voller Deckel, Schloß mit Schlüssel. - Thermometer, Innentemperatur. - Innenausführung in "gaufriert" Aluminium und Außenausführung in weißem kunststoffbeschichtetem Stahl. - Gehäuse auf Rädern, alle schwenkbar.

Ed. 8 - 708

	mm
SCO30EP/R6	1030x685xh895
SCO50EP/R6	1550x685xh895

Aktuelle Preise



Chest Freezers

R600a

230/1N 50 Hz



CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

Tiefkühltruhen

- Geeignet für Selbstbedienung. - Schiebedeckel, gebogenes Glas. Rahmen "beheizt" für Frostvermeidung - Ausführung außen mit Glasplatte, weiß plastifiziert, Isolation 60 mm. - Verdampfer als "Serpentine" in den Wänden eingelassen, belüfteter Kondensator, mechanischer Thermostat, Analoges Thermometer, Alarmaufleuchtung. Ed. 8 - 743

	Lit	mm
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890

Aktuelle Preise



-15° -23°

R290

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

Panorama-Tiefkühltruhen

- Verkauf in Selbstbedienung. - Verglaste Schiebedeckel, "beheizter" Rahmen zur Vermeidung von Vereisung. - Außenausführung in "Weiß" verzinkt, Isolierung 60 mm - Anti-Caddy-Sicke - 2 gekoppelte und eingebaute Kompressorgruppen, 2 Verdampfer "Schlange" in den Wänden platziert, 2 belüftete Kondensatoren, elektronische Regelung (digital). - VT250E/N Doppelte unabhängige Abteile. Ed. 8 - 744

	Lt	mm	Compartent
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2

Aktuelle Preise

Sliding Lids

2 EVAPORATORS
2 COMPRESSORS



ISO 80 mm

STAINLESS STEEL

CURVED DOOR

PLUS - Einwandfreie Verarbeitung der Paneele, Schutzfilz (Isolierung nicht sichtbar!!). - Die Winkel und Ecken des Bodens, der Decke und der Seiten sind allesamt bei 135° "sanitär" und in die Paneele selbst integriert, keine Leistenverschiebung!!... Hygiene und Verarbeitung zu 100% garantiert! - Edelstahlboden "rutschfest" mit einer Traglast von 1200 kg/m². - Externe umlaufende Fussleiste aus Edelstahl, vermeidet Beschädigungen der Paneele, bedingt durch die häufig benutzten Putzmittel zur Bodenreinigung. - Kit für die Vormontierung der Paneelen serienmässig mitgeliefert, zur einfacheren und schnelleren Montage. Ed. 8 - 629



-5° +5°



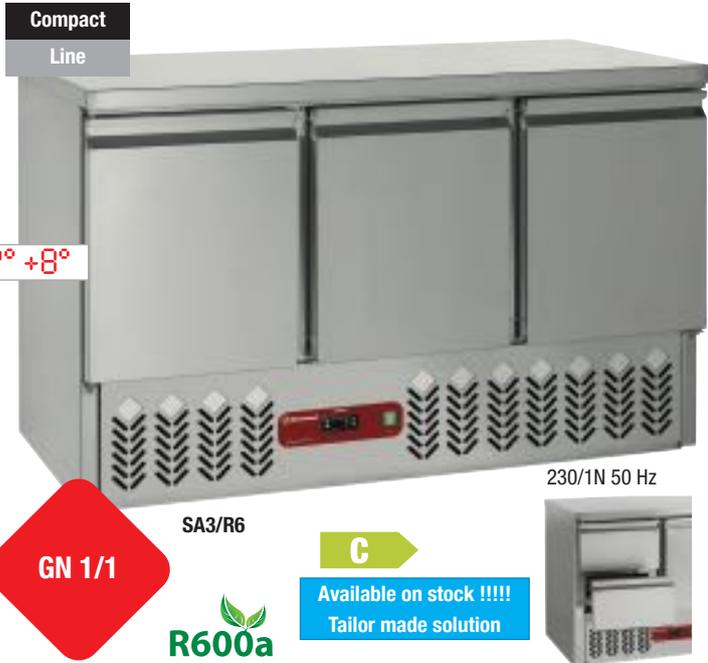
-15° -25°

	External mm	Lit
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310

- AP50M-1A
- AP75M-1B
- AP75M-1B

- AN120M-1C
- AN120M-1C
- AN120M-1C
- AN170M-1D
- AN120M-1C
- AN120M-1C
- AN170M-1D
- AN201M-1E
- AN170M-1D
- AN201M-1E
- AN201M-1E
- AN201M-1E

Aktuelle Preise



+2° +8°

GN 1/1

R600a

C
Available on stock !!!!
Tailor made solution

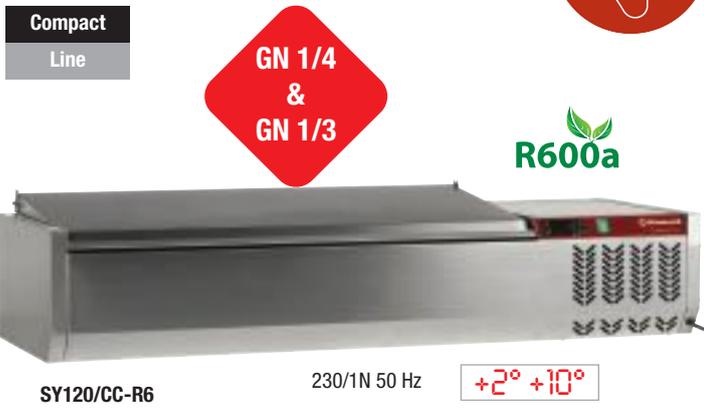
230/1N 50 Hz

SA3/R6

Kühlische Gastronorm GC1/2/R6
- Außen- und Innenausführung aus austenitischen Edelstahl (alimentär). - Boden eingestanz, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Geliefert mit einem Gitter GN 1/1, pro Tür, Höhe einstellbar. - elektronisches Thermostat, unter verschlossenem, wasserdichten Kasten - Verdampfer als Heizspirale, eingebaut in den Wänden (3 Seiten), Isolierung aus expandierten Polyurethan, ohne CFC. - Reserve belüftet, automatisches Abtauen, automatische Verdunstung des Kondensats. - Kühlaggregat mit Klimaklasse 4, (unten eingebaut, Platzeinsparung) - belüfteter Kondensator, mit Anti-Fettfilter - Kältemittel R600a - Türen mit Verschluss durch magnetische Dichtung (mit Druck), ergonomischer Handgriff - Winden verstellbar.
Ed. 8 - 576

	Liter	Doors	mm
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890

Aktuelle Preise



GN 1/4 & GN 1/3

R600a

+2° +10°

SY120/CC-R6

230/1N 50 Hz

Kühlaufsatzvitrinen GN 1/4 mit Edelstahldeck
- Hergestellt aus Edelstahl austenitisch (alimentäre). - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossen Kasten. - Verdampfer als "Serpentine" im Boden und in den Wänden eingelassen. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Lieferung ohne GN Behälter.
Ed. 8 - 566

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	

Aktuelle Preise

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	

Aktuelle Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



R290

-10° -20°

FREEZER

E

GN 1/1

230/1N 50 Hz

Kompakt-Tiefkühltsch, 2 Türen GN 1/1, 240 Lit
- Ablage aus Edelstahl (alimentäre), abnehmbar. - Elektr. Widerstand für jede Tür. NB: Installation Schubladen nicht empfohlen.
mm : 943x700xh850/870 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 577

SB2/R2



Slim Line Plus

400 L

FISH

IDS40-R6

R600a
R290

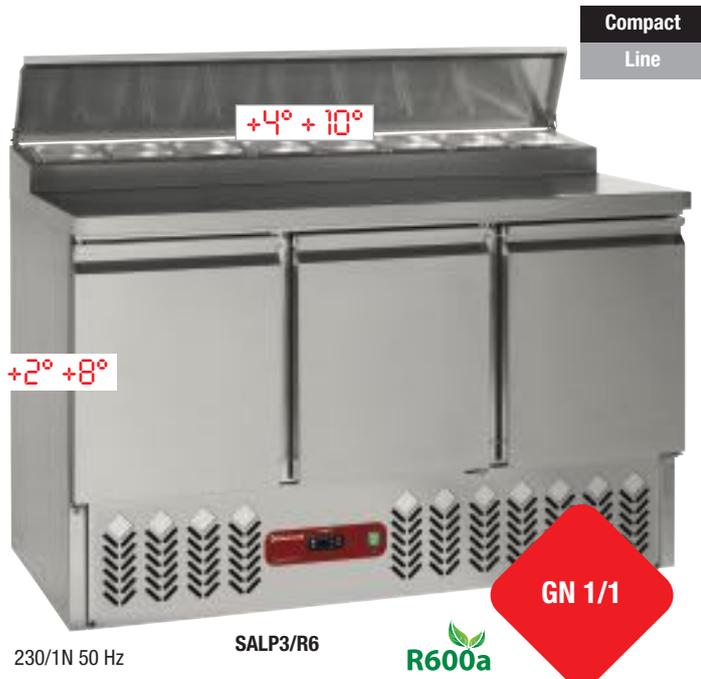
230/1N 50 Hz

ID40-R6

Umluft- Kühl- und Tiefkühl-schrank, ventiliert
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl (lebensmittelecht), AISI 304/441 (hinten aus behandeltem Stahl, Farbe grau), Monocoque-Rahmen. - Tür reversibel (Prädisposition für Schlüsselschloss). - Oberes Panel für den Zugang zur Kompressoreinheit, aufklappbar. - Elektronischer Regler, roter LED. - Verdampfer, hinten plaziert, angeschlossen an einen Ventilator. - Automatisches Abtauen. - Kompressoreinheit der Klimaklasse 4 (30°C Temperatur - 55% Luftfeuchtigkeit), belüfteter Kondensator. - FüÙe aus Edelstahl, verstellbar.
Ed. 8 - 532

	Energy Label	T°	mm
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920

Aktuelle Preise



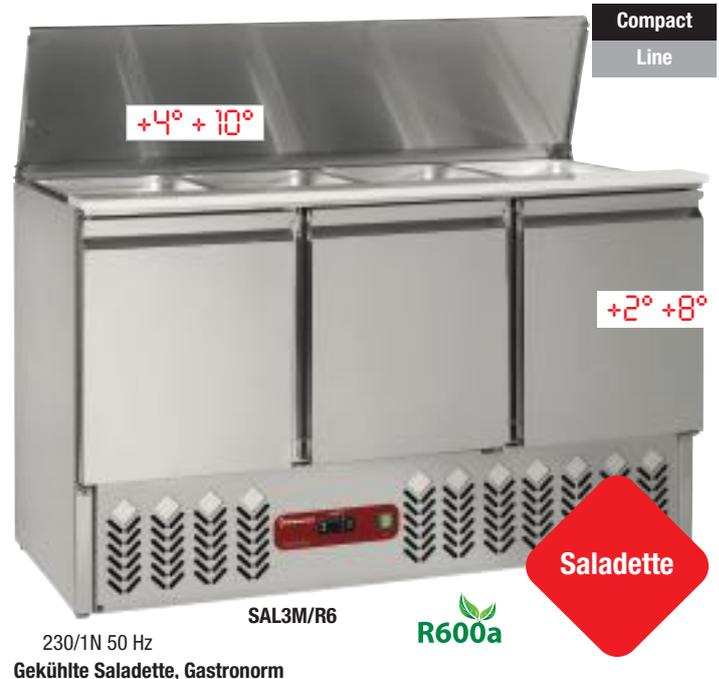
230/1N 50 Hz **SALP3/R6** **R600a**

Gekühlter Vorbereitungstisch, gekühlte Struktur
- Außen und Innen aus Edelstahl. - Inkl. 1 Rost GN 1/1, je Tür, höhenverstellbar. - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossen Kasten. - Verdampfer als "Serpentine" im Boden und in den Wände eingelassen (3 Seiten). - Belüfteter Verdampfer, automatische Abtauung, selbst Verdunstung. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4. - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter.

Ed. 8 - 577

	Liter	Doors	mm
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250

Aktuelle Preise



230/1N 50 Hz **SAL3M/R6** **R600a**

Gekühlte Saladette, Gastronorm
- Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär). - Boden eingestanz, alle Ecken und Winkel sind abgerundet. - Geliefert mit einem Gitter GN 1/1, pro Tür, Höhe einstellbar. - elektronisches Thermostat, unter verschlossenem, wasserdichten Kasten - Verdampfer als Heizspirale, eingebaut in den Wänden (3 Seiten)- automatische Verdunstung des Kondensats. - Kühlaggregat mit Klimaklasse 4. - belüfteter Kondensator, mit Anti-Fettfilter.

Ed. 8 - 578

	Liter	Doors	mm
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180

Aktuelle Preise

PLUS - Schränke (Made in Europe) "ökologisch verantwortliche" ökologische Kältemittel (R600a oder R290) - Geringer Energieverbrauch, noch effizientere Kältekomponenten, elektronische ... - Möglichkeit, sie nebeneinander "Side by Side" zu platzieren - Auf Anfrage Aufbewahrungsbehälter aus PVC (Ref: GBP1/1).

Kühl- und Tiefkühlschränke
- Außengestaltung aus Edelstahl AISI 430. - Tür (reversibel) mit Magnetdichtung (schließt durch Andrücken), einfacher Austausch ohne Werkzeug. - Glastür mit Alu-Rahmen. - LED-Innenbeleuchtung. - Schloss für Standardschlüssel. - Elektronische Steuerung, Digitalanzeige. - Isolierung (60 mm) aus expandiertem Polyurethan, FCKW-frei. - Kühlaggregat der Klimaklasse 4 (auf der Rückseite) - T° -1° C bis +6° C: Rollbond-Verdampfer, belüftet, Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - T° -15° C bis -22° C: Statischer Verdampfer "Gitter", manuelle Abtauung. - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl (außer 200 Liter).

Ed. 8 - 530

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-



Aktuelle Preise

GLASS DOOR



PV600X-R6 230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Gastro Line PLUS Schockkühler/-froster

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch Screen

+70° -18°
+70° +3°

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT 230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

PLUS - Benutzerfreundliches TOUCH SCREEN-Bedienfeld, 5 "Displays", Standardzyklen für schnelle Kühlung oder Tiefkühlung, jeder Zyklus ist 100% personalisierbar. Spezifischer Zyklus wie kontinuierlicher Zyklus, Fisch- und UV-Zyklus, um die Zelle zu desinfizieren. HACCP-Berichte können problemlos angezeigt werden. Anzeigen von Daten, Ereignissen wie Hochtemperaturalarmen, Spannungsausfall und Überschreitung der maximalen Zykluszeit. Die Alarmer können direkt angezeigt oder im txt-Format auf einen USB-Stick heruntergeladen werden (USB-Anschluss ist als Option verfügbar). Anzeige in 6 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Niederländisch.

Ed. 8 - 515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32

Aktuelle Preise

Gefrier- und Schnellkühlzellen

- Programmierbare elektronische Steuerung (2 Schockkühlzyklen: "Soft" für empfindliche Produkte, "Hard" für grobe Stücke. Kontrolle durch Zeitschaltuhr mit Signalton am Ende des Zyklus oder Kontrolle durch Kernsonde mit gleicher Erhaltungsfunktion am Zyklusende und Signalton, "HACCP Normen"). - Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmittelstandard). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken. - Umkehrbare Tür, Schließung durch Magnetdichtung. - Mikroschalter für Ventilator-Stop bei Türöffnung. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), frontal zugänglich. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Manuelle Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat.

Ed. 8 - 513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20

...-GX: Hinged door on the left

Gold Line Plus

+70° -18°
+70° +3°

Touch Screen

GN 1/1
OR
EN 600x400



GTP-10/LD

Schockfroster oder TK Zellen

PLUS GOLD Line PLUS Die exzellente Wahl für Ihre Arbeit, Erhaltung der organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften Ihrer Lebensmittel, selbe Qualität, selber Geschmack, selbe Konsistenz wie frische Lebensmittel !..... Gewinn von Zeit und Geld. Bei Kühlung, ist die Ernährungssicherheit ein grundlegendes Prinzip: die Umstellung d. Kerntemperatur von +70°C auf +3°C in 90 Min. (Norm UK) od. +65°C auf +10°C in 110 Min. (Norm NF) und von +70°C auf -18°C in 240 Min. (Norm UK) od. +65°C auf -18°C in 270 Min. (Norm NF), die Zellen v. Diamond garantieren d; Einhaltung aller Verpflichtungen.

Ed. 8 - 521

Von : DBT....



70 mm

PLUS - Komponenten mit hoher Leistung und geringem Energieverbrauch. - Polyurethan Isolierung (80mm=Superisolierung), weniger Wärmeverlust, energiesparend. - Kühlgruppe "gestaffelt" tropicalisiert (Klimaklasse 5 " T° allgemein herrschend +40°C - relative Luftfeuchtigkeit 40%"). - Außergewöhnliche Leistung dank der Kühlluftleitung (Luftstrom 100% optimiert), diese sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und garantieren eine gute Lagerung der Produkte. - Doppelte Schienen, die es erlauben, Roste und GN Behälter gleichzeitig zu benutzen. - Elektronische Steuerung mit HACCP- Funktionen in geschlossener.

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

- Aus Edelstahl (für Kontakt mit Nahrungsmitteln), innen AISI 304, außen AISI 441. - Umkehrbare Tür (Vorrüstung für Schlüsselschloss). - Scharnierklappe für Zugang zum Aggregat. - Kompressoreinheit mit tropentauglichem Puffer. - Belüfteter Verdampfer, Beschichtung beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren. - Innenbeleuchtung. - Automatische Abtauung. - Eigenverdunstung des Kondensats. *Ed. 8 - 536*



Gastro Line

PLUS

DOUBLE SLIDES



WHEELS INCLUDED



	Energy Label	Lit	mm	T°
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°

Aktuelle Preise

80 mm

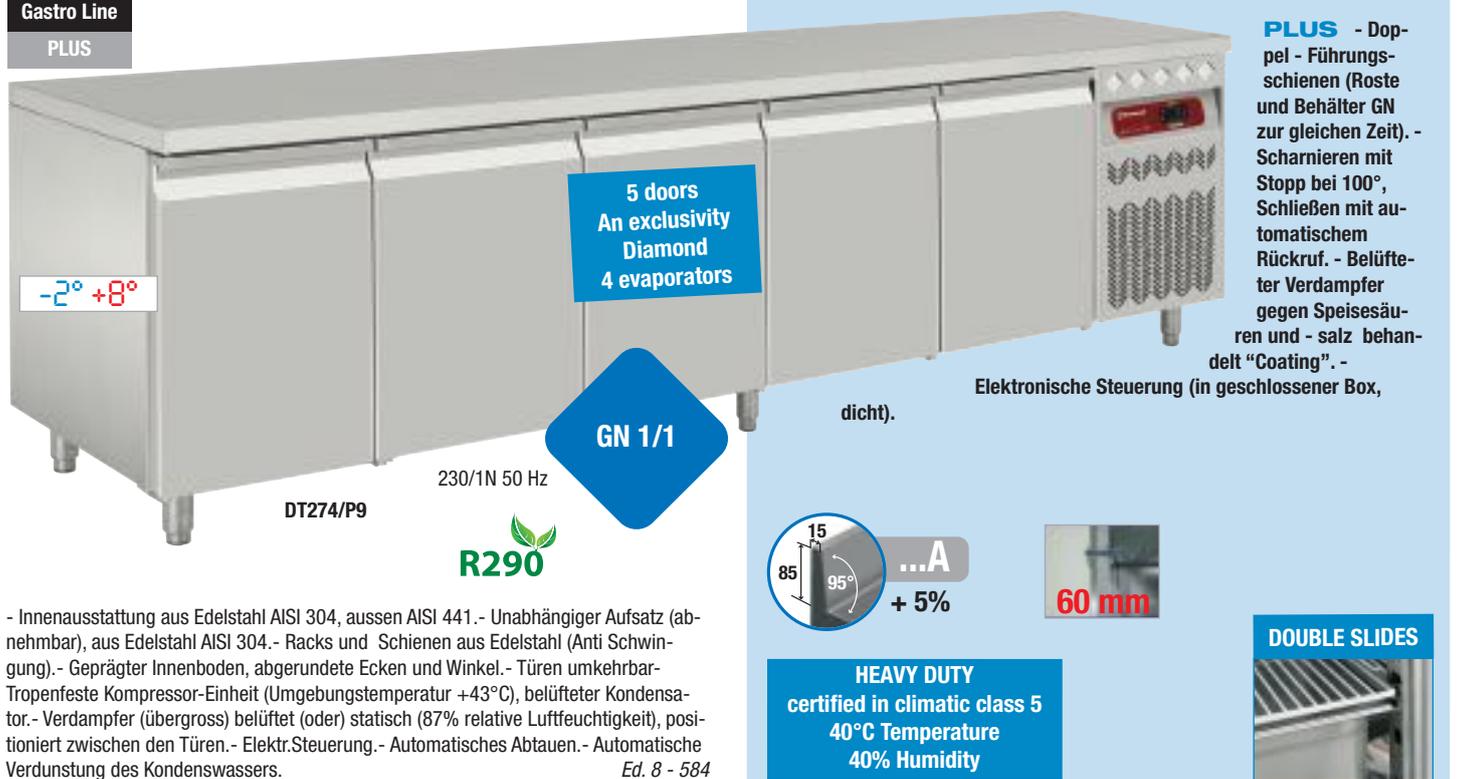
230/1N 50 Hz

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

ID70/R2

Gastro Line

PLUS



PLUS - Doppel - Führungsschienen (Roste und Behälter GN zur gleichen Zeit). - Scharnieren mit Stopp bei 100°, Schließen mit automatischem Rückruf. - Belüfteter Verdampfer gegen Speisesäuren und -salz behandelt "Coating". -

Elektronische Steuerung (in geschlossener Box, dicht).

GN 1/1

230/1N 50 Hz

DT274/P9

R290

- Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Unabhängiger Aufsatz (abnehmbar), aus Edelstahl AISI 304. - Racks und Schienen aus Edelstahl (Anti Schwingung). - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Türen umkehrbar. - Tropenfeste Kompressor-Einheit (Umgebungstemperatur +43°C), belüfteter Kondensator. - Verdampfer (übergross) belüftet (oder) statisch (87% relative Luftfeuchtigkeit), positioniert zwischen den Türen. - Elektr.Steuerung. - Automatisches Abtauen. - Automatische Verdunstung des Kondenswassers. *Ed. 8 - 584*

CA1/2-P9

611,00 EUR

Available on stock !!!!!
Tailor made solution



	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2
DT274/P9	D	2725x700xh860/960	700	5	4

Aktuelle Preise

Profi
Line

R290

0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

230/1N 50 Hz



.._BC1/2-TP
.._MC1/2-TP

Umluft Kühltische, GASTRONORM

- Monoblockstruktur, innen und außen (auch hinten) aus austenitischem Edelstahl (für den Kontakt mit Lebensmitteln). - Türen mit Griff, Scharniere mit automatischem Rückzug (Blockierung in 90°-Stellung). - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), beständig gegen Salz und Nahrungsmittelsäuren. - Elektronische Steuereinheit (in geschlossener, wasserdichtem Gehäuse). - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats.

Ed. 8 - 581

	mm	Doors	Energy Label	.._BC1/2-TP
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	
GN 1/1				
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	C	
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	D	
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	D	

Aktuelle Preise

Gastro Line
Plus

R290

GN 1/1

-2° +8°



N77/R316G-P9

230/1N 50 Hz

60 mm

- Innen- und Aussenausstattung aus Edelstahl AISI 441 (hinten ebenso). - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Schubladen GN 1/1 (Höhe max. 340 mm), auf Teleskopschienen. - Tropische Kompressor-Einheit (Umgebungstemp.+43°C). - Verdampfer (übergross) belüftet (oder) statisch (87% relative Luftfeuchtigkeit), positioniert zwischen den Türen. - Elektronische Steuerung (in geschlossener Box, dicht). - Autom. Abtauen.- Automa. Verdunstung.

Ed. 8 - 572

	mm	Energy Label
N77/R212G-P9	1200x700xh645/705	B
N77/R316G-P9	1600x700xh645/705	B
N77/R420G-P9	2000x700xh645/705	C

Aktuelle Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz

HD706/R2

R290

Tief-/Kühlschränke, Umluft 550 und 1100 Lite

- Monoblock-Struktur, Außen- und Innenausführung aus authentischen Edelstahl (alimentär). - Umkehrbare Türen (Verschluss mit Schlüssel), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°). - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator, befindet sich unter dem Schrank. - Belüfteter Verdampfer (überdimensioniert), behandelt gegen Salz- und Speisesäuren. - Automatisches Abtauen, automatische Verdunstung.

Ed. 8 - 534

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise



Gold Line
Plus

Dry Aged Maturing

-3° +35°

Reifeschrank dry aging für Fleisch 850 Liter, belüftet

PLUS - Schränke ausgestattet mit einem Speicher mit 20 Programmen, 6 Phasen pro Programm zur Steuerung von Temperatur, Zeit (kann beliebig geändert werden), sowie Feuchtigkeit (außer Fleischmodelle). Spezifische Produkte für Fleisch "DRY AGED MATURING", aber auch für Feinkost sowie Käse "FERMENTING AGING". - Automatische Befeuchtung von 30% bis 99% (Ultraschall) und Entfeuchtung. - Erneuerung Luft im Schrank, automatische Extraktion. - Tropenfest (+ 43 °). - Isolation 75 mm "superisoliert". - Homogene Verteilung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - TOUCH SCREEN-Bedienfeld (100% wasserdicht).

Ed. 8 - 559

Aktuelle Preise

Von : AL4S....

Kühl- und Gefrierschränke GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat , Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 85 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr ", kein Austrocknen der Lebensmittel.- Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren.- Mikroprozessor-Steuerung (im geschlossenen Gehäuse, 100% wasserdicht) mit HACCP Funktionen.

Ed. 8 - 541

Gold Line
Plus

R290

GN 2/1

B



85 mm

HEAVY DUTY certified in climatic class 5 40°C Temperature 40% Humidity

Aktuelle Preise

Von : AD1....

Gold Line
Plus

A



R290

GN 1/1

HEAVY DUTY certified in climatic class 5 40°C Temperature 40% Humidity

Kühltische, belüftet, GN 1/1

PLUS - Außergewöhnliche Leistung dank der Kanalisierung der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Empfindliche Produkte 2 Feuchtigkeitstufen. - Mikroprozessor (100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen. - Gruppe vom Typ "Monobloc", ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar).

Ed. 8 - 592

FORCED VENTILATION SYSTEM

Aktuelle Preise

Von : TG2....

Direct Steam



Touch Screen

PLUS “- Direkteinspritzung Dampf (90% Sättigung). - TOUCH SCREEN steuert 7 und hochauflösende Farbe. - Verwalten von Favoriten auf dem Startbildschirm. - Akustische und optische Warnung für Programmende. - 2 Garverfahren (programmiert, manuell). - 11 Befeuchtungsebenen. - Speicher (vorprogrammierbare) für 1.000 Rezepte, auf 16 verschiedene Ebenen Kochen (Auswahl von 16 unterschiedlichen aufeinanderfolgenden Arten des Kochens.). - USB-Anschluss zu halten, überträgt die verschiedenen Kochprogramme (HACCP Datenmanagement). - 7 Geschwindigkeitsregler. - Kernsonde (1 Sensor “Sensor”) - Automatische Vorwärmung und schnelles Abkühlen des Garraums. - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigung, 4 verschiedene Zyklen, ECONOMIZER Funktion ermöglicht Wasser - und Spülmittelersparungen.

Ed. 8 - 387

PLUS “- Direkte Dampfzufuhr (90% Sättigung) - Bedienfeld mit Sensortasten, “Digitalanzeige” - 11 Stufen für präzise Feuchtigkeitsregulierung, 2 verschiedene Kochphasen - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, 4 verschiedene Kochphasen (Auswahl von 4 verschiedenen Kocharten nacheinander). - 5 Geschwindigkeitsregler - Kerntemperaturfühler (Sensor 1 “Sensor”) - Automatische Vorwärmen und schnelles Abkühlen des Garraums. - “AUTO-CLEANING” Integrierte automatische Reinigungsvorrichtung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

Ed. 8 - 385

Ct Series

Von : SDET/XC....
Von : SDGT/XC....

C Series

Von : SDE/XC....
Von : SDG/XC....

DIGITAL

Aktuelle Preise



Steam Boiler



Touch Screen

PLUS - Dampf, der durch den Kessel erzeugt wird (100% Sättigung). - TOUCH SCREEN“ steuert einen hochauflösenden Farb-Touchscreen. - Favoritenverwaltung auf dem Startbildschirm. Akustischer und visueller Alarm bei Programmende. - 3 Gararten (automatisch, programmiert, manuell). - Befeuchtungsregelung von 1% bis 100% dank der LAMBDA-Sonde (Exklusives Patent). - Speicher (vorprogrammierbar) für 1000 Rezepte, Garen in 16 verschiedenen Phasen (Auswahl aus 16 verschiedenen, aufeinanderfolgenden Gararten), automatischer Garbetrieb je nach Produktart, Gewicht und Menge, 11 Spezialzyklen: LOW T° COOKING Garen bei niedriger Temperatur (T° unter 100°C), Regenerationsfunktion BANQUETING, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc.... - 7 Geschwindigkeitsregler - Kernsonde (6 Sensoren). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - USB-Anschluss (HACCP-Datenverwaltung). - Mit der Funktion COOKING OPTIMISER können Sie die ideale Garreihenfolge Ihrer verschiedenen Gerichte analysieren, um Zeit, Verbrauch und Einsparungen zu optimieren (nur Modell TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung mit Kesselentkeimung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl, ECONOMIZER-Funktion zur Einsparung von Wasser und Reinigungsmitteln.

Ed. 8 - 391

PLUS “- Direkte Dampfzufuhr (100% Sättigung). - Sensitive Tastenbefehle Digitalanzeige. - Bypass-Technologie (Sonde, die die Feuchtigkeit regelt), Garen in 2 Phasen (Auswahl von 2 verschiedenen Arten sukzessives Kochen). - Speicher (vorprogrammierbar) für 100 Rezepte, in 4 verschiedenen Phasen (Auswahl von 4 verschiedenen Arten des sukzessiven Kochens). Regeneration der Funktion BANKETTIEREN. - Garen mit niedriger Temperatur (T ° unter 100 ° C). - Regelung mit 5 Geschwindigkeiten. - Herzsonde (1 Sensor). - Automatisches Vorheizen und schnelles Abkühlen des Garraums. - AUTO-CLEANING integrierte automatische Reinigungsvorrichtung (CCNA) mit Kesselentkalkung, 4 verschiedene Zyklen zur Auswahl.

Ed. 8 - 389

At Series

Von : SBET/XC....
Von : SBTG/XC....

As Series

Von : SBES/XC....
Von : SBGS/XC....

DIGITAL

Aktuelle Preise



Gastro

Line



GN 2/3

Elektro Konvektionsofen 4x GN 2/3

"- Kammer mit abgerundeten Ecken, aus Edelstahl AISI 430, außen aus Edelstahl AISI 430. - T° von 50°C bis 270°C, Motor mit Ventilator (2600 U/min), Innenbeleuchtung. - Doppelverglaste Tür, Edelstahlgriff, Dichtung an der Thekentüre ""leicht abnehmbar"". - Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung. - Abstand zwischen den Platten 70 mm. - Abflussrohr für Kondensation.

mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 351

GASTRO23/X-S

Heavy Duty

Line

**Aktuelle
Preise**

 34 L
 GN 2/3

**Aktuelle
Preise**

Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Stromleistung 1800 W. - 2 Magnetrone für gewerblichen Gebrauch. - Mechanische Steuerung: Auswahlvorrichtung mit 7 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min. und Digitalanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie. - Interne Maße : 360x409xh225 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3418-M

Pro Duty

Line


 34 L
 GN 2/3

Mikrowellenofen aus inox, (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital

- Stromleistung 1400 W. - 1 Magnetron für gewerblichen Gebrauch. - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 99 min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Interne Maße : 370x385xh230 mm. - Innenbeleuchtung - Kühlung des Magnetron Dank eines Ventilators Typ "Axial", frontales Lüftungsgitter (unterhalb der Tür). - Ausführung innen und außen aus Edelstahl.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3414-DE

 34 L
 GN 2/3

PLUS - Hergestellt aus Edelstahl, leistungsstark, schnell und sehr robust. Die Diamond- Heavy Duty Mikrowellen sind vor allem hergestellt für den gewerblichen Gebrauch in der Lebensmittelbranche. Die doppelten Magnetrone sind für eine durchgängige, intensive Nutzung geeignet. Sie sind in Serie geliefert mit einer herausnehmbaren Zwischenplatte aus Glaskeramik, die es ermöglicht 2 Gerichte gleichzeitig zu zubereiten. Übereinandergestellte Geräte, einfache und optimale Raumnutzung. Die Mikrowellen-Öfen von Diamond sind nicht für den Massenvertrieb vorgesehen, sondern nur für Fachhändler. Auf Anfrage: Wandhalterung aus Edelstahl : SPD/65.

Mikrowellenofen aus Edelstahl, (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), Digital

- Stromleistung 2100 W. - 2 Magnetrone für gewerblichen, sehr intensiven Gebrauch! - Digitalanzeige: 10 Vorauswahlen, 5 Leistungsstufen, Timer von 0 bis 60 Min., sowie eine Taste "X2" mehrere Portionen, Displayanzeige. - 100 "speicherbare" Programme. - Zwischenablage aus Glaskeramik (herausnehmbar), in Serie.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3421-DE

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line: Sehr kompakte Öfen, die Technologie, Leistung und einen geringen Platzbedarf vereinen. - Erstklassiges Bedienfeld (belüftet) Touch screen mit Sensortasten (sehr intuitiv). - Turbinen "Autoreverse". - 99 Programme, Auswahl von 3 Phasen, alles nach Wunsch programmierbar. - "USB" -Anschluss standardmäßig (rechte seitliche Positionierung). - Doppelte Drehzahl 1500/2800 U / min. - Kernsonde mit DELTA-T (vorbereitete Öfen, auf Anfrage SC-FVS). - Selbstdiagnosevorrichtung. - Automatische Vorheizung. - Schnelle Kühlfunktion. - Integriertes Waschsystem - AUTO-CLEANING.

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Very Compact

Combi Smart Line

Touch Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto Cleaning

Elektroöfen Dampf/Konvektion - GN

- Heizung durch gepanzerte Heizstäbe aus Edelstahl, montiert hinter dem Deflektor und "direkter" Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Roste (67 mm). - S.A.V. einfacher Zugriff, Zugang an der Frontseite. - Eingebautes Kondensatauffangbecken (an der Tür). - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür (umkehrbar), innere Scheibe an Scharnieren (einfache Wartung). - Automatischer Türverschluss, ergonomischer und athermischer Griff, Dichtung abnehmbar, angebracht an der Zwischentür. - Mikroschalter zum Abschalten der Lüfter beim Öffnen der Tür. - Abflussrohr zur Evakuierung von Rauchgasen.

Ed. 8 - 371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Aktuelle Preise



Combi Small Line



4x GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle Preise



Combi Small Line



4x GN 2/3 GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Elektroöfen Dampf/Konvektion digitales (GN)

- Kompaktöfen. - Direkte Dampferzeugung für "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste von der schmalsten Seite, Breite 67 mm. - Einfacher Kundenservice, Zugang an der Seite. - Garraum in AISI 304 Edelstahl, abgerundete Kanten. - Unter der Ofentür angebrachtes Fettauffangbecken. - Halogenlampen. - Doppelt verglaste Tür, innen für vereinfachte Reinigung zu öffnen. - Mikro Magnethalter. - Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe.

Ed. 8 - 363

Elektroöfen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompaktöfen. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste 67 mm. - Einfacher S.A.V., Zugang zum Bedienfeld an der Seite. - Umluftdeflektor auf Scharnieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, abgerundete Kanten. - Kondensatauffangbecken unter der Tür. - Halogenlampe. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung. - Mikro Magnetschalter. - Ablassventil für Gerüche und Gardämpfe.

Ed. 8 - 362

	GN	mm	Probe*	kW
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2

* Probe REF: SAC-SD

	GN	mm	kW
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi
Line

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

Elektroofen Dampf/Konvektion (GN)

- Kompakte Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Einschub der Grillroste (67 mm). - Umluftdeflektor auf Schanieren, einfache Wartung. - Garraum aus Edelstahl AISI 304. - Halogenlampe. - Eingebautes Kondensatsauffangbecken (an der Tür). Mikromagnetische Tür. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Schanieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Serienmäßiger Dampfkondensator für den Ablauf. - Abflussrohr für Kondensation. - Standard wird mit Gitter(n) geliefert.

Ed. 8 - 365

TOUCH SCREEN

PLUS - "TOUCH SCREEN 4.3" steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - Serielle Schnittstelle "USB" (Frontpositionierung). - 150 Rezepte gespeichert mit der Möglichkeit 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen zur Auswahl, alle nach Belieben programmierbar. - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kerntemperaturfühler mit DELTA-T. - "Cook & Hold" -Funktion zum Beibehalten der Temperatur nach dem Garen. - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Vorheizen des Ofens - Programmierbare Zündverzögerung. - Doppelte Geschwindigkeit mit "Autoreverse".

Touch Screen



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12

Aktuelle Preise

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BP



Turbo Line

CGE23-P

	Levels	mm	Humidificator	kW
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9

Aktuelle Preise

Elektro-Konvektionsöfen "GASTRONORM"

Innen und außen hergestellt aus Edelstahl AISI430 - Kochbereich: Komplet abgerundet, hermetische Ecken und Kanten, keine Unebenheiten. Kondenswasser wird im Ablaufrohr aufgefangen. Blechhalter einfach herausnehmbar (75 mm). Großer Rauchabzug geeignet für alle Kocharten, verstellbar. Rauchabzug gemäss Kochraum. autoreversible Turbinen 2800 t/min. platziert unter dem Boden für ein besseres Ergebnis. - Thermisch isolierte Doppelglastüren (4 mm), bewegliches Zwischenglas, einfache Wartung. Belüfteter Garraum, Innenbeleuchtung und mit hitzebeständigen ergonomischen Handgriffen. Automatische Schliessung. Wasserdichte Scharniere. Mikro-Schalter zur Unterbrechung des Ventilators bei Öffnung der Türe. - Elektrische Aufheizung: die Heizungen sind hinter den Turbinen platziert. - Feuchtigkeitgrad einfach am Bedienfeld einstellbar - Thermostat von 50°-270° einstellbar, Timer von 1-120 Minuten.

Ed. 8 - 348

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Multifunktion
PLUS

Turbo
Quartz



Elektro-Konvektionsofen "Multifunktion"

Geliefert mit 3 Rosten (410x310 mm) und einem Backblech für Süßwaren aus Edelstahl (419x335 mm). - 5-positions Schalter - Thermostat 0-300°C, mit Timer für 120 Sekunden, Infrarot-Quartz integriert, Niedrige Heizung "incology". - Innen beleuchtet - Kammer aus Edelstahl (Volumen 38 liter) - Doppelglasige Glastür.
mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

FMX-4136

Aktuelle
Preise

Ed. 8 - 347



Combi
Line

Touch
Screen

Premix
System

DGV-711/P

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN: - "TOUCH SCREEN" steuert den hochauflösenden Farb-Touchscreen, sodass der Benutzer alle Hauptfunktionen des Ofens anpassen kann. - "USB" serielle Schnittstelle (Frontpositionierung). - 150 Automatikprogramme und Möglichkeit, 150 andere Programme zu speichern, 6 Phasen stehen zur Auswahl (alles frei programmierbar). - 10 spezifische Regenerationsprogramme. - Kernsonde mit DELTA-T. - "Cook & Hold". - Funktion zum Halten der Temperatur nach dem Kochen - Selbstdiagnosegerät. - Automatisches Ofenvorwärmung. - Verzögerte Zündung, programmierbar. - Doppelte Geschwindigkeit mit "Autoreverse"

Gas Ofens Dampf/Konvektion

- Kompakt Öfen, geringer Platzverbrauch. - Direkter Dampf durch "Zerstäubung". - Konvektionsheizung: durch einen Gasbrenner und einen Wärmetauscher (PREMIX SYSTEM), der hinter dem Deflektor der Turbine (n) angeordnet ist. - Turbine (n) mit "Autoreverse" - Einrichtung (aus Edelstahl AISI 316). - Einschub der Grillroste, 67 mm Abstand. - S.A.V. einfache, Zugriffsbefehle auf der Seite möglich. - Turbinenabweiser an den Scharnieren, einfache Wartung. - Garraum aus AISI 304 Edelstahl, vollständig geschweißt, abgerundete Ecken und Kanten, für Fettfilter vorgesehen. - Eingebaute Kondensatsauffangbecken (an der Tür), direkt an das Becken angeschlossen. - Allogenes Licht. - Thermische Doppelglastür, Innenglas auf Scharnieren, einfache Reinigung, athermischer und ergonomischer Griff. - Mikromagnetische Tür. - AUTOCLEANING, mit Dosierpumpe, Waschmittel und Dosierpumpe, Flüssigspülmittel. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 8 - 375

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Easy
Regulation

ST70A/D-N

Elektro-Salamander verstellbar

- Grillrost auf 3 Positionen verstellbar. - Erhitzung durch gepanzerte Widerstandselemente, Temperaturregler. - Fettauffangbehälter, abnehmbare Rückfront, "Durchlass" Version.
Ed. 8 - 246

	mm	Cuves	kW
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15

Aktuelle
Preise



2 speeds

auto
Cleaning

DGV-1111/PTS

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brenner und Wärmetauscher (aus Edelstahl AISI 310) in der Kammer platziert, Mit dieser Technologie wird kein Wärmeverlust vorgemischt, der Wirkungsgrad erhöht und die Geschwindigkeit erhöht. .. außerdem die Leistung des Ofens selbst. Die jeweilige elektronische Steuervorrichtung behält den Anteil Gas: Luft = 1: 1 bei, spart bis zu 20% des Gasverbrauchs und als Bonus eine starke Reduzierung der schädlichen Emissionen !!

Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	9976
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	13760
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	9976
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	13760

Aktuelle
Preise

ADVANTAGE "Ein Holzkohleofen kombiniert die Möglichkeiten von Ofen und Barbecue in einem Gerät, wobei die besten Eigenschaften zusammengefügt werden um einen authentischen Grillgeschmack für alle Ihre Gerichte bieten zu können. Ein perfektes Aroma, Saftigkeit und Textur und das mit dem Komfort Ihrer eigene Küche. – Sparen Sie bis 40% auf Kohle im Vergleich mit traditionellen Grills. Gleichzeitig gewinnen Sie viel Zeit, da dieses Gerät auch 35% schneller gärt als ein normaler Grill. Dieses Einzigartige Grillkonzept mit Fettbehälter schließt Flammen und Verbrennung im Innenraum komplett aus und die Lebensmittel verbrennen nicht."



Charcoal PLUS

Aktuelle Preise

Ovens BBQ

	mm	Grid	kg/h
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150

CBQ-120/BK



.../RX

On request

Holzkohleofen-BBQ

- Außen aus Stahl, Innen aus Stahl und Gusseisen - Backkammer komplett isoliert. - Patentiertes Isolationssystem dass eine Kontakttemperatur von +- 60°C verspricht und dadurch auch ein Energieersparnis (25% weniger Kohle) garantiert. - Drehtüren mit Scharnieren. Ein großes Fenster (für Temperature bis 750 °C) bietet eine sehr Gute Aussicht auf den Innenraum damit es nicht nötig ist die Tür regelmäßig zu öffnen. - Fettauffangschale integriert, mit Schublade. - Abnehmbare Schublade für Asche. - Analoges Thermometer - Integrierter Brandschutz - Lüftungsregulierung mit integriertem Kamin - Geliefert mit 4 integrierte regulierbare Füße.
Ed. 8 - 333

Induction Cooking

Induktionsplatte "Wok" 3500 watt, Touch-Tasten

- Induktor Ø 280 mm. - Regulierung von 20 Positionen bei 100 W.- 3500 W., Timer von 0-99 Minuten
mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 853

Wok Induction



WOKI-35/DH

WOKI-35/DH

PSW/D-FC



IND-25/DH

Induction



IND-2F35/DH

Professionelle Induktionsplatten -Top-

- Schwarze Keramikkochplatte, hohe Temperatur, 100% wasserdicht. - Sensible Tastenbefehle mit digitaler Anzeige, bestehend aus: Ein / Aus-Schalter, Leistungs- oder Temperaturwähler, Timer, Funktion "MAX". - Ausgestattet mit einem Kühlgebläse. - Waschbarer Filter. - Rahmen aus Edelstahl.
Ed. 8 - 252

	mm	Usefull surface	Ø	kW
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

ADVANTAGE OPTIMA 900 auszuwählen, ist viel mehr als nur eine Küchenausstattung auszuwählen! OPTIMA 900 eine ganz neue von Diamond konzipierte Serie, um die anspruchsvollsten Kochchefs zufrieden zu stellen. Eine vollständige Serie, wie gemacht für eine lange Nutzung. Mit den Modulen der Breite 400, 800 und 1200 mm bietet die OPTIMA 900 Serie unzählige Kombiniermöglichkeiten, die es erlauben sich an alle Arten der Anordnung anzupassen. Das Ganze kann als Rücken an Rücken - Version 900+900 "BACK TO BACK" oder in Kombination mit der neuen OPTIMA 700 900+700 Serie angeboten werden.

Serieneigenschaften: obere Platte aus Edelstahl AISI 304 bei einer Dicke von 20/10 Rand, mit Rinneleiste, eingestanzte und wasserdichte Ebenen, abgerundete Innenecken bei abgerundeten Tanks, Qualitätsbestandteile "High Technology"... Eine tadellose Verarbeitung, Detailgenauigkeit, ein wundervolles Design und eine perfekte Ausrichtung und einfacher Kopf an Kopf-Anschluss "HEAD TO HEAD".

TOP
20/10

Optima
900



BACK
TO
BACK

Head
to
Head

Mo-



G9/6BA12

Gasherde auf offenem Schrank

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität).

Ed. 8 - 149



G9/6BFA12

Gasherd

- Brenner (7 kW & 11 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Backofen (7 kW), für GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Schrank (GN 1/1) neutral (360x740xh360 mm).

Ed. 8 - 150

	mm	Base
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes

Aktuelle Preise

	mm	Oven	Cabinet
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes

Aktuelle Preise



G9/F36A8

Gas-Fritteusen

- Becken 300x400xh315 mm. min. 16L. max. 18L. - 1 Korb (270x360xh140 mm). (G9/F36A8: + 2 Körbe (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 162

	mm	Tank	kcal/h
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960

Aktuelle Preise



E9/F36A8

Elektrische Fritteusen

- Behälter 300x400xh250 mm. min. 16 Liter max. 18 Liter. - 1 Korb (270x360xh140 mm)

(E9/F36A8: + 2 Körbe (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 160

	mm	Tank	kW
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32

Aktuelle Preise

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP
15/10



ADVANTAGE Eine spezifische Serienausstattung aus Modulen mit einer Breite von 400, 700, 1100 und 1500 mm. In Version "Top" oder "Monoblock", die Serie OPTIMA 700 ist sehr vielseitig, bestehend aus mehr als 90 Geräten, 100% anpassbar. Es bieten sich unzählige Möglichkeiten an. Anordnungsmöglichkeit Rücken an Rücken 700+700 "BACK to BACK" oder in Kombination mit 900 700+900. Dank ihrer außergewöhnlichen Leistung, ihrer robusten Konzeption und Zuverlässigkeit, ist die neue Serie OPTIMA 700 die aktuelle Referenz auf dem Markt.

BACK
TO
BACK

Head
to
Head

Serieneigenschaften : obere Platte aus Edelstahl AISI 304 bei einer Dicke von 15/10 Rand, mit Rinneleiste, eingestanzte und wasserdichte Ebenen, abgerundete Innenecken bei abgerundeten Tanks, Qualitätsbestandteile "High Technology"....Eine tadellose Verarbeitung, Detailgenauigkeit, ein wunderbares Design und eine perfekte Ausrichtung und einfacher Kopf an Kopf-Modulanschluss "HEAD TO HEAD".



G7/6BA11-R

Gasherd

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (hohe Effizienz - Flexibilität). - Unterbau offen. *Ed. 8 - 69*

	mm	Base
G7/4B7T	700x700xh250/320	-
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes

Aktuelle Preise



G7/6BFA11

Gasherde

- Brenner (7 kW) - Brennerkrone aus Messing (High Efficiency - Flexibility). - Gasofen (6 kW), Abmessungen 560x630xh310 mm. - Neutraler Schrank GN 1/1, Abmessungen 325x535xh320 mm. *Ed. 8 - 68*

	mm	Oven	Cabinet
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes

Aktuelle Preise



E7/F26A7

Elektro Friteusen

- Behälter 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Korb 260x295xh120 mm. *Ed. 8 - 88*

	mm	Tank	kW
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18

Aktuelle Preise

400-230/3N 50-60 Hz



G7/F28A7

Gas Friteusen

- Behälter 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Korb 260x295xh120 mm. *Ed. 8 - 86*

	mm	Tank	kcal/h
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500

Aktuelle Preise

Alpha
650



ADVANTAGE "Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch, komplett, das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 Serie auszeichnen."

Ihre Konzeption profitiert von der Diamond® Erfahrung und ermöglicht somit eine fortgeschrittene Herstellung bis ins kleinste Detail. Ergebnis: das beste Preis-, Leistungs- und Qualitätsverhältnis auf dem Markt.



Robust
Efficient



E65/F20-7T

Elektro Friteusen

- Beckengröße 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, Korb 220x300xh110 mm.
Ed. 8 - 38



G65/F16-7T

Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, Korb 260x230xh110 mm. Ed. 8 - 39

	mm	Tank	kW
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Aktuelle Preise

	mm	Tank
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2

Aktuelle Preise

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.
Ed. 8 - 40

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).
Ed. 8 - 40

	mm	Surface	kcal/h	kW
E65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	-	4,5
G65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	4900	-
E65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	-	9
G65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	9800	-
E65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	-	12
G65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	13330	-

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Aktuelle Preise

CHROME
...65/PLCD...

ADVANTAGE "Robust, leistungsstark, zuverlässig, ergonomisch, komplett, das sind die Adjektive, die die ALPHA 650 Serie auszeichnen.

Ihre Konzeption profitiert von der Diamond® Erfahrung und ermöglicht somit eine fortgeschrittene Herstellung bis ins kleinste Detail. Ergebnis: das beste Preis-, Leistungs- und Qualitätsverhältnis auf dem Markt.

Pro
600



Pro
for
Pro



E60/F20-6T



G60/F16-6T

Elektro Friteusen

- Beckengröße 250x370xh210 mm (10 Liter). - Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 17

	mm	Tank	kW
E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5
E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Aktuelle Preise

Gas Friteusen

- Beckengröße 280x300xh230 mm (8 Liter). - Korb aus Chromstahl 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 16

	mm	Tank	kcal/h
G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850
G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700

Aktuelle Preise



E60/PL6T

Elektro Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung von 120°C bis 320°C, durch Thermostat.

Ed. 8 - 18

	mm	kW
E60/PL3T	300x600xh280/400	3
E60/PL6T	600x600xh280/400	6

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise



G60/PL6T

Gas Grillplatten

- Grillplatte aus Gusseisen mit großer Wärmeleitfähigkeit. Auffangschublade für Bratflüssigkeit im vorderen Teil des Geräts. Regelung mittels eines Gasventils (Chrom-Ausführung, Gasthermostatventil).

Ed. 8 - 20

	mm	kcal/h
G60/PL3T	300x600xh280/400	4475
G60/PL6T	600x600xh280/400	8950

Aktuelle Preise

Salamander
Line



Gas- und Elektrosalamander

- Komplett aus Edelstahl. - Mobiler Unterboden, bietet Platz für GN-Behälter. - 2 unabhängige Heizzonen für einen sparsamen Einsatz. - Elektro. Version: Widerstandsheizelemente aus Edelstahl, Temperaturregler. - Gasversion: 2 Brennröhren aus Keramik, hohe Belastung, gesichertes Thermoelement. - Einfache Bedienung, innere Ablage herausnehmbar. - Option: mit Wandmontagevorrichtung lieferbar (SSM/1 ou SSM/2). Ed. 8 - 246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550

Aktuelle Preise

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Glaskeramik Salamander

PLUS S.R.S.-SYSTEM = Automatisches Starten und Stoppen (bei Kontakt mit der Schale). - Sofortiger Temperaturanstieg (nur 30" !). - Großartige Energieeinsparung, keine Notwendigkeit, sie den ganzen Tag über laufen zu lassen! - Einfache Reinigung: abnehmbare Teile. - 400°C in 9" und 570°C auf der Keramikglasplatte.

Ed. 8 - 248



Aktuelle Preise

Von : SA/....

Vacuum
Cooking Plus



mm : 360x565xh230 -

V1/1C



mm : 565x685xh230 -

V2/1C

Elektrischer Vakuumkocher, zum Kochen bei niedrigen Temperaturen

- Elektronische T°-Steuerung 20° bis 95°, hohe Präzision (0,03 C°), 25 vorprogrammierte Programme (können beliebig modifiziert werden) oder im manuellen Modus. - Wasserrührer mit Propeller, gleichmäßiger T°. - Klemme für beliebige Behälter (H max.165 mm - max. 50 Lit.). - Griff aus Edelstahl. - Sicherheitsvorrichtung und Rührer durch ein Edelstahlgitter geschützt. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304 (IP X3). mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 244

HOT-BLOC/N

Aktuelle Preise

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

**Soft
Cooker**



PLUS Eine wichtige Innovation zum Kochen, Pasteurisieren und Regenerieren von vakuumverpackten Lebensmitteln. Hohe Präzision, für alle Arten der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse..... Ein erstaunliches Ergebnis, immer saftig, eine zarte Textur, ein natürlicher Geschmack und vor allem weniger Gewichtsverlust (-25% im Vergleich zu herkömmlichen Methoden). Ideal für Hotels, Restaurants, Caterer, Bankettservice.....

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4GF7-BF

**Aktuelle
Preise**


Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4EF7-BF

Gasherde

- 4 Brenner 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Offener Unterbau GN 2/1 (Türen als Option).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 18917

Ed. 8 - 251

C4GA7-BF

- 4 Brenner, 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Gasbackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW)

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 24076

Ed. 8 - 250

C4GF7-BF

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C6GFA11-BF

**Aktuelle
Preise**


Base

650


**Gas
Cookers**

G65/6BP11-EC

Gasherde

- 6 Brenner 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Offener Unterbau (Türen als Option).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 28375

Ed. 8 - 249

C6GA11-BF

- 6 Brenner, 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Regulierung durch Gasventil, Einschalten durch Zündflamme und Sicherheit durch Thermoelement. - Gasbackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (5,2 kW), T° 160°C bis 310°C. - Schrankfach GN 1/1 (Türen als Option).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 33534

Ed. 8 - 250

C6GFA11-BF

Elektroherde

- 4 Platten 2x 2,6 kW Ø220mm + 2x 1,5 kW Ø145mm, regulierbar 6 Stufen. - Offener Unterbau GN 2/1 (Türen als Option).

mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EA7-BF

- 4 Platten 2x 2,6 kW + 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regulierbar mit 6 Stufen. - Elektrobackofen GN 2/1 560x630xh295 mm (4,4 kW), T° 125°-300°C. Grillrost 2.75 kW.

mm : 700x700xh850 - kW : 13.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EF7-BF

Gasherde

- 4 Brenner 2x 3,6 kW + 2x 5 kW. - Brenner aus Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (sehr hohe Leistung), Sicherheitsthermoelement.

mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

Ed. 8 - 249

G65/4BP7-EC

- 6 Brennern, 3x 3,6 kW und 3x 5 kW, offener Unterschrank. - Brenner aus behandeltem Gusseisen, Messingkrone (mit sehr hohem Wirkungsgrad), Sicherheit durch Thermoelement.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 8 - 249



Base
600

GN 1/1

Convection oven

Gasherd 5 Brenner mit Elek. Umluftbackofen GN 1/1 und Elek. Grill
 - 5 Brenner : 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, Regelventile mit Sicherung durch Thermoelement, elektronische Zündvorrichtung
 - Äußere Gitterroste aus emailliertem Stahl (510x265 mm) - Konvektionsofen 4x GN 1/1 (535x325h340mm) Abstand 50 mm, Tür- und Handgriff des Ofens aus Edelstahl - Ofenheizung durch kreisförmiges Heizelement (3kW), Regulierung durch Thermostatventil T° von 50 °C - 300° C - Ausführung aus Edelstahl, verstellbare Füße aus Stahl.
 mm : 900x600xh850 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 296*

C5FV6-BP



Grill Stone
PLUS

Double Face Grids

PLX87-PB

Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen "doppelseitig"
 Grillfläche 365x485 mm. - Geliefert mit 1 Säck Lavasteinen (1x 4kg).- Gusseisen-Kochgestell(e) (beidseitig). - Lavastein-Träger aus rostfreiem Stahl, von starker Dicke. - Erwärmung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme - Regelung durch Ventil mit Sicherheitsvorrichtung durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme und piezoelektrische Vorrichtung. - Schublade zur Rückgewinnung von Kochfetten. - Einstellbare untere Nivellierelemente. - Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450 *Ed. 8 - 284*

PLX47-PB

Lavasteingrill 1/2 Modul, Rost aus Eisen "doppelseitig"
 - Grillfläche 2x 365x485 mm. - Geliefert mit 2 Säcken Lavasteinen (2x 4kg)
 mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900 *Ed. 8 - 284*

PLX87-PB



Vapor
Line

Table Top

GCV/MX

Aktuelle Preise

Tischvaporgrille Elektro

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 410x340 mm. - Auffangbehälter für Bratensäfte, reduziert Rauch u. vermeidet Austrocknen der Produkte.
 mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/SX

- Grillrost abnehmbar aus Edelstahl 600x340 mm.
 mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/MX



Grill Vapor
PLUS

Liftable Grids

VEX87-PB

Elektrische Vapo-Grill, 1/2 Modul
 Grillfläche 270x450mm, Wasserbecken GN 1/1-65 mm, herausnehmbar.- Der Dampfgrill ist eine einzigartige technische Ausführung, Garen des Grillguts direkt auf den Heizelementen, vermeidet das Garen oder zerkochen der Bratflüssigkeit. - Energieregler. - Heizelement aus Edelstahl, schlechtes Vorwärmen. - Schiefstellung des Heizstabs. - Herausnehmbarer Wasserbehälter (einfaches Reinigen), verringert Rauch, einsammeln des Bratensaftes. - Verstellbare niedrige Überladebrücke. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX47-PB

Elektrischer Vapogrill, 1/1 Modul
 Grillfläche 2x 270x450 mm. - Wasserschale 2x GN 2/1-65 mm, herausnehmbar
 mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX87-PB



GV677

Grill Vapor
Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen -Top-

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (330x470 mm). - Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, platziert unter "speziellen" Edelstahlkappen. - Untere Wasserwanne aus Edelstahl (Doppelfunktion): 1. Sammeln Sie Kochsäfte und reduzieren Sie den Rauch beim Kochen, 2. lassen Sie Dampf für außergewöhnliches Kochen ab. - Konstruktion aus Edelstahl.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 8 - 287

GV641
Gas Vaporgrill mit Grillrost aus Gusseisen -Top-

- Grillrost aus Gusseisen, abnehmbar (660x470 mm).
 mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

Aktuelle Preise

GV677

S-Power
Aktuelle Preise

Friggitrice elettrica da tavolo "S-POWER" 12 litri + rubinetto

- Utile (+/- 11 litri). - Cestello 255x255xh110mm. - Rubinetto di scarico, dotato di dispositivo di sicurezza. - Riscaldamento mediante riscaldamento a resistenza schermato "trattato". - Zona fredda: nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari. - Interruttore On-Off e termostato da 0°C a 180°C, termostato di sicurezza. - Scatola di controllo rimovibile.

mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 279

F12TR/SP

Hot Dog Universal Snack !

230/1N 50-60Hz

Elektrische Würstchenwärmer

- Behälter aus Pyrexglas für +/- 40 Würstchen, 2 Abteilungen in einem Wasserbehälter und Deckel aus Edelstahl. - Heizspieße. Thermostat regulierbar. - Basis aus Edelstahl, 2 seitliche Thermogriffe

Ed. 8 - 320

	mm	Plots	kW
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65

Aktuelle Preise

GN 1/1
Aktuelle Preise

Elektro Bain-Marie Tischmodell GN 1/1 - 150 mm + Ablasshahn

- Edelstahlbehälter AISI 304, tiefgezogen GN 1/1. Vorderes Ablassventil. Panzerwiderstände aus Edelstahl, Thermostat von 0 bis 90°C, Sicherheitsthermostat. Hergestellt aus Edelstahl

mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 309

BMZR/XS

GN 1/1
Gas Bainmarie, Tischmod., GN 1/1 - 150 mm

- Herausnehmbarer" tiefgezogener Behälter aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Gasheizung, durch einen Brenner aus Edelstahl, der unter dem Behälter angebracht ist. - Regelung durch Gasventil, piezoelektrische Zündung.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8 - 309

BMG-1/1



Elektro -Tischfriteuse 4 Liter

- Nutzinhalt (+/- 3,5 Liter). - Frittierkorb 120x220x110 mm.
mm : 210x410x290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 276

EF41-N

Elektro-Tischfriteuse 7 Liter

- Nutzinhalt (+/- 6.5 Liter). Frittierkorb 220x190x110 mm.
mm : 290x410x290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise



EF71-N

Elektro -Tischfriteuse 2x 7 Liter

mm : 560x410x290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 277

EF72-N

Elektro-Friteusen Einphasen

- Ausführung aus Edelstahl 2 Tragegriffen, mit Deckel. - Frittierkorb aus Edelstahl wärme-
geschütztem Griff. - Heizkörper in gepanzertes Stahlausführung. - Kaltzone zur Ver-
hinderung der Karbonisation von Lebensmittelresten und Geschmacksrückständen. -
Temperatur 0° bis 180°C, Thermostat gesteuert mit zusätzlichem Sicherheits-Mikro-
schalter. - Einfach im Unterhalt, Funktionseinheit inkl. Heizung herausnehmbar. Becken
kann somit OHNE Heizung im Geschirrspüler gereinigt werden. *Ed. 8 - 276*

Elektro -Tischfriteuse 8 Liter + Ablasshahn

- Nutzinhalt (+/- 7 Liter). Frittierkorb 220x190x110mm.
mm : 290x450x320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise

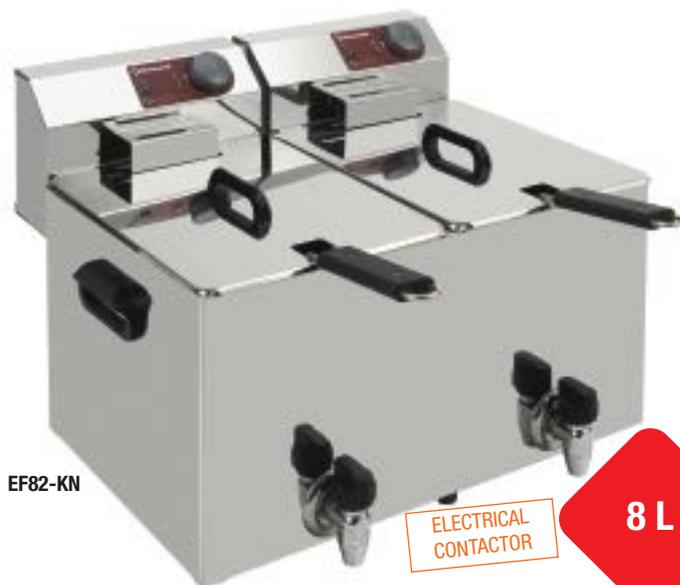


EF81-KN

Elektro -Tischfriteuse 2x 8 Liter + Ablasshahn

mm : 560x450x320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN



EF82-KN

8 L

ELECTRICAL CONTACTOR

Elektro-Friteuse, 1 Becken 16 Liter

- Ideal für Doughnuts, Muffins, Chips... - Fassungsvermögen min. 14 lt. und max. 16 lt.
Regulierung von 50 bis 190°C. - 1 Korb 475x245x80 mm, mit 2 athermischen Griffen -
Schale aus Edelstahl AISI 304 mit Kaltzone und Ablasshahn, Bodenrost. - 2 Griffe.
mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 279*

F16E/D-N

Elektro-Friteuse, 1 Becken 30 Liter

- Kapazität min.27 lt. und max. 30 lt. - 1 Korb 585x445x80 mm mit 2 Griffen.
mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 279*

Ed. 8 - 279

F30E/D-N



F30E/D-N

Pastry

Elektro-Friteusen - dreiphasig

- Auslauffahn frontseitig mit Sicherheitsverschluss. - Frittierkorb aus Edelstahl mit wär-
me- geschütztem Griff. - Heizkörper in gepanzertes Stahlausführung. - Kaltzone zur Ver-
hinderung der Karbonisation von Lebensmittelresten und Geschmacksrückständen. -
Temperaturschalter EIN/AUS 0°C bis 180°C, Thermostat gesteuert mit zusätzlichem Si-
cherheits-Mikroschalter. - Einfach im Unterhalt, Funktionseinheit inkl. Heizung heraus-
nehmbar. *Ed. 8 - 278*

Elektro-Tischfriteuse 10 Liter + Ablasshahn

- Nutzinhalt (+/- 8,5 Liter).- Frittierkorb 220x190x110 mm.
mm : 290x450x320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle Preise



EF101-TN

Elektro-Tischfriteuse 2x 10 Liter + Ablasshahn

mm : 560x450x320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN



10 L

ELECTRICAL CONTACTOR

EF102-TN



**Fryers Line
PLUS**

**14 L
&
15 L**

F15+15G/M

F14+14E/M
400-230/3N 50-60Hz

Elektro Friteusen auf Untergestell

- Wanne (isoliert) aus Edelstahl mit Abtropfschale. - Herausnehmbarer Widerstandsblock, einfache Wartung. - FSM-16E/N Modulierbare Widerstände (4-8-12 kW). - Ölfiltration durch Dekantieren, ermöglicht das Garen von Fisch, Pommes frites, Krupen usw. nacheinander. Mit minimalem Ölverbrauch, ohne Verkohlungen von Speiseresten oder Geschmacksübertragung. - Entleerung durch Hahn im Inneren des Möbels, Auffangbehälter mit Filter. Temperatur von 0 bis 180°C. - Sicherheitsthermostat. *Ed. 8 - 278*

Elektro-Friteusen -TOP-

- Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen - Körbe mit thermischen Handgriffen. Ölaustausch ohne Reste. - Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem. - Schalt-Thermostat 190°C. - 1 Hochleistungsheizelement. - Kontrolllampen. - Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege. - Hergestellt aus Edelstahl. *Ed. 8 - 280*

	mm	Liters	Baskets	kW
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

**Aktuelle
Preise**

**Cleaning
100%**

Gas-Fritteuse 121 -TOP-

- Korb 250x270xh110 mm. - Gestanzte Wanne, mit Neigung an der Unterseite zum einfachen - Ölaustausch ohne Reste. - Ölabblass mit Edelstahlhahn, integriertes Sicherheitssystem. - Schalt-Thermostat 190°C. - 1 Hochleistungsheizelement. - Bedienfeld vollständig abnehmbar für einfache Pflege. - hergestellt aus Edelstahl.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740



**Aktuelle
Preise**

Ed. 8 - 273

FSM-12GT/N

Gas- und elektrische Friteusen, auf Möbeln

Geschweißtes Becken, kalte Wände, Ablasshahn, Filter im Becken aus verchromtem Edelstahl. Elektrisch: Heizen durch herausnehmbare Elemente, einstellbar von 100-190°C, mit Kontrolllampe. Unterbau mit Ölauffangbehälter, GAS: Piezo-Zündung, Heizen durch Brenner aus Guseisen, Sicherheitsthermostat, einstellbar von 90-190°C - Verstellbare Füße aus Edelstahl.

Ed. 8 - 275

	mm	Liters	Baskets	kW
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-

**Aktuelle
Preise**



**Fryers Line
PLUS**

FSM-2V5ET/S

**8 L
&
16 L**

FSM-16E/N

**Cleaning
100%**

**Fryers Line
PLUS**



mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

Ed. 8 - 274

FSM-16G/C

Gas-Fritteuse, 1 Tank 16 Lit., auf Unterschrank

- Korb 250x300xh145 mm. - Eingestanzter Tank, schräggestellt für eine Entleerung ohne Ölrückstände, Deckel aus Edelstahl - Filter für wichtige Rückstände, Möglichkeit Schmalzgebäck zu fritieren oder große Stücke ohne Korb - Zündkerze, Zündflamme - thermostatische Temperatureinstellung 190°C - Sicherheitsthermoelement, 2 sehr starke Brenner, außerhalb des Tanks.

Chickens Line
Plus



VITROCERAMIC



RVE/4C-CM

Spit
6 Chikens

RVG/3-CM

Chickens
Line

Hähnchengrill Glaskeramik "Small"

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Kapazität 3 Hühner pro Spindel, Haken zur Handhabung. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser - Elektrische Heizung: durch "vitrokeramische" Kamine, einheitliche Wärmequelle - Unabhängige Regulierung jedes Spießes - Alle unsere Modelle sind an der Vorderseite mit "Sicherheits"-Glas ausgestattet, das durch einen Magneten geschlossen wird, athermische Griffe. - Beleuchtung: durch Halogenlampen. - Herausnehmbares Fettauffangbecken.

Ed. 8 - 329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860
RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle
Preise

Swing Spit
Line



Pass-through

Hähnchengrill

- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kapazität 6 Hühner (1,25 kg) pro Stift (nützlich 900 mm), ausgestattet mit athermischem Griff. - Elektrische Heizung: durch "vitrokeramische" Kamine, gleichmäßige Wärmequelle. - Gasheizung: durch keramische Heizstrahler, abnehmbare Wärmeabweiser. - Unabhängige Regulierung jedes Spießes. - Alle unsere Modelle sind vorne mit "Sicherheits"-Fenstern, Magnetverschluss und athermischen Griffen ausgestattet. - Beleuchtung, durch Halogenlampen. - Herausziehbares Fettauffangbecken mit sehr großem Fassungsvermögen.

Ed. 8 - 326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle
Preise



VITROCERAMIC

RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens



RVG/2-SBC

Grillgerät, drehbar, 25 Hähnchen

- 5 rotierende Korbgritter (677 x 145 mm) für je 5 Hähnchen, Keule, Wild, Braten... - 4 verglaste Seiten, 2 Türen aus Sicherheitsglas auf der Vorder- und Rückseite, mit 2 Thermogriffen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente, obere durch Infrarot-Quarzheizkörpern. - Thermostat regulierbar, analoges Thermometer und Zeitschaltuhr. - Halogen-Beleuchtung. - Einfache Reinigung, anpassbarer Rahmen, Welle, Reflektoren, Platte mit Anti-Wellen-Schutz, alle abnehmbar. - Mit Fettauffangschublade.

mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

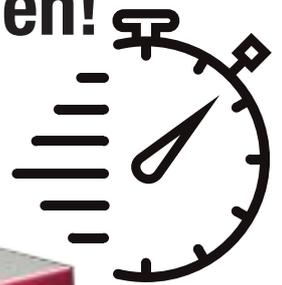
Ed. 8 - 330

RPB-5C

NEW



**Schnelligkeit
im Dienste
des Kunden!**



iPronti

INNOVASELECTION

Ultra-schneller Ofen (Konvektion, Mikrowelle oder kombiniert), einfache Pflege (abnehmbare und waschbare Kammer-Box), 2 seitliche Magnetrons, sehr intuitiver 7" Touchscreen, Wi-Fi-Verbindung und USB-Anschluss (HACCP, Import/Export von Rezepten), Bedienung in 29 Sprachen, geringer Platzbedarf, stapelbar,

Dieser ganz neue Ofen, der state-of-the-art Technologien hervorgegangen ist, hat alles, um Sie zu verführen!!!

Von : LKS/...

**Aktuelle
Preise**

	mm	Cooking chamber	kW	V
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz



3 min*



9 min*



2 min 30*



2 min*



2 min 30*



1 min 30*

* Frozen products

For more info visit www.gastromarkt.ch



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink
Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

Belüftete Vitrinen, T° positiv, 380 Liter, schwarz

Fassungsvermögen: 455 Dosen à 33 cl oder 217 Flaschen à 50 cl. - Innenausführung in schwarzem ABS, außen schwarz lackierter Stahl. - LED-Beleuchtung im Türrahmen - Belüfteter Verdampfer (Roll Bond) - Automatische Abtauung mit Verdampfungsautomatik - Mechanischer Thermostat. - Digitales Thermometer. - Serienmäßig mit Schlössern und Schlüssel. - Tür mit Griff (reversibel) - 2 Festrollen und 2 Lenkrollen. Kältemittel R600a.

Ed. 8 - 652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

**Aktuelle
Preise**

Elektronische Edelstahlbodenwaagen mit Säule

"Elektronische Bodenwaage mit Säule. - Wägeplattform 400x500 mm aus Edelstahl AISI 304. - Wasserdichte Tastatur zum Schutz vor Schmutz und versehentlichem Verschütten. - Hintergrundbeleuchtetes LCD-Display mit 20-mm-Ziffern - LED-Kontrollanzeige signalisiert untere, obere und akzeptable Grenzen. - Wägekontrolle mit akustischem Alarm. - Mehrere Funktionen verfügbar (Wiegen, Zählen, Prozent und Hold). - Stabilisierungszeit: 2-3 Sekunden. - Programmierbare Abschaltautomatik - interner wiederaufladbarer Akku, 90 Stunden Autonomie. - Überlastschutz. - Stromversorgungskabel. - RS-232-Schnittstelle. - Externe Kalibrierung - Einstellbare FüÙe und Nivellieranzeige sorgen für gute Standfestigkeit."

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g

Libra
Line



230/1N 50-60Hz

LED
Display

IP 67



Libra
Line

On request : BSC/KTM



WALL
FIXATION

LED
Display

230/1N 50-60Hz

Wasserspender, gekühlt

Ideal für Karaffen. - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals. - LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor). - Thermoeinheit (Umgebungstemperatur +32 °C). - Kältemittelgas R290 - FCKW-freie Polyurethanisolierung. - Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet. - Edelstahlausführung. - Konstruktion des Geräts in Übereinstimmung mit den geltenden (CE) Normen

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g

**Aktuelle
Preise**

B

Gläserpülmaschine mit 400x400 mm Korb „Full Hygiene“

Best
Wash

PLUS - Peristaltische Dosiervorrichtung für Klarspüler und peristaltische Dosiervorrichtung für Flüssigwaschmittel serienmäßig. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch). - EED Energiesparfunktion. - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Nachspülung bei 85 °C. - DRD Beschleunigte Aufwärmphase. - DID Selbstdiagnose bei Anomalien. - ADD Anzeige der Temperatur des Spülraums und des Boilers (HACCP-Norm). - CID Tür mit automatischer Schließung "Soft Contact" (teilweise Öffnung zur Beseitigung des Beschlags). - RGD Spülen bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungs Vorrichtung des Typs AB. - NB: Maschinen, die für die Verwendung mit Osmosewasser garantiert sind. Ed. 8 - 435

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing



Full Hygiene



230/1N 50Hz

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispenser	kW
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4

* "Break tank" anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Full Stainless Steel

Snacking
Line



PLUS Edelstahlgrillplatte zum schnellen Anbraten aller Fleischsorten, Speck, Fisch, Hamburger, Würstchen, Zwiebeln, aber auch Spiegeleier, Omeletts usw. Die Oberflächenbehandlung ermöglicht sogar gefahrloses Schneiden direkt auf der Platte. Ideal für Gyros, Kebab, Shoarma usw. Gesundes Garen (100 % hygienisch) dank der perfekt glatten Plattenfläche (keine poröse Oberfläche) für eine direkte Übertragung der Wärme auf das Kochgut. Kein Gewichtsverlust und Beibehaltung aller „organoleptischen“ Eigenschaften.

Gas-Doppelgrillplatte, Edelstahloberfläche
Grillfläche: 580x380 mm (2 unabhängige Zonen).
mm : 600x450xH190 - kcal/h : 4729

FTG-60/XC

786,⁰⁰ EUR

Snacking
Line

Aktuelle Preise

Full Stainless Steel



Elektro-Doppelgrillplatte, Edelstahloberfläche
Grillfläche: 580x380 mm (2 unabhängige Zonen).

mm : 600x450xH190 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

NEW

C

River
Line

Pedal System



BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P



CR-18S/35-P

R290

+ SANITISATION

Pedalbrunnen, gekühlt, Edelstahl, 35 l/h
Durchflussmenge 35 Liter/Stunde - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals - Gebogener Wasserhahn zum Befüllen der Trinkgläser, Direktzapfung. - Abnehmbare Platte, herausnehmbares Becken zur besseren Reinigung.
mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 667*

CR-18S/35-P

Wasserspender, gekühlt
Ideal für Karaffen. - Magnetventilgesteuerter Wasserauslass nach Betätigen eines Edelstahlpedals. - LED-Beleuchtung - Ausgestattet mit einem Dreifachfilter (Sedimente, Kalk, Chlor). - Thermoeinheit (Umgebungstemperatur +32 °C). - Kältemittelgas R290 - FCKW-freie Polyurethanisolierung. - Das Gerät ist für den Anschluss an das Kaltwasser- und Abwassernetz geeignet. - Edelstahlausführung. - Konstruktion des Geräts in Übereinstimmung mit den geltenden (CE) Normen. *Ed. 8 - 667*

80 L/h
mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

150 L/h
mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise

BFX-1R/15-P

+ SANITISATION

PLUS - Hohe Desinfektionskraft. - Wirksam gegen schlechte Gerüche und ein breites Spektrum an Mikroben, tierischen / pflanzlichen Parasiten (Bakterien, Sporen, Viren, Milben, Fliegen, Läuse, Sandmücken, Kakerlaken, Pilze und Schimmelpilze, etc ...) - Geringe Nutzungskosten - Einfach zu Verwendung - Sofortige Produktion (keine Lagerung) - Hinterlässt keine Rückstände oder Gerüche im desinfizierten Raum - Erreicht schwer zugängliche Stellen. - Allgemeine Verwendung: Restaurants, Bars / Nachtclubs, Sportvereine, Warteräume, Küchen, Lebensmittelabläufe, Büros, U-Bahnen, Autos usw.

Sani
Ozone

Ozone System



OZONE/112MCT



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Tragbarer Ozongenerator, von 60 m² bis 360 m²
1 Ventilator, Nennproduktion: 28 g/h.
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

Tragbarer Ozongenerator, von 120 m² bis 720 m²
1 Ventilator, Nennproduktion: 56 g/h.
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

Ozongenerator auf Sockel, von 240 m² bis 1440 m²
2 Ventilatoren, Nennproduktion: 112 g/h. Einstellung über eine mobile App möglich. Digitales Bedienfeld.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle Preise

OZONE/112MCT

+ SANITISATION

Best
Wash



INTEGRAL
FILTER



DEEP DRAWN
RACK GUIDE

Geschirrspülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“
Einschubhöhe für Teller mit 365 mm Durchmesser (Höhe Gläser 325 mm). - 30 bis 20 Körbe/Std., PLD-Zyklen 120 Min., 180 Min., kontinuierlich und „Sanitisation“. - 3 Phasen: Waschen, Abpumpen, Klarspülen. - Standard-Ablaufpumpe. - Standard-Klarspülpumpe (druckloser Boiler).

Ed. 8 - 439

PLUS Sanitisation: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfevakuation) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

400-230/3N 50Hz

Aktuelle
Preise



Full
Hygiene

365 mm

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4

* Break tank anti-pollution device type AB

+ SANITISATION

Best
Wash

Full
Hygiene



DEEP DRAWN
TANK



INTEGRAL
FILTER

Haubenspülmaschinen „Full Hygiene“
Einschubhöhe 450 mm. - 30 bis 20 Körbe/Std., PLD-Zyklen 120 Min., 180 Min., kontinuierlich und „Sanitisation“. - 3 Phasen: Waschen, Abpumpen, Klarspülen. - Standard-Ablaufpumpe. - Standard-Klarspülpumpe (druckloser Boiler).

Ed. 8 - 445

PLUS Sanitisation: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTB „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

450 mm



Aktuelle
Preise

	mm	Softener Incorporated	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5

* Break tank anti-pollution device type AB



400-230/3N 50Hz

NEW

E

Atlanta
Line



ATL/13-AV-B5	ATL/A9-RA-B5	ATL/20-AV-B5	ATL/C4-NA-B5
--------------	--------------	--------------	--------------

Composition price on request



	mm	EN
ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7

Aktuelle Preise

PLUS Schlichtes, minimalistisches Design. Bringen Sie Ihre Desserts, Kuchen, Macarons ... aber auch Salate, Sandwiches, Joghurts und Getränke dank der großzügigen Auslagefläche EURONORM und GASTRONORM sowie der LED-Beleuchtung zur Geltung. „Ökologisch verantwortungsbewusst“ durch Öko-Kältemittelgas R290. Umluftkühlung mit elektronischer Regelung der Ventilatorengeschwindigkeit ermöglicht die Anpassung an alle Arten von Lebensmitteln oder Tätigkeiten. Flexible Konfiguration durch Ankoppelungsmöglichkeit (mit Hilfe eines Montage-Sets). Mehrere Versionen verfügbar: niedrige/hohe Scheiben oder für Patisserie.

On request : BMS...



HOT

On request : VRF...



GN

On request : BM...



BM

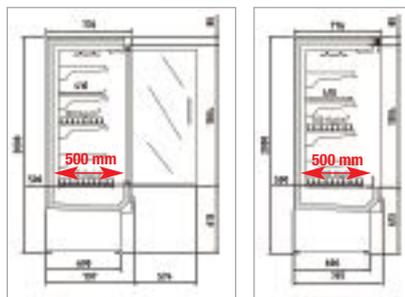
Wandkühlvitrinen, belüftet, mit Aggregat

Konzipiert für den Selbstbedienungsverkauf von Sandwiches, Molkereiprodukten, Käse, Obst, Aufschnitt, Getränken. - Tiefe 797 mm - Außenkonstruktion aus schwarz lackiertem Stahlblech, Wangen aus ABS, „Panorama“-Seitenteile. - Bodenwanne und perforiertes Gitter aus schwarzem Epoxid. - LED-Deckenbeleuchtung. - 4 schwarze verstellbare Zahnstangen (410 mm), Schrägstellen der Regalböden ist möglich. Ausgestattet mit „Preishalter“-Leisten. Elektronischer Regler (digitale Anzeige). Gegen Korrosion durch Lebensmittelsäuren behandelter belüfteter Verdampfer. - Automatische Abtauung - Doppelte automatische Kondensatverdampfung. Eingebaute Kompressoreinheit, Klimaklasse 3 (+25 °C und 60 % rF). - Auf Anfrage: Getrennte Kompressoreinheit, rohrförmige Stoßabweiser, Innenfarbe schwarz.

Ed. 8 - 747

Niagara
Line

R290 or R449A



	mm	...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	
NIA12/B5-7	1320x797x2000	
NIA15/B5-7	1623x797x2000	
NIA18/B5-7	1935x797x2000	
NIA25/B5-7	2560x797x2000	

Aktuelle Preise



Full Black

230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors

F

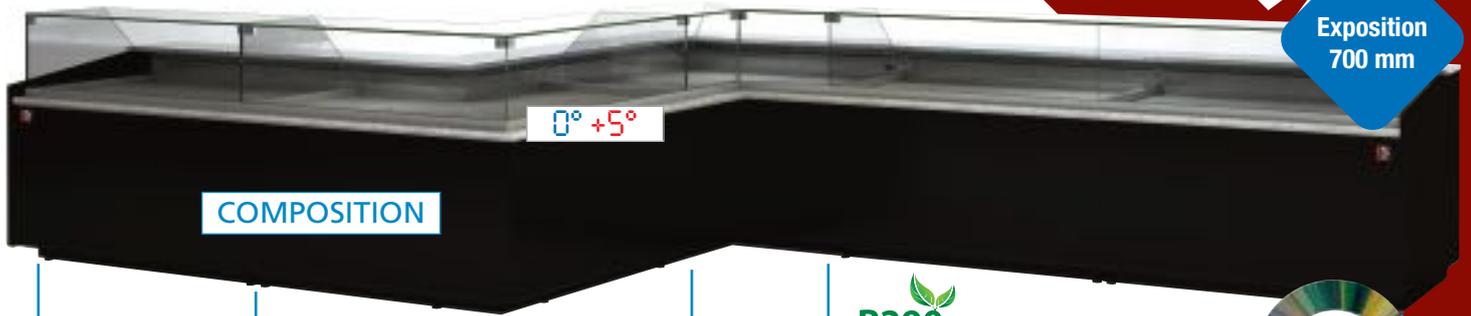
NEW

Vienna

Line

- Für Patisserie. - Auslage 700 mm - LED-Beleuchtung unter der Arbeitsfläche - Arbeitsplatte - Mit gekühltem Reservebereich. - Umluftkühlung.

Exposition
700 mm



R290

VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

VIE/A9-RB-B5

VIE/20-BV-B5

Composition price on request

Detroit

Line

- Für Patisserie - Auslage 700 mm - LED-Beleuchtung unter der Arbeitsfläche - Arbeitsplatte aus weißem technischem Quarz - Mit Reservebereich - Umluftkühlung - Scheiben mit Stützsäule - Zwischenboden

Others
colors
on request



Exposition
700 mm

R290

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

DET/A9-RA-B5

DET/20-AV-B5

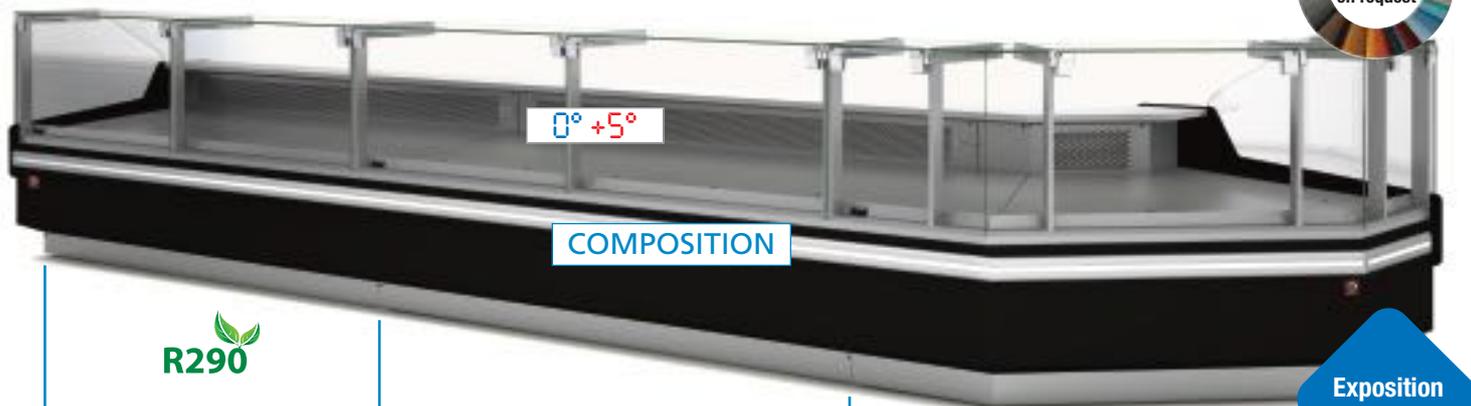
Composition price on request

Orlando

Line

- Für Metzgereien, Feinkostläden, Käseläden, Caterer - Auslage 900 - LED-Beleuchtung - Arbeitsplatte aus Edelstahl - Mit gekühltem Reservebereich - Umluftkühlung - Anheben der Scheiben mittels Hydraulikzylindern.

Others
colors
on request



Exposition
900 mm

R290

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Composition price on request

NEW

Infinity
Line



Modular System

Modulare Kühlkammern
 Mit Diamond Kammern können Sie sehr effizient große modulare Kühlkammern und Gefrierzellen erstellen. Die Platten sind in den Stärken 60, 80, 100, 140 erhältlich. Möglich sind Drehtüren, Schiebetüren, Doppeltüren oder Streifen usw. Verfügbare Höhe 2100 und 2400 mit oder ohne Boden. Das Sortiment „INFINITY LINE“ kennt keine Grenzen und wird allen Anforderungen gerecht.
 Modulare Kühlkammern



Composition price on request		Dimension from :
ISO 60	IF...-60	900x900xh2100 mm
ISO 80	IF...-80	900x900xh2100 mm
ISO 100	IF...-100	900x900xh2100 mm
ISO 140	IF...-140	900x900xh2100 mm



M6-TOSTI/N

**Pincers
Included**
Quarzhöhentaster mit 3 Zangen

- Serienmäßig mit 3 Zangen. Interne Maße 380x250xh63mm. - Erhitzung durch Quarzhöhentaster. Timer von 0 bis 15 Minuten einstellbar.
 mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M3-TOSTI/N
Quarzhöhentaster mit 6 Zangen

- Interne Maße 2x 380x250xh63 mm.
 mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M6-TOSTI/N


MD22/R-N

GN 1/1
Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 1 Etage (520x320), "Quarz"

- Version 1 Etage.- Aufheizung mittels Infrarot-Quarzhöhentaster. - Wahlschalter der Quarzhöhentaster, Zeitschaltuhr 15 Min. mit fortlaufender Position. - Schutzgitter für Infrarot-Quarzhöhentaster. - Auffangschublade, abnehmbar. - Leichte Entfernung der Rückwand für eine einfache Wartung. - Ausführung aus Edelstahl - Rost 520x320 mm.
 mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MS12/R-N
Elektro Salamander-Toaster GN 1/1, 2 Etagen (520x320), "Quarz"

- Version 2 Etagen. Roste 520x320 mm.
 mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MD22/R-N

**Quick
Cooking**

Conveyor
**Aktuelle
Preise**
Elektrischer Durchlaufbackofen L210mm (H75)

- Produktion: 1080 Toasts pro Stunde - AN/AUS Schalter, unabhängig für oben und unten - Geschwindigkeitsregler für das Laufband - Band aus INOX (210mm breit, 500mm tief, höhenverstellbar 40-75mm) - Gehäuse aus INOX, Oberseite bleibt warm - Verstellbare Füße
 mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 318

GPE/210
Durchlaufbackofen, 540 Scheiben/Std.

- Produktion ohne Vorwärmen. - Band: Breite 300 mm, Länge 330 mm, Höhe 50 mm. - 2 Rampen, jede mit 4 Quarzhöhentaster. - Rampenwahlschalter, Bandgeschwindigkeit einstellbar. - Vordere und hintere Ausgabe. - Selbstschmierender Motor.
 mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 318

TA/540

Conveyor
**Aktuelle
Preise**

Durchlaufbackofen mit Quarz "S-Power" , L300mm , H110

- Tunnel: Breite 300mm, Tiefe 370mm, höhenverstellbar 70-110mm.- Tunnel: Breite 300 mm, Tiefe 370 mm, Höhe von 70 bis 110 mm. - Sofortige Inbetriebnahme ohne Vorwärmung dank Infrarot-Quarzen. - Einstellbare Geschwindigkeit und Heizleistung (halbe oder volle Leistung). - Reflektoren am Ein- und Ausgang des Tunnels, um die Temperatur in der Garkammer zu konzentrieren und die Garzeit zu verkürzen (durchschnittlich 1'30). - Langlebiger Einsatz dank des belüfteten Motors. - 8 Quarzhöhentaster (1500 W oben, 1450 W unten), Heizungswahlschalter. - 150 mm vordere und hintere Schalen. - Oberer Teil zum Warmhalten. - Konstruktion aus Edelstahl, verstellbare Füße.
 mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 320

TPW/30

Grill Panini



230/1N 50-60 Hz

GR82

Elektro Kontaktgrill Panini, gerillte Platte

- Behandelte Gussplatte. - Stabilisierung der oberen Platte. - Handgriff aus athermischem Material. - Regelthermostat bis 250°C. - Rahmen aus Edelstahl. *Ed. 8 - 297*

	mm	Workink Area	kW
GR42	330x435xh240	225x255	1.8
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3
GR82	620x435xh240	550x255	3.6

Aktuelle Preise

Vitroc ceramic



LGV62/F-N

230/1N 50-60 Hz

Elektrischer Paninigrill
- Oben gerilltes - unten glattes Ceran grillfeld, einfache Reinigung Grillfläche 370x250 mm. - Oberer gefederter Hebe Mechanismus - Temperatur regulierbar bis 300°C (von 20°C bis 200°C in 4 Min. / von 20°C bis 300°C in 6 Min.). Geringer Energieverbrauch. - Struktur aus Edelstahl AISI 304, Fettauffangschale vorne. *Ed. 8 - 296*

	mm	Working Area	kW
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4

Aktuelle Preise



Easy Cooking Coated

Kontaktgrill emailliert

230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

- Emaillierte Grillplatten gemäß Lebensmittelnorm. - Leicht und einfach zu reinigen, dank des Saftauffangbehälters, einer 100%igen glatten Oberfläche und einem Spachtel, der serienmäßig mitgeliefert wird. - Untere Bodenplatte glatt, obere gerillt, selbstausgleichend mit einstellbarem. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 300°C. *Ed. 8 - 298*

	mm	Working Area	kW
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4

Aktuelle Preise



Easy Cooking Coated

"Kontaktgrill "HOHE LEISTUNG", emaillierte Platten"

- Speziell für Fastfood-Ketten, Franchise oder jede andere Einrichtung mit einer schnellen Verarbeitung. Bodenplatte mit unabhängigem Auswahlschalter. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 299*

BIGFOOD/SN

Easy Cooking Coated



FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Emaillierter Tischgrill

- Emaillierte Platte (10 mm), schneller Temperaturanstieg bis 300°C.- Leicht und einfach zu reinigen, Saftauffangschale unter der Platte.- Elektro Version: "Incoloy" behandeltes Heizelement aus Edelstahl, Thermostat 0- 300°C.- Gas Version: 6 bis 8 sternförmige Brenner, Ventilregler, Sicherheitsthermoelement, elektrische Piezozündung. *Ed. 8 - 304*

	mm	Working Area	kW	kcal/h
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500

Aktuelle Preise



Breakfast

Eierkocher mit 6 Einsatzkörbchen

- Behälter GN 1/3 inkl. 6 nummerierten Eierkörbchen, Deckel aus Edelstahl. - Heizwiderstand, ausser für Tank (Standard wie Bain-Marie). Ein-/Ausschalter mit Thermostat von 0-100°C mit Limitierung. mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz

FU-6P/N

Aktuelle Preise

Plancha
Line

Gas
Thermostatic
Tap

ADVANTAGE - Oberfläche aus Chrom "50 µ", gleichmäßige Verteilung der Wärme (ROHS Normen). - Thermostatisches Gasventilregler, garantiert eine max. Betriebstemperatur von 300°C (keine Verschlechterung des Chroms, hygienisch, ohne Vergiftungsgefahr).

Electric
single-phase



PLANCHA/3CR-N



PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

	mm	working area	kW	kcal/h
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485

CHROME

...CR-N

Aktuelle Preise



ADVANTAGE - Individuell einstellbare Heizzonen zur Anpassung des Garvorgangs an die Höhe, verschiebbar auf 4 Kugellagern zur Anpassung an den Durchmesser der "Karotte".

Gyros grill

- Struktur aus Edelstahl. - Einfache Bedienung zum Einhängen des Spiesses. - Der Spiessboden ist komplett hermetisch, damit der Elektromotor. Ebenfalls geschützt gegen Gewicht und äußeren Einflüssen. Geschützt vor Flammen Verformung. - Geförnte Fettauffangwanne ausgestattet mit Schüttelsieb und herausnehmbaren Schublade. - Elektro: Rohrheizkörper, Schalter regulierbar, ausgestattet mit Warmhaltesteinen. - Gas: Infrarot Gasstrahler mit Sicherheitsthermostat. - Lieferung: 1 kompletter Spiess mit Scheibe und Aufsetzer.

Ed. 8 - 300



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable
Heating



KEB-G81

230/1N 50 Hz

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2

Aktuelle Preise



Pincers
Included



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster croque-monsieur

- Heizzonen (28x150xh180mm). Wird standardmäßig mit Klemmen geliefert. - Hochleistungs-Heizelemente mit niedrigem Energieverbrauch. Selektor für Sandwiches, getoastete Sandwiches, Waffeln, usw.. (Dicke 20 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). Eingebaute Krümsammelschublade für einfache Wartung. - Konstruktion komplett aus Edelstahl.

Ed. 8 - 303

	mm	Capacity	Pincers	kW
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15

Aktuelle Preise



Stainless
Steel



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektro Toaster

- Heizzonen (19x150xh180mm). Teilweise Selektor. - Effiziente Heizelemente mit geringem Energieverbrauch. - Möglichkeit von großen Scheiben (18 mm). - Zeitschaltuhr (0-15min). - Hebel zum Herausnehmen der Scheiben. Eingebaute Krümsammelschublade. - Konstruktion komplett aus Edelstahl.

Ed. 8 - 303

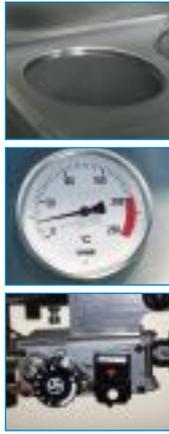
	mm	Capacity	Pincers	kW
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3

Aktuelle Preise



Gas-Fritteusen mit runden Becken HEAVY DUTY, mechanisch

- Top oben sehr dick (20/10) verschweisst. - Ablasshahn + Behälter/Filter mit abnehmbarem Auslauf (einfach + sicher). - Obere Ablage mit perforiertem Boden für Drainage. - Drehtür, Doppelwandig isoliert. - Brenner aus Gusseisen, sehr hohe Leistung, kreisförmig, isolierte Brennkammer. - Rauchabzug (1 pro Becken). - Thermostatischer Gashahn Type "SIT" ausgestattet mit Sicherheitsthermoelement und Piezozündung. (kein elektrischer Anschluss mehr nötig!!). - "Analoge" Temperaturanzeige vorne auf jedem Becken. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Hergestellt gemäß CE-Norm. *Ed. 8 - 271*



	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280

Aktuelle Preise

Mika
Line



Heavy Duty

MIKA/3-MC

Wok
Line

On request



CHINA/7L



CHINA/3L

Aktuelle Preise

Gas Wok Herd 5 Brenner mit Überflutungssystem

- Brenner WOK Version 3x Ø 290 mm 23,82 kW und 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Eingebaute Kochschale; Auffangbecken unten. - Abflusskanal an der Seite mit herausnehmbarem Filter und Auffangbehälter. - 1 Kontrollschieber pro Brenner, Gasanschluss 4/4". - Kaltwasseranschluss oben inkl. Überflutungssystem. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 *Ed. 8 - 259*

CHINA/5L



Water Cooled



7+5 kW

Aktuelle Preise



12 kW

Tisch Herd - 2 Brenner (7+5 kW)

- Brenner mit hohe Leistung (1x 7kW + 1x 5kW). - Zündung durch Kontrollleuchte, Sicherheit durch Thermoelement. - Emailierter Gusseisenrost 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 *Ed. 8 - 254*

Gasherd niedrig

- Hochleistungsbrenner aus Gusseisen (12 Kw), Grill-Aufsatz (550x550 mm). - Ausführung aus Edelstahl AISI 304. mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 *Ed. 8 - 255*



D701/8P

400-230/3N 50Hz

Break Tank

650 mm

Techno Wash



D604/6H

400 mm

Topfspülmaschinen

PLUS - "Peristaltic" Klarmittelspüler im Lieferumfang enthalten. - Peristaltischer Dosierer für Flüssigwaschmittel (Standardmäßig geliefert). - Digitales CSD-Bedienfeld (Soft Touch). - EED Energieeinsparung. - DRD schnelles Vorheizphase. - DID Selbstdiagnose im Falle von Problemen. - ADD gibt Temperatur von Boiler und Waschkammer wieder (HACCP konform). - Doppelwandige Tür, Öffnung "weicher Kontakt". - RGD Exklusivität Diamond gewährleistet eine konstante Temperaturspülung von 80 ° C. - BTD "Break Tank" - Verschmutzungsgerät Typ AB. - Anmerkung: Maschinen, die für die Wasserversorgung "Osmose" garantiert sind.

Ed. 8 - 459

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5

*Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise



Geschirrspülmaschinen Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 30 Körbe/Stunde, 2 Zyklen, 60°-120°. - Rotierende Wasch- und Nachspülarms (oben und unten). - Selbstreinigende Düsen. - Wanne (20 Liter, 2,1 kW) mit abgerundeten Kanten und tiefgezogenem Boden. - Tiefgezogene Wände. - Tiefgezogene, doppelwandige Türen, abnehmbare Dichtung. - Ausziehbares Bedienfeld für die Steuerung. - Automatische Befüllung der Wanne. - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (Druckboiler) aus Edelstahl (6 Lit., 4,9 kW). - Mikroschalter beim Öffnen der Tür. - Thermostat für die Sicherheit. - Ausführung aus Edelstahl AISI 304. - Zur Ausstattung gehören: 2 Körbe, 1 Becher. Ed. 8 - 415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5

K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz

Aktuelle Preise



INTEGRAL FILTER



400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Peristaltic Pump

Fast Wash



DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm



...+BD/F-S

Fast Wash



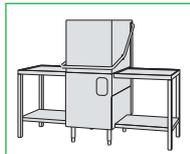
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Durchschubspülmaschinen Korb 500x500 mm

- 40 - 24 Körbe/Stunde 2 Zyklen 90° - 150° - Drehender Wasch- und Spülarms - Selbstreinigende Düsen - Einstellbare Edelstahlfüße (160-220mm) - Bedienfeld an der Vorderseite - Automatische Kammerbefüllung - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser - Edelstahlboiler (6 Lit., 6kW). - Mikroschalter, der den Zyklus beim Öffnen der Tür stoppt - Sicherheitsthermostat - Abflumpumpe und Flüssigreinigerdosier sind nachrüstbar - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Standardlieferung mit 2 Körben und einem Besteckkorb. Ed. 8 - 424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010		Dishwasher entry : Right or Left	
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010		Dishwasher entry : Right or Left	

K = Kit on request

Aktuelle Preise



Gläserpülmaschinen quadratischen Korb

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierende Wasch - (Untere) und Spülarms (obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (7 Lit., 0,6 kW). - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Edelstahl-Warmwasserboiler Ausspülen (2 Lit., 2,6 kW). - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körbe, 1 Stütze, 1 Besteckbehälter.

Ed. 8 - 407



DC202/6

Peristaltic Pump



Fast Wash

300 mm

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes

Aktuelle Preise



K = Kit on request



Peristaltic Pump

DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast Wash



INTEGRAL FILTER

Gläserpülmaschine und Geschirrpülmaschine

- Zyklus von 120 Sekunden - Rotierender Wasch- und Spülarms (Obere und untere). - Selbstreinigende Düsen - Kammer mit abgerundeten Ecken (14 Lit., 2,1 kW) - Gestempelte Wände. - Doppelwandige Tür - Herausnehmbares Bedienfeld - Automatisches Befüllen der Kammer - Rückschlagventil - Spülen mit Warmwasser, Edelstahlboiler (2l, 2,6kW) - Mikroschalter beim Öffnen der Tür - Sicherheitsthermostat. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 - Ausstattung: 2 Körben, einer Tellerstütze und einem Besteckbehälter.

Ed. 8 - 411

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes

Aktuelle Preise



K = Kit on request

Bestecktrockner- & Poliermaschinen

PLUS 1) Vollautomatischer, anhaltendes Arbeiten. 2) Der runde, drehende Behälter garantiert eine fließende Bewegung des Bestecks und verhindert, dass dieses sich gegenseitig verhakt und verkratzt. 3) Ein Thermostat hält die Trockenkammer immer auf der richtigen Temperatur, hierdurch können Sie das Granulat länger benutzen. 4) UV-Lampe serienmäßig, zur Entkeimung von Besteck. 5) Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. 6) Der Heißluftgebläse "End of stroke" trocknet und verdampft die letzten Spuren von Feuchtigkeit, hält das Granulat im Inneren der Poliermaschine und verhindert eine Überhitzung des Motors.

Ed. 8 - 479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85

Aktuelle Preise



Sanicut PLUS

UV Lamp Sterilisation

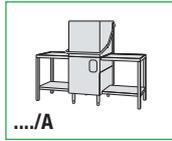
MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz





Active
Wash



Break
Tank



Durchschubspülmaschine Korb 500x500 mm

PLUS Vollständig "tiefgezogener" Tank (20 Lit., 2,5 kW). Integrierter Tankfilter aus Edelstahl. Peristaltischer" Dispenser zum Spülen des serienmäßigen Produkts. Auf Anfrage: Flüssigwaschmitteldosiererset "peristaltisch" und Ablasspumpen-Set. Patentierte" Filterpumpe, um das Washwasser länger und auf der richtigen Temperatur zu halten. CSD Digitales Bedienfeld (Soft Touch). EED Energieeinsparung. DRD Beschleunigte Vorwärmphase. DID Automatische Diagnose im Falle einer Anomalie. ADD Display T° Tank und Kessel (HACCP-Standard). RGD Konstante Nachspültemperatur von 85°C, stabiler Druck, über die gesamte Nachspülzeit. Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungs-Vorrichtung Typ AB, einschließlich der Spülpumpe (atmosphärischer Kessel). NB: Maschinen mit Garantie für die Wasserversorgung "Osmose".

Ed. 8 - 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschgangs ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left		
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7

* Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise

Active
Wash

Durchschubspülmaschine CROSSOVER

PLUS - Komplette tiefgezogene, doppelwandig isolierter Tank (30L, 2,5 kW). Beckenfilter komplett aus Edelstahl. Der patentierte Pumpenfilter ermöglicht es, das Spülwasser länger auf der richtigen Temperatur zu halten. Dosierer für Klarspülprodukte: "peristaltisch". CSD: Digitales Bedienfeld (soft touch) EED zur Verbrauchsoptimierung. DRD beschleunigtes Aufheizen. DID System zur Selbstdiagnose ADD Anzeige von Boiler und Tanktemperatur (HACCP konform). RGD, garantiert einen konstanten Wasserdruck und eine konstante Spültemperatur von 85°C während des gesamten Spülvorganges. BTD Break Tank AntiVerschmutzungssystem vom Typ AB. NB : alle Maschinen können mit OSMOSE Wasser betrieben werden

Ed. 8 - 431

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

Der Wasserenthärter arbeitet kontinuierlich, enthärtet Wasser, unabhängig von der Anzahl der Waschgänge, bietet ein perfektes Ergebnis und den Vorteil, dass ein Anhalten der Spülmaschine nicht nötig ist, um eine Regenerierung der Harze zu erlangen. Während des Waschgangs ermöglichen die Schaltkreise die Regenerierung der Harze!

CONTINUOUS
WATER SOFTNER

Basket
600x500

CROSSOVER
by Diamond



	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080	Dishwasher Entry : Right or Left			

* Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise

400-230/3N 50Hz



On request

Active
Wash



300 mm

Break Tank

230/1N 50 Hz

Gläserpülmaschine Körb 400x400 mm "Doppelwandige"

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60" - 120" - 150" . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (2,6 Lit., 2,65 kW). - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel" - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (8 Lit., 0,6 kW). - kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TGD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet.

Ed. 8 - 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5

Aktuelle Preise

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Geschirrspülmaschine Korb 500x500 mm

- Von 60 bis 24 Körbe/Std., Zyklus 60" - 150" und kontinuierlich . - Wasch- und Spülarm (unten und oben) rotierend (unterhalb aus Edelstahl) - Selbstreinigende Düsen - Tür mit "eingestanzter" Doppelwand mit herausnehmbarer Dichtung. - herausziehbares Bedienfeld - Automatisches Auffüllen des Tanks - Rückschlagventil - Warmwasserspülung (Wasserverbrauch pro Zyklus 2,4 Liter), Boiler (mit Druck) aus Edelstahl (6 Lit., 6 kW). - Washpumpe 230V/1N 50Hz. - Mikroschalter bei Türöffnung - Sicherheitsthermostat - "Set Spülpumpe", "Set Dosierer für Flüssigwaschmittel" - Ausführung: aus Edelstahl AISI 304 - In Serie: 2 Körbe, 1 Halterung für "kleine Teller", 1 Behälter

PLUS - Kompletter Tank eingestanz (15 Lit., 2,1 kW). - Patentierter Pumpenfilter ermöglicht das Waschwasser bei richtiger Temperatur zu erhalten. - Kompletter Tankfilter, aus "gegossenem" Edelstahl - "Peristaltischer" Dosierer für Flüssigwaschmittel und Set für Ablasspumpe - Eingestanzte Schiebekörbe, keine Unebenheiten und keine Kalkablagerung - Waschpumpe (Doppelabfluss) mit hoher Leistung garantiert wichtige Energieeinsparungen. - CSD Digitalsteuerung (Soft Touch) - EED Energieeinsparung - TCD Vorrichtung garantiert eine Spülung bei 85°C. Selbstreinigender Zyklus (halbreinigend) - DRD Beschleunigungsstufe bei der Vorwärmung - DID Selbstdiagnose bei Anomalien - ADD Temperatur- Anzeige des Tanks und des Boilers (norme HACCP) - CID Tür mit automatischer Schließung "soft contact" (teilweise Schließung zum Entweichen von Dampf). - Selbstreinigungszyklus (halbautomatisch). - NB: Geräte sind für die Nutzung von "Osmose"- Wasser geeignet.

Ed. 8 - 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5

Aktuelle Preise

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active
Wash



390 mm

Break Tank

400-230/3N 50Hz

Best Wash



300 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Full Hygiene

Gläserpülmaschine "Full Hygiene"

PLUS Peristaltischer Dispenser für Spülmittel und "peristaltischer" Dispenser für Flüssigwaschmittel im Lieferumfang enthalten. Digitales CSD-Bedienfeld (Soft-Touch). EED Energiesparer. TCD-Regelungsthermostat für eine garantierte Spülung bei 85°C. DRD beschleunigte Vorwärmphase. Selbstdiagnostisches. DID bei Anomalien. ADD-Anzeige der Tank- und Kesseltemperatur (HACCP-Standard). CID automatisch schließende Tür "Soft Contact". RGD Spülen bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. BTD "Break Tank" Anti-Verschmutzungsgerät Typ AB. CAD Selbstreinigungszyklus (100% automatisch) NB: Maschinen, die für den Einsatz mit der aufbereiteten Wasserversorgung "Osmose" garantiert sind.

Ed. 8 - 437

Aktuelle Preise

Von : DBS5....

OSMOSIS
On request
RS15/AT



Best Wash

Geschirrpülmaschine mit 500x500 mm Korb „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - CID Tür mit Schließautomatik „soft contact“ (teilweise Öffnung zur Dampfakuierung) - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Ed. 8 - 441

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Aktuelle Preise

Von : DFS7....

+ SANITISATION



390 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

OSMOSIS
On request
RS15/AT

Best Wash



450 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing



+ SANITISATION

Haubenspülmaschine „Full Hygiene“

PLUS Sanitisierung: Neues thermisches Desinfektionsprogramm, bei dem das Geschirr für eine ausreichend lange Dauer auf eine Temperatur von über 70 °C erhitzt wird, die die Beseitigung von Keimen, Bakterien usw. gewährleistet. - „Peristaltische“ Dosiergeräte für Klarspüler und Flüssigreiniger werden serienmäßig mitgeliefert. - CSD Digitales Bedienfeld (soft touch) - EED energiesparend - TCD Kontrollthermostat für eine garantierte Klarspültemperatur von 85 °C - DRD beschleunigte Vorheizphase - DID Selbstdiagnosesystem bei Störungen - ADD Anzeige der Tank- und Boilertemperatur (HACCP-Norm) - DDD Teilentleerung des Tanks, Ablauf durch den Tankboden - RGD Klarspülung bei konstanter Temperatur und stabilem Druck. - BTD „Break Tank“, Vorrichtung gegen Verunreinigungen Typ AB. - CAD Selbstreinigungszyklus (vollautomatisch). - NB: Maschinen garantiert für den Einsatz mit Osmose-behandeltem Wasser.

Ed. 8 - 447

Aktuelle Preise

Von : DCS9....

Apollo
Line

Stackable



Digital Display

Waschmaschine 6,5 kg "Edelstahl-Titan", mit Ablaufpumpe

- Waschtrommel aus AISI 304, "ACTIVEDRUM" System. - Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion "MEMORY". - Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme. - Möglichkeit einer MOP-Programmierung oder spezielle Programme für industrielle Putztücher, etc. Automatisches Wiegesystem.
mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 488

ML65-NP

Waschmaschine 8 kg "Edelstahl-Titan", mit Ablaufpumpe

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Aktuelle Preise

ML80-NP

"Wäschetrockner 6,5 kg ""Edelstahl-Titan"" mit Kondensator "

- Waschtrommel aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet mit einem Motor mit einem direkten Antrieb, umkehrbare Türe.- Trockensystem "BUTTERFLY".- Vorprogrammierte Waschprogramme, zusätzlich mit Funktion "MEMORY".- Display zeigt alle Aussagen in Bezug auf die Programme sowie: Filterreinigung, Tankentleerung des Kondenswasser, etc. Wi-Fi-Verbindung.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 488

SL65-NC

"Wäschetrockner 8 kg ""Edelstahl-Titan"" mit Ablauf "

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 489

SL80-NP

Professionelle Mangeln

- Verkleidung der Rolle aus Nomex, Tank aus Chromstahl. - "Touch Screen" Bedienfeld - Anzeige der Funktionen, mehrsprachig - 30 speicherbare Programme (reprogrammierbar) - "automatische" Regulierung der Geschwindigkeit und der Temperatur - Kühlvorrichtung des "Cool Down"- Zylinders - variable Mangelgeschwindigkeit - Fingerschutz und Not-Aus-Schalter des Typs "Faustschlag" - Geliefert in Serie mit Panikstange - Gehäuse aus lackiertem Stahl (Epoxid-Beschichtung).

Ed. 8 - 502



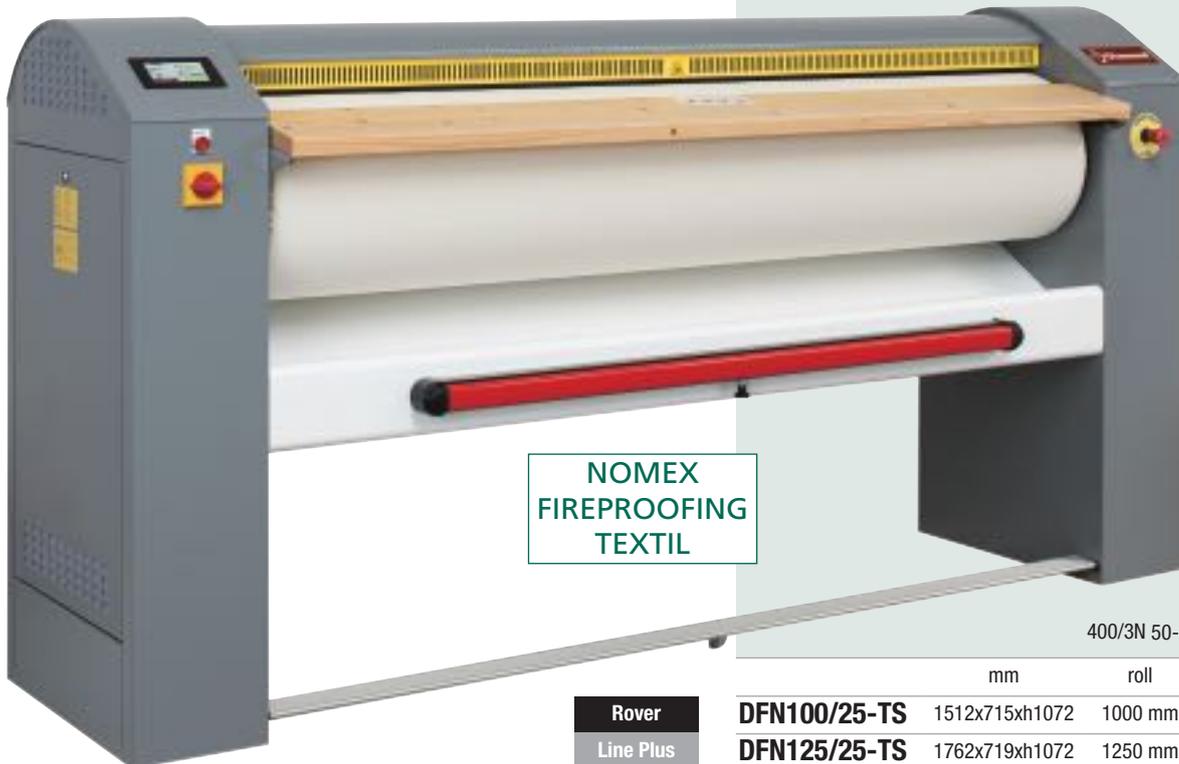
6,5 Kg

8 Kg

ML65-NP & ML80-NP
Swichtable in 230/1N 50Hz

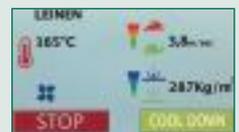
SL65-NC & SL80-NP

PLUS Nomex ist ein feuerbeständiges Textilgewebe gemäß den Vorgaben für "Schutz gegen Flammen und intensive Hitze" und hat eine anti-elektrostatistische Eigenschaft. Weitere Vorteile von Nomex sind: Nichtentflammbarkeit, Schutz vor Hitze, hohe Beständigkeit gegen chemische Produkte, Antistatik, Lebensdauer und Komfort.



Touch Screen

**NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL**



400/3N 50-60Hz

Rover
Line Plus

	mm	roll	kW
DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8

Aktuelle Preise



Steam Generator

Aktuelle Preise



Foot Control



Dampfbügeleisen mit Dampfkessel

- Bügeleisen nach Industriekonzeption (1 kg).
- Kessel außen aus ABS, Kapazität: 1,5 Liter, manuelle Auffüllung. - Dampfgenerator mit einem Thermostat. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat.
mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

Bügeltisch mit Dampfabsaugung

- Klappbare Metallstruktur, einfache Lagerung. - Beheizte Bügelplatte erhöht die Bügelgeschwindigkeit, Pedalsteuerung. - Abmessungen der Arbeitsfläche: 1250x400 mm.
mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DFRV-EL

Astra
Line Plus



Touch Screen

400/3N 50Hz

Professionelle Elekt. Wäschetrockner

- Wechselnde Trommelrotation. - Elektronische Steuertafel "Touch Screen". - Mehrsprachige Funktionsanzeige. - 30 gespeicherte Programme (reprogrammierbar). - Selbstdiagnosegerät. - Kühlfunktion am Ende des Zyklus und Glättungsfunktion, die die Fertigstellung der Wäsche erleichtert. - Wäschetrommel aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Äußerer Ablauf Ø 150 mm. - Hergestellt aus lackiertem Stahl (Epoxidfarbe). Ed. 8 - 498

	mm	kg	kW
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7

Aktuelle Preise



DTR-CM

Tornado
Plus



Touch Screen



400/3N 50Hz

PLUS Maschinen mit System zur Fernwartung mittels Mobiltelefon ausgestattet. Serienmäßig mit integriertem USB Anschluss auf dem Bedienfeld.

Professionelle hoctourige Waschsleudermaschinen

- Oberes Bedienfeld "schräggestellt". - Anti-Vibrationskontrolle (keine Bodeninstallation notwendig). - Bordcomputer "touch screen", mehrsprachig, 200 speicherbare Programme (8 vorprogrammiert). - Hoctouriger Schleudergang 1000 T/Min. (G 300 Faktor). - Trommel aus Edelstahl AISI 304. - 50 % Restfeuchtigkeit. - Kalt- oder Warmwasseranschluss. - Oberer Waschmittelbehälter mit 3 Fächern für Waschmittel. - Notfall-Druckknopf. - Außen hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Ed. 8 - 494

	mm	kg	kW
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11

Aktuelle Preise





Element Kühlplatte

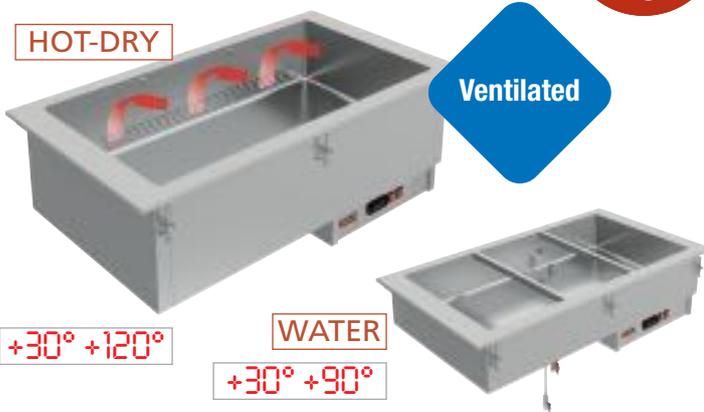
- Glatte Oberfläche, leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von 0° C bis +8° C und Digitalanzeige - Integriertes Kühlaggregat, Kühlmittel R452a. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8 - 920*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	

Elemente Kühlplatte, 2 Ebenen

- Glatte Oberflächen (2 Ebenen), leicht hochgezogener Rand. - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. *Ed. 8 - 920*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	

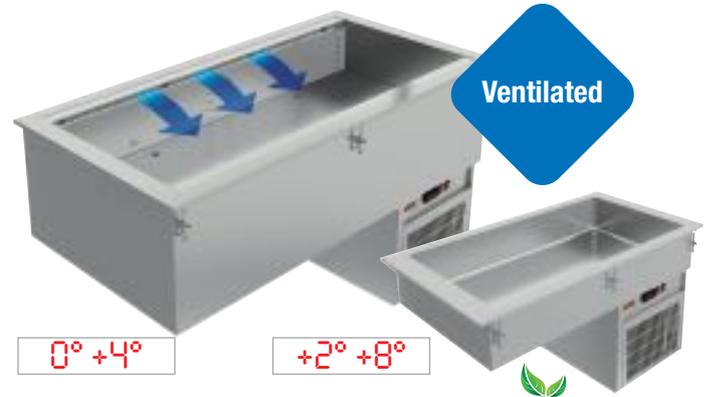


- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände (aus Silikon) unter dem Becken. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +90° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	

- Tiefgezogene Schale 210 mm (GN-150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Elektrische Beheizung durch Widerstände unter dem Behälter, die mit einem Ventilator gekoppelt sind, was eine bessere Wärmeverteilung ermöglicht. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	



Element Kühlwanne

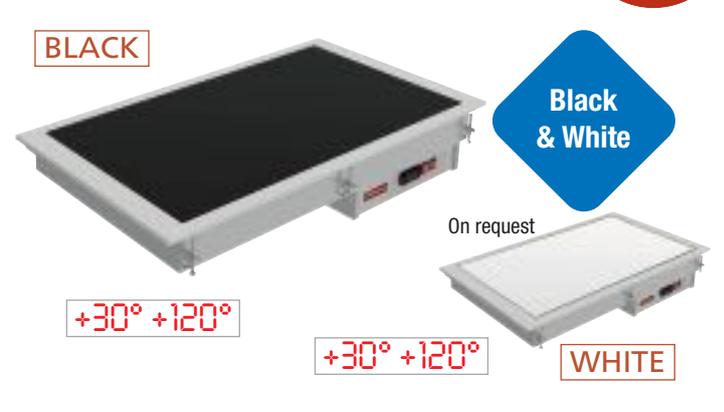
- Tiefgezogenes Becken, 160 mm tief (für GN 150 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Kühlung über einen Rohrschlangen-Verdampfer (aus Kupfer), direkt unter der Platte. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung. - Integriertes Kühlaggregat. - Automatische Abtauung, Eigenverdunstung des Kondensats. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/RCX08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1	
IN/RCX12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1	
IN/RCX15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1	

Elemente Kühlwanne, belüftet

- Tiefgezogenes Becken, 115 mm tief (für GN-110 mm), abgerundete Ecken und Kanten (perfekte Hygiene). - Umluftkühlung durch einen Kühlrippenverdampfer, der mit einem Gebläse gekoppelt ist, das sich unter dem Becken befindet. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN	Aktuelle Preise
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	



- Warmhalteplatte aus Glaskeramik. - Erwärmung durch Widerstände (aus Silikon), die gleichmäßig unter der Platte verteilt sind. - Bedienfeld mit elektronischer Regelung von +30° C bis +120° C und Digitalanzeige. - Einfach zu befestigen durch integrierte Schraubzwingen. *Ed. 8 - 919*

	mm	GN	kW	Aktuelle Preise
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	

Self
Drop-In





WHITE WOOD

+2° +10°

B1

R290

Gourmet
Line

Gekühlte Insel-Salatbar

Untergestell zur Aufbewahrung von Tellern und Besteck, Böden aus gebürstetem Edelstahl, mit abnehmbaren Halterungen (für Kräuter oder Teller bis 190mm), beschlagfreies Glas an beiden Seiten, LED Beleuchtung, Service Element aus Edelstahl auf allen Seiten, klappbar Standardtüren (0,8m), Spiralverdampfer in der Esselstahlwanne montiert, Drainage für Kondenswasser, digitales, elektronisches Kontrollelement, vier Lenkrollen, davon zwei mit Bremsen. Lieferung OHNE GN Behälter

Ed. 8 - 910

	GN	mm
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540

Aktuelle Preise

Led Light

Gourmet
Line



A1

230/1N 50-60Hz

R290



WENGE WOOD

+2° +10°

B1

230/1N 50-60Hz

Led Light

PLUS "Ökonomischer, edler Holzrahmen (Farbtöne: Wengeholz, helle und dunkle Eiche), DESIGN: warm, zeitgemäß, stilvoll, sauber, klassisch und funktionell. Ideal für die Präsentation (mit der richtigen Temperatur) von Gerichten, wie Fleisch, Gemüse, unz."

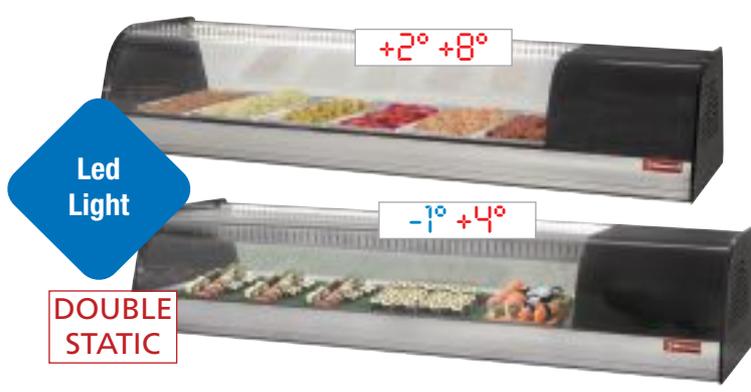
Buffets- gekühlte Salatbars

- Durchgehender Unterbau für die Aufbewahrung von Tellern und Besteck. - Dach mit abnehmbaren Halterungen (Gewürze oder Teller 190 mm), Hustenschutz aus gehärtetem Glas auf jeder Seite und LED-Beleuchtung. - 2 Servierplatten aus Edelstahl, eine auf jeder Seite, (klappbare Platten, passend für alle Standardtüren mit 0,8 m Breite). - Eingebauter Kompressor, Klimaklasse 4 (30°C & 55% RH). - Verdampfer mit "Schlange", die unter der Edelstahlwanne versenkt ist. - Entleerung zur Abführung des Kondensats. - Elektronischer Regler (digital). - 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremsen. NB: Lieferung ohne GN-Behälter.

Ed. 8 - 904

	GN	mm
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370

Aktuelle Preise



Led Light

DOUBLE STATIC

Tapas
Line

R600a

PLUS Speziell geeignet für die Ausstellung und Aufbewahrung von kalten Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Schalentieren, Gemüse... Gleichmäßige Temperatur auf GN-Behältern.

Ed. 8 - 896

Sushi
Line

R600a

PLUS - Kühlung"DOUBLE STATIC" 2x Verdampfer, garantiert eine gleichmäßig verteilte Kälte über den ganzen Ausstellbereich (nach oben und nach unten). Mit einer Temperatur von -1 bis +2. - Speziell hergestellt für Sushis und rauer Fisch darum sehr grosser Fokus auf Haltbarkeit.Ed. 8 - 897

	mm	Bacs GN	Perforated Bottom
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes

Aktuelle Preise



Hot
GN

- Struktur aus Edelstahl gebogene Scheibe aus Sicherheitsglas, Schiebetüren aus Polycarbonat, Bedienseite. - Halogenlampe, dazugehöriges Wasserbad ermöglicht die richtige Temperatur der Lebensmittel zu erhalten. - Drop In: einsetzbarer Behälter aus Edelstahl mit passenden Kanten. - Wasserablasshahn auf Bedienseite. - Elektrische Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl unter der Wanne, "Incoloy" behandelt, regulierbar von 0 bis 90°C. *Ed. 8 - 900*

	GN	mm	kW
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5

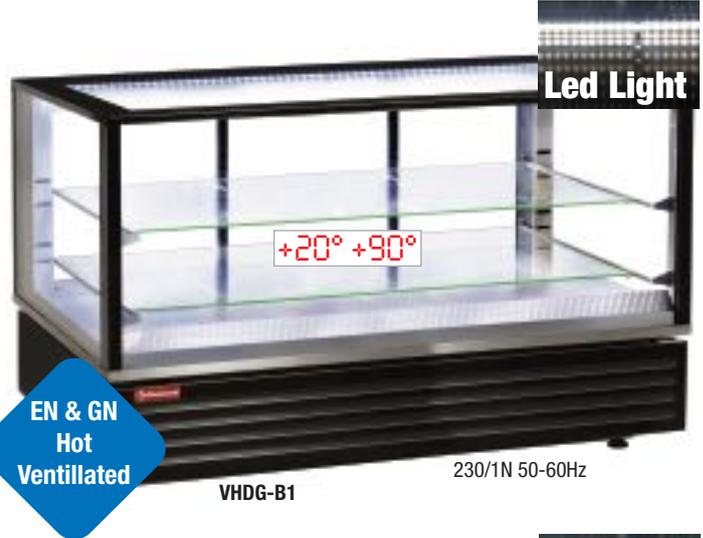
Aktuelle
Preise

Beheizte Vitrine EN oder GN

ADVANTAGE Sehr elegante Vitrinen, die EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1 Platten aufnehmen können. Vollpanorama, Doppelverglasung "Thermopane®". Dank eines großen Präsentationsvolumens und einer LED-Beleuchtung auf der Oberseite können Sie das Angebot Ihrer Quiches, Pizzen, Croissants, Brioches,.... Die Glasablagen, Schiebetüren und der Wasserbehälter aus Edelstahl sind zur einfachen Wartung komplett abnehmbar. Auf Anfrage: Fenster mit Mikrolöchern zur Verwendung in der Höhe (Option). *Ed. 8 - 903*

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3

Aktuelle
Preise



EN & GN
Hot
Ventillated

Led Light



EN & GN
Humidifier

Led Light



Hot
GN 1/1

PLUS "- Möglichkeit Tablett des EURONORM oder GASTRONORM-Typs zu benutzen - Homogene Temperatur und Energieersparnis dank Heizung unter dem Schamottestein (nicht sichtbar), ventiliert (2 Ventilatoren). - Elektronischer Thermostat: +20° +90°C (einstellbar auf 0,1°) - Schublade für Wasser zur Befeuchtung und um Austrocknung von Nahrungsmittel zu vermeiden."

- Ausführung: Panoramavitrine, Türen (2 seitig) aus Plexiglas.- Aussen aus Edelstahl, Füße verstellbar. -Flexibilität: Temperaturhaltung (90°C), ohne auszutrocknen dank integrierter Befeuchtung.- Heizung: durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl. regulierbares Thermostat 0°C bis 110°C. - Inneneinrichtung für GN-Behälter 1/1, Höhe 25 mm. -Mit beleuchteter Reklame, Lieferung mit Menüanzeige. *Ed. 8 - 1039*

	Level	mm	kW
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65

Aktuelle
Preise

Wärmevitrine Panoramisch

"- 4 Seiten und Decke aus Glas, panoramisch. - Bedienseite mit Glastüröffnung auf 180°. - LED Beleuchtung auf jeder Preisanzeige"

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8

Ed. 8 - 898

Aktuelle
Preise


Vertical Freezers
Eiscrememaschine vertikal Turbine Tischmodell, 5 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine, ideal für Restaurants, leichte Reinigung und sehr einfach zu bedienen. - Mischkapazität min. 1 Liter und max. 1,3 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: vor allem für die Arbeit mit kalten Speisen.

mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 757


Vertical Freezers
Auto.vertik. Eiscrememaschine, Tischmodell, 9 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit automatischer Absaugung. - Zyklus mit Zeitsteuerung oder Temperaturregelung. - Minimales Mischvolumen 1 Liter und maximal 2 Liter. - Zykluszeit: 10/20 min. - Geräuschpegel unter 70 dB. NB: hauptsächlich für Kaltarbeit.

mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 757

TGB/5
TGV/5D-N

**On request 230/1N 50Hz


Batch Freezers
Eiscrememaschine, auto., vertik. Turbine, 20 L/Std., Luftkondensator

- Vertikale Turbine mit automatischer Extraktion. - Mischkapazität min. 2 Liter und max. 4 Liter. - Geräuschpegel unter 70 dB. Hinweis: Einsatz für die kalte Küche, geliefert auf Rollen. - Optional auch mit Luftkondensator für den gleichen Preis. NB: Nur für Verwendung mit Kälte, geliefert auf Rädern.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 758

TGV/20DA

* On request 230/3 50Hz

Aktuelle Preise

Cream Whippers
Sahnemaschine gekühlt aus Edelstahl, 2 L Behälter (100 L/Std.)

- Kontinuierliche Herstellung. - Erhält Schlagsahne in perfektem Zustand, verhindert eine Phasentrennung. - Konstante Kühlung von Behälter und Kopfstück bis zum Sahneaustritt. - Möglichkeit die Produktion jederzeit zu stoppen. - Edelstahlbehälter abnehmbar, leichte Reinigung, perfekte Hygiene.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 756

MCV/2

Gold Line

Plus

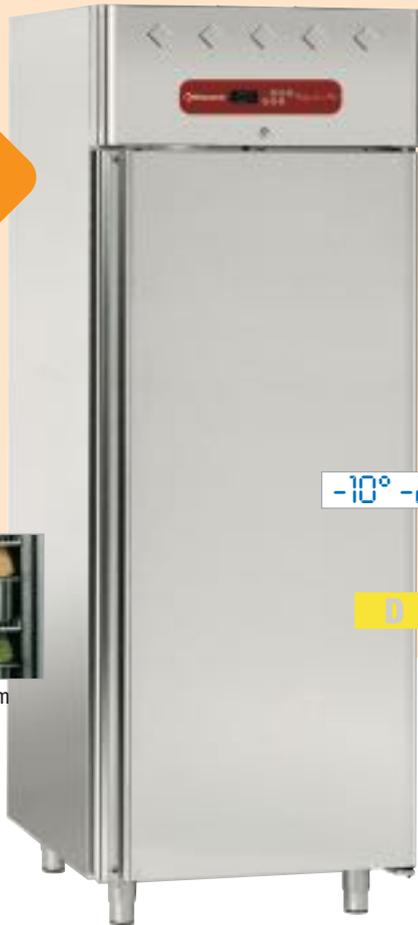
Ice cream

85 mm

54*



*5 LIT. 360x165x120 mm



-10° -25°

R290

Aktuelle Preise

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

PLUS - "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 85 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr", kein Austrocknen der Lebensmittel. - Für empfindliche Produkte Möglichkeit die Luftfeuchtigkeit zu regulieren. - Mikroprozessor-Steuerung (in geschlossenen Gehäuse, 100% dicht).

Kühlschrank zur Konservierung "Speiseeis" 700 Liter belüftet, 54 Behälter (5 Liter)

- 5 Bleche (530x720 mm).

mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 556

CAB61/H1-R2

Speiseeisausgabevitrine

"- Gerade Scheiben. - Innen beleuchtet, auf Rollen (außer BRIOICE). - Regelbar mit Thermostat. - Wanne mit abgerundeten Ecken. - "Serpentin" Verdampfer aus Kupfer in den Wänden. - Kühleinheit eingebaut (Umgebungstemperatur +32°C / 55% Luftfeuchte). - PS Lieferung ohne Behälter."

R290

Sliding Doors

-18° -20°

Ed. 8 - 766

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18

*5 LIT. 360x165x120 mm

Aktuelle Preise



BIG-EXPO/LUX-R2

230/1N 50 Hz

BRIOICE-R2

Planetary

Line

10 L

Speed Variator

230/1N 50-60Hz



Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschinen

ADVANTAGE - Diamond Tischmischer sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Ideal für kleine Produktionen, für alle Arten von Zubereitungen, Teigwaren, Füllungen, Mousses, Cremes und anderen Produkten, die im Schnee zu schlagen sind usw. Mit Geschwindigkeitsregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen)

Ed. 8 - 791

HBM-12B/VV

Lt	mm	Speeds	Timer	kW
10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55

Aktuelle Preise

ADVANTAGE – Diamond Rühr- Knet- und Mischmaschinen sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Perfekt geeignet für kleinere und mittlere Produktionen : alle Arten von Zubereitungen, Plätzchenteig, Gebäckteig, Pizzateig, Füllungen, Mousse, Cremes und andere Produkte zum Schnee schlagen, etc Angebot als Zubehör auf Anfrage: Kit für Reduzierung des Edelstahlbehälter, Räder für den Edelstahlbehälter, Wagen für den Edelstahlbehälter, ...”
Ed. 8 - 793



On request reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Planetary
Line



Speed Variator

HBM-40T/VV
400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

	Lt	mm	kW	
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	...T/S3
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		

Aktuelle Preise

230/3 50Hz (on request)

Sheeter
Line

Speed Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz
LB50-100/MVV

ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamant Teigrollmaschinen : Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß, Brötchen ...). Hebe Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

Ed. 8 - 796

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	kW	
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	.../MVV
LB50-100/SS	2370x920x700	500x1000	0,55	

Aktuelle Preise

230/3 50Hz (on request)

Speed Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz
On request only for LM/60-120VV cutting kit : **OLM/20**
LM/60-120VV

ADVANTAGE - Einfache Handhabung und schnelle Reinigung. Hier sind einige Vorteile unserer Diamant Teigrollmaschinen. Robuste Konstruktion und deren Leistungen machen es zum idealen Werkzeug für kleine und mittlere Produktionen. Sie ermöglichen die Formung aller Arten von Nudeln (laminiert, gebrochen, süß gehoben, Brötchen ...). Hebe- oder abnehmbare Beistelltische, einfache Bewegung und Lagerung. Erhältlich mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, für feinere Bearbeitungen) ...

Ed. 8 - 798

Teigausrollmaschinen

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	.../VV
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	

Aktuelle Preise

230/3 50Hz (on request)



HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

Delice
Line

Konvektionsöfen "EURONORM", mit Befeuchter

- Garraum: Vollständig verschweißt, absolut wasserdicht, abgerundete Ecken und Kanten. Dichtung an der Tür, leicht abnehmbar. Leicht abnehmbare (75 mm), kippsichere Türstruktur. Leicht abnehmbare Deflektoren. Oura für die Ableitung des Kondensats. - Motor(en) mit Turbine(n) (2800 U/min) "autoreverse" garantieren eine gleichmäßige Wärmeverteilung. - Athermische Tür mit Doppelverglasung (4 mm), Zwischenscheibe mit Scharnieren, einfache Wartung. Ergonomischer, athermischer Griff, automatische Schließung. Mikroschalter zum Stoppen des Ventilators beim Öffnen. - Elektrische Heizung: Gepanzerte, rostfreie Widerstände hinter den Leitblechen der Turbinen. - Bedienfeld mit Wahlschalter für die Befeuchtung, Thermostat von 50°C bis 270°C, Timer von 1 bis 120 min. - Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl AISI 430. *Ed. 8 - 778*

	Level	mm	Humidificator	kW
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

EN 600x400

or

GN1/1

2 Speeds
Autorevers

Convobis
Line

2
Ventilators



Brio
Line

BRI043/X-P

Elektro Konvektionsofen "EURONORM"

- Backkammer mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 430, Außen Verkleidung aus Edelstahl AISI 430. - T ° von 50 ° C bis 270 ° C, 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), interne Beleuchtung. - Doppelverglasungstür, Dichtung an der Theke "leicht abnehmbar". - Abnehmbares Innenglas für einfache Wartung. - Abstand zwischen Plattentellern 70 mm. - Oura zur Kondensat Ableitung. *Ed. 8 - 781*

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW
BRI043/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	-	-	3,2
BRI043S/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	Yes	-	3,6
BRI064/X-P	4x600x400 mm	725x665xh605	-	Yes	3,2

Aktuelle
Preise

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Aktuelle
Preise



CPE434-P

Kovektionsöfen EN 600x400 & GN 1/1

- Geschweißtes Garraum aus Edelstahl (AISI 304), abgerundete Ecken und Kanten, tiefgezogener Boden mit Entlastung. - Abnehmbare Struktur mit 75-mm-Platinenhalter. - Einstellbarer Kondensatabzug (motorisiert) - Gehäusebeleuchtung. - Integrierte Kondensatwanne (auf der Tür), die direkt mit dem Abfluss verbunden ist - Tür mit Doppelverglasung (Option: Tür mit Rechtsanschlag), Innenfenster mit Scharnieren, ergonomischer und athermischer Griff, automatische Schließung, Dichtung (abnehmbar) - Mikroschalter zum Anhalten des Ventilators beim Öffnen. - Gasheizung: Edelstahlbrenner mit stabiler Flamme, Sicherheit durch Thermoelement, automatische Zündung durch Zündflamme - Elektrische Heizung: gepanzerte Edelstahlwiderstände hinter den Luftleitblechen - Regulierung von 50 bis 270°C, Timer von 1 bis 120 Min. (oder) Dauerbetrieb, elektronisches Thermometer - Sicherheitsthermostat - Ausführung aus Edeltahl. - Füße aus Edelstahl, verstellbar. *Ed. 8 - 775*

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200

Aktuelle
Preise

1000 kcal/h=1,16 kW

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

“- Monoblock - Konstruktion, Außenseite aus Edelstahl AISI 430, Innen aus weißem ABS-Spritzguss, Rückseite aus PVC. - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (starke Wartung), abgerundete Ecken. - Umkehrbare Türen mit integriertem Griff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeug), Scharniere mit automatischen Reminder. - Mikroschaltvorrichtung, damit der Ventilator den Verdampfer beim Öffnen der Tür anhalten kann. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, im oberen Teil untergebrachter, belüfteter Kondensator. - Programmierbare elektronische Steuerung. - 60 mm Polyurethan-Isolierung ohne FCKW (40 kg / m3). - Verstellbare Edelstahlfüße.“

Ed. 8 - 547

Kühlschrank, 20x EN 600x400, belüftet (500 Lit.) - Edelstahl

“- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 mm). - Verdampfertyp Rollbond, belüftet. - Automatisches Abtauen, automatische Kondensatverdampfung. - Verfügbar: 5 Raster (600x400 mm), einstellbar.“
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV

Umluftgefrierschrank 20x EN 600x400, Statisch (500 Lit.) - Edelstahl

- 20 thermogeformte Objektträger EN 600x400 (Abstand 65 oder 38 mm). - Statischer Verdampfer "7 Gitter". - Manuelle Abtauung.
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS

Euronorm

Line

R290

EN
600x400 mm



230/1N 50 Hz

Aktuelle
Preise



D
+2° +8°

R600a

-12° -22°

R290

STAINLESS
STEEL

EN
600x400 mm

Storage

Line

Kühl-Tiefkühlschränke EURONORM

- Monoblock-Struktur, Innen- und Außenausführung aus rostfreiem Stahl (alimentär), Hinterteil aus verzinktem Stahl - Eingestanzter Innenboden, mit Überlaufrohr (große Wartung), abgerundete Winkel (ohne Unebenheiten), Zahnstangen und Schienen (verstellbar) aus (L) Edelstahl (Zwischenabstand 65 mm) - Umkehrbare Türen (geeignet für Verschluss mit Schlüssel) mit integriertem Handgriff (nicht sichtbar und nicht hervorstehend), magnetische Dichtung (einfacher Austausch, ohne Werkzeuge), Scharniere mit automatischen Reminder (Blockierung bei 90°C). - Vorrichtung mit Mikro-Schalter, ermöglicht das Anhalten des Ventilators des Verdampfers, bei Türöffnung. - Kompressoranlage der Klimaklasse 4, belüfteter Kondensator - Kältemittel R290 - Belüfteter Verdampfer (oder) statisch (überdimensional), behandelt gegen Salz und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt (nicht sichtbar). - Elektronischer Regler (unter geschlossener, wasserdichten Box), programmierbar, akustischer und visueller Alarm (offene, lange Tür), Display an der Vorderseite - Automatisches Entfrosten, programmierbar nach Wunsch, automatisches Verdunsten des Kondensats. - Isolierung aus Polyurethan ohne CFC (40 Kg/m3).
Ed. 8 - 551

	T°	Lit.	mm
D	0°+8°	700	760x729xh2005
E	-10°-20°	700	760x729xh2005

D IP70/PC-R2

0°+8° 700 760x729xh2005

E IB70/PC-R2

-10°-20° 700 760x729xh2005

Aktuelle
Preise



Kühl- oder Gefrierschränke, Umluft - EURONORM

PLUS "Diamond Green Technology", Einsparungen von bis zu 70%. - Rucksack - Kühlaggregat, Aussentemperatur bis +43°C. - Isolierung 75 mm "super isoliert". - Homogene Verteilung der gekühlten Luft "seitliche Luftzufuhr". - Mit zwei Einstellungen der inneren Luftfeuchtigkeit, jeweils 60% oder 90%.

Ed. 8 - 552

Aktuelle
Preise



Von : AP1....

R290

EN 600x400

EN 600x800

Hygrometric
Control

Pastry Line

Plus



Euronorm
Line

R290

Kühltsche, belüftet, 3 Türen: EURONORM

- Innen und Außen (auch die Rückseite) hergestellt aus (lebensmittelechtem) Edelstahl. - Oberfläche aus INOX AISI 304 (demontierbar), Boden gestanzt, mit Ablaufstopfen (für Wartung), glatte, abgerundete Ecken. - L-Schienen einstellbar (65mm) aus Edelstahl. - Die Türen sind beidseitig montierbar und mit nicht sichtbarem, nicht abstehendem Griff. - Magnetische Türdichtung (einfach austauschbar, ohne Werkzeug). - Scharniere schließen automatisch. (Stop auf 90°). - Kompressor (Klimaklasse +38°C): belüfteter Verdampfer, von der Vorderseite zugänglich, auf Schienen herausziehbar (einfache Wartung), Ausbreitung des Kühlmittels R134a durch Kapillare, belüfteter, großer Verdampfer ist gegen Salz und Lebensmittelsäuren behandelt und nicht sichtbar, programmierbare elektronische Regelung in wasserdichtem Gehäuse, Display mit blauer LED Beleuchtung, automatisches Abtauen, automatische Kondenswasserverdampfung, FCKW-freie Polyurethan Isolierung (40kg/m3), einstellbare Edelstahlfüße

Ed. 8 - 603



DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz

EN
600x400 mm

D
E

	mm	Doors	Pairs of Slides
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400

Aktuelle Preise

Kühltsche, belüftet EN 600x400

PLUS - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch Kanalisierung der Kühlluft bei gleichbleibender Temperatur. - Monobloc"-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - (0° +8°) Hygrometrische Steuerung: 2 Stufen der hygrometrischen Regelung, 60% (oder) 90%.

Ed. 8 - 604

Von : TP2....

Aktuelle Preise

Pastry Line
Plus



Forced Ventilation System

R290



AUTOMATIC CONTROL

Pastry Line
Plus

Gärschrank für kontrollierte Fermentation, belüftet EURONORM

PLUS Mit den Gärschränken der Pastry Line PLUS können Sie Ihr Produkt perfekt kontrollieren. Der Prozess wird beeinflusst durch die Temperatur und die Umgebungsfeuchtigkeit. Durch Abwechsls von kalten und warmen Phasen ist es möglich, das Gären unter Kontrolle zu halten und zu programmieren. So können Sie Ihre tägliche Produktion vorbereiten, die am folgenden tag verarbeitet werden soll. So sparen sie wertvolle Zeit. Sie können morgens für den ganzen Tag vorbereiten. Dies bringt ökonomisch und zeitbezogene Vorteile.

Ed. 8 - 789

Touch Screen

EN 600x800

EN 600x400



Aktuelle Preise

Von : CF1....

Rustic
Line

- Ästhetische Fassade "RUSTIKAL", lackierter Stahl, hohe Temperaturen, Stahlrahmen. - Backkammer aus Edelstahl (ausgenommen E3F/24R), verhindert das Entweichen der Wärme beim Öffnen der Tür. - Backkammer aus verzinktem Stahl, der Boden ist mit feuerfestem Spezialmaterial beschichtet. - Tür mit sicherem Sichtfenster und hitzebeständiger Griff. - Innenbeleuchtung (ausgenommen E3F/24R). - Elek. Ofen mit Hitzerrückgewinnungssystem, Wärmeaustausch zwischen Boden und Decke, gepanzert, regulierbares Thermostat (50 à 400°C), Analogthermometer (ausgenommen E3F/24R) und Sicherheitsthermostat. *Ed. 8 - 826*



Elektro Pizzaofen, 2 Backkammern

- Kammern: 2x 620x500x120 mm. - Thermostatkontrolle für beide Kammern, 3 Thermostate.
mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R



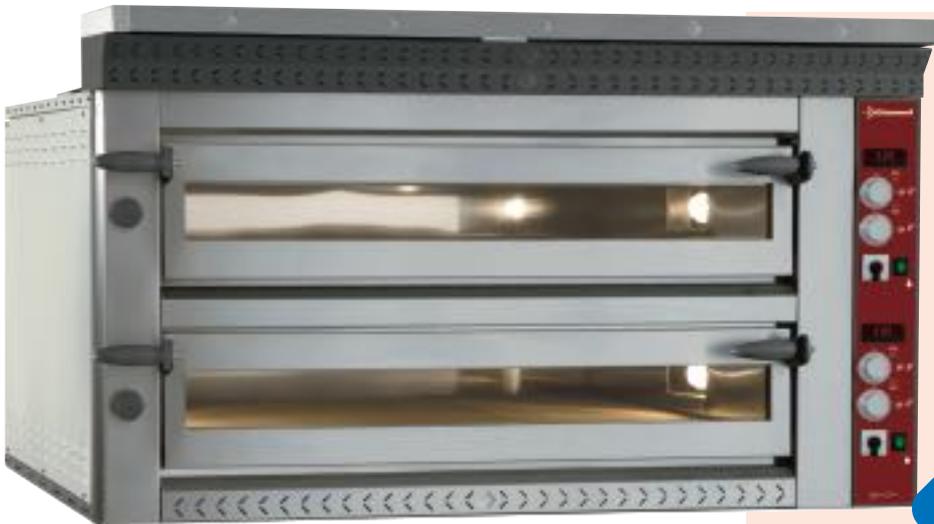
400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6



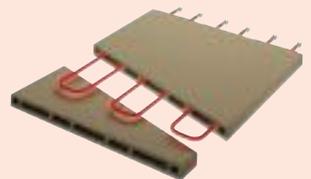
* Switchable on 230/1N 50-60 Hz



LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz

PLUS "- Backkammer aus Edelstahl - Die Heizelemente sind in den Steinen am Boden integriert, hierdurch steigt die Temperatur schneller an, was zu einer Energieersparnis bis 25% führt
- Die doppelwandige Arcade oberhalb der Tür zusammen mit den nah an der Tür platzierten oberen Heizelementen sorgt dafür, dass beim öffnen der Tür weniger Hitze verloren geht; dadurch müssen die Pizzen nicht gedreht werden. - Zwei unabhängige Thermostate (Decke und Boden) erlauben es, den Ofen an alle Arten von Pizza anzupassen.
- Temperatur Anzeige mittels eines digitalen Thermometers, - Die dekorative, abnehmbare Abzugshaube ist standardmäßig im Lieferumfang enthalten."
"



LD6/35-N



Logic Line
Plus

Elektro Pizzaöfen

- Verstellbarer Rauchabzug. - Hohe Temperatur, verklemmte Schock geschützte Innenbeleuchtung. - Tür mit Federscharnier - Breite, sichere Glastür. - Gussgekapselte Edelstahl Widerstände. Temperatur Regelung (400°C). *Ed. 8 - 829*

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6



Macro
Line



PLUS "Zweifacher unabhängiger Thermostat (Boden - Gewölbe), der an alle Arten von Pizzas angepasst werden kann T ° -Anzeige, analoges Thermometer"

Elektro Pizzaöfen Ø 420 mm, Kammer 420x420x140 mm

- Backkammer mit Ofenboden aus feuerfesten Steinen - Kleiner Kamin für den Rauchabzug. - Innenbeleuchtung "hohe Temp°", eingebaut. - Sichtfenster aus Sekuritglas, große Abmessungen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edeltahl. - Temperatureinstellung (450°C), serienmässiges Sicherheitsthermostat. mm : 700x560x390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 839



Stackable

MACRO42-N

Aktuelle Preise

Conduction & Convection

Gaz
Line



GL9/35-D

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Ofen vereint mit Höchstleistung und Ersparnissen. Bedienfeld mit sensiblen Tasten. Regulierung des elektrischen Thermostats (450°C), digitale Anzeige. Gasaufheizung, der Ofenboden wird durch "Konduktion", über Wärmetauscher, auf Temperatur gebracht. Die Wärmetauscher werden von 4 Brennern betrieben und sind in der Brennkammer eingebaut. Die Kammer wird durch "Konvektion" erhitzt. Wärmerückgewinnung, eine einzigartige Vorrichtung ermöglicht die Einsparung von Energie, wobei die Wärme im Ofenboden angesammelt wird.

Stackable



Gas Pizzaöfen

- Kammer aus rostfreiem Edelstahl, feuerfester Steinboden - "Oura" für den Abzug von Rauch und Dämpfen. - Doppelte eingebaute Innenbeleuchtung "hohe Temperatur". - Türverriegelung, Edelstahlgriff über die gesamte Länge der Tür, Sichtfenster aus Sicherheitsglas "Panorama". - Steuerung durch elektronisches Ventil mit Zündkerze und Sicherheitsvorrichtung. - Edelstahlbogen, der den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür verhindert. - Unabhängiges, ausziehbares Bedienfeld mit doppelter Digitalanzeige (eingestellte und tatsächliche Temperatur), erleichtert den Kundendienst.

Ed. 8 - 833

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	KW
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20

Aktuelle Preise

1000 kcal/h=1,16 kW

Gas Pizzaöfen

PLUS Ofen vereint mit Höchstleistung und Ersparnissen. Bedienfeld mit sensiblen Tasten. Regulierung des elektrischen Thermostats (450°C), digitale Anzeige. Gasaufheizung, der Ofenboden wird durch "Konduktion", über Wärmetauscher, auf Temperatur gebracht. Die Wärmetauscher werden von 4 Brennern betrieben und sind in der Brennkammer eingebaut. Die Kammer wird durch "Konvektion" erhitzt. Wärmerückgewinnung, eine einzigartige Vorrichtung ermöglicht die Einsparung von Energie, wobei die Wärme im Ofenboden angesammelt wird.



ENERGY SAVING

Genius Line

Plus

Von : GD/....

Aktuelle Preise

Electronic Control



Conveyor

Conveyor
Line

Von : FTEV....

Von : FTGV....

Aktuelle
Preise

Stackable



Belüftete Übersetzungsöfen

ADVANTAGE Ideal geeignet für das kontinuierliche Backen von Pizzas, Toast, Pasteten, Croissants, Lasagne etc.. Ein einzigartiges Diamond® -Patent ermöglicht eine homogene Verteilung des Heißluftstroms und ermöglicht ein Kochen bei einer niedrigeren Temperatur als bei herkömmlichen Öfen, was zu einer besseren Kochqualität und Energieeinsparung führt.

ADVANTAGE Ideal für Pizzen, Flammenkuchen, Kuchen, Quiches, Feingebäck, Baguettes und Sandwiches garniert, Ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: Pizzen backen wie ein Feinkochgeschäft Gebäck, Kuchen...). Boden aus feuerfesten Steinen für das Backen eines gleichmäßigen Teiges, Quarz-Infrarot für das Backen des Belages in der Mitte. Die doppelte Regulierung (patentiert), ermöglicht dem Pizzabäcker, die Garzeit nicht nun nach Teigart und -dicke, sondern auch nach den Zutaten anzupassen, die er verwenden wird, einschließlich der Mozzarella Menge: die neapolitanische Pizza mit einem etwas dickeren Teig im Gegensatz zur Toskana Pizza mit einem feineren Teig, oder sogar die amerikanische Pizza mit einem sehr dicken Teig.



Ø 430mm

Pizza
Quick



Stackable

Pizzaöfen Elektro "Quartz"
- Hergestellt aus Edelstahl. - Isolierung aus dicker Steinwolle. - Einzigartiges Konzept: Aufheizung durch Infrarot Quarzröhren (1050°C) - Ofenboden aus feuerfesten Steinen. - Sehr schnelles Vorheizen (15 Min.). - Zeitschaltuhr 0-15 Min. o. kontinuierlich. - Thermostat 0-350°C, 1 Temperaturregler für den Boden. - Backen von frischen Pizzen 3'30 Min., tiefgefrorene in 4'30 Min. - Serienmäßig mit Sicherheitsthermostat. - Tür mit Doppelisolierung und Sichtfenster. *Ed. 8 - 841*

PIZZA-QUICK/43-2C 230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm

Aktuelle
Preise



Conveyor

Elektrischer Durchlaufofen 375mm (H75)
- Kapazität: 15/10 Pizzen pro Stunde bei 5,5' / 6,5' Minuten Backzeit. - An/Aus Schalter, jedes Heizelement einzeln regulierbar - Geschwindigkeitsregler - Analoges Thermometer - Laufband (375mm Breite, 935mm Länge, Höhe von 40-75mm) - Hergestellt aus Edelstahl, obere Fläche gelocht. - Vers-

stellbare Füße.
mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

FET/375

Aktuelle
Preise

Roll
Form

- Teigausrollmaschine sehr flexibel und leistungsstark. - Struktur aus Edelstahl AISI 304. - Teigausrollmaschine "kalt". - Die Rollen sind mit Teflon beschichtet, Teigdicke einstellbar, Walze mit Plexiglaschutz, weitere Teile aus Edelstahl. - Bedienung mit 24V Schwachstrom, berührungsempfindlich.
Ed. 8 - 868

Ø 320 mm
Ø 420 mm



P32/X

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 320 mm, 2 Rollen
- Verarbeitung von 80 bis 210 g und einem Durchmesser von 140 bis 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X

Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und Ø von 260 bis 400 mm, verstellbar.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X

ADVANTAGE

Großer Platz zwischen den Platten, Verbesserung des Produktionsvorganges, Platten mit abgerundeten Kanten formen einen gleichmäßigen Rand. Leicht zu benutzen dank Vorrichtung zum Einstellen der gewünschten Stärke.



DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Press
Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm

Pizzaformer

	mm	Ø Plates	kW
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*

*On request 230/3N 50Hz (+3%)

Aktuelle Preise

Linear
Form

Aktuelle Preise



Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 2 Rollen "Linear"
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 869

P42/XV



Teigausrollmaschine aus Edelstahl Ø 420 mm, 1 Rolle "Linear"
- Verarbeitung von 210 bis 600 g und einem Durchmesser von 260 bis 400 mm, verstellbar. - Teigausrollmaschine kompakt und kostensparend. Bedienung mit 24V Schwachstrom. - Teigausrollmaschine "kalt", Pizzateig auf Platten gelegt (nur 1 Rolle).
- Achtung: keine Pedalbedienung möglich.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 869

P42/XVM



Speisenwärmeplatte mit Edelstahloberfläche
- Arbeitsbereich 500x500mm - Komplett aus Edelstahl AISI 304 - Mit Thermostat regelbar von 0 bis 60°C - Ein-/Ausschalter mit Lampe - Aufheizung mit verstärkten Heizelementen
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

PIZ/SP

Aktuelle Preise

0° +60°

Hot



Kühlische Gastronorm

- Außen und Innen aus Edelstahl austenitisch (alimentäre). - Gestanzter Boden, alle Ecken und Kanten sind abgerundet. - Inkl. 1 Rost GN 1/1, je Tür, höhenverstellbar. - Elektro. Thermostat unter dem eingeschlossenen Kasten. - Verdampfer als "Serpentine" im Boden und in den Wände eingelassen (3 Seiten), Isolierung aus Polyurethanschaum, FCKW frei. - Belüfteter Verdampfer, automatische Abtauung, selbst Verdunstung von Kondensat. - Kühleinheit geeignet für Klimaklasse 4, (unten angebracht, platzsparend). - Belüfteter Kondensator mit Fettfilter. - Kältemittel R600a. - Türen mit Magnetverschluss (auf Druck), ergonomischer Griff. - Höhenverstellbare Füße. - Hergestellt nach gültigen EG Normen. *Ed. 8 - 613*

Zubereitungskühltisch, 2 Türen GN 1/1, 240 Lit + Kühlaufsatz, 5x GN1/6-150 mm

- NB: Lieferung ohne GN Behälter.
mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6

Zubereitungskühltisch, 3 Türen GN 1/1, 380 Lit + Kühlaufsatz 8x GN1/6-150 mm

- NB: Lieferung ohne GN Behälter.
mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6

Aktuelle Preise



Gekühlter Pizzatisch, Umluft, EURONORM

- Ausführung innen und außen (Rückseite ebenfalls) aus Edelstahl (Lebensmitteltandard), Granitarbeitsplatte (30 mm). - EN (600x400 mm), Magnetdichtung, Scharniere mit auto. Rückstellung (Blockade bei 90°). - Gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken, Leisten und Schienen aus Edelstahl. - Kompressor (Klimaeinheit +38°C), auf Schienen gelegt "ausziehbar", einfach für Wartung und Kundendienst. - Belüfteter Verdampfer (überdimensional), beständig gegen Salze und Lebensmittelsäuren, komplett versteckt. - Programmierbare elektronische Steuerung. - Automatische Abtauung, automatische Verdunstung von Kondensat. *Ed. 8 - 615*

Gekühlter Pizzatisch, 2 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 6x GN ¼

- Mit 2 Einsatzrosten EN (600x400 mm) und Schienen. - Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 6x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional). - 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), - 4 verstellbare Füße aus Edelstahl.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2

Gekühlter Pizzatisch, 3 Türen 600x400, 3 neutrale Schubladen 600x400, Kühlaufsatz 8x GN ¼

- Mit 3 Einsatzrosten EURONORM (600x400 mm) und Schienen. - Integrierter Kühlaufsatz, Glas (Hustenschutz), 8x GN 1/4 h150 mm (Behälter optional). - 3 Schubladen Teigbehälter 600x400 mm (Behälter optional), 6 verstellbare Füße aus Edelstahl.
mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2



Gold Line Plus

PLUS - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch die Kanalisation der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Monobloc"-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - 2 Stufen der hygrometrischen Regulierung, 60% (oder) 90%. - Mikroprozessor (100% wasserdicht).

Aktuelle Preise



Kühltisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, Kühlaufsatz GN 11x 1/3

- Platte mit 50 mm (15/10.) Rand - Kapazitätsstruktur 11x GN1/3-h150 mm - Lieferung: 1 Teigrost (600x400 mm), pro Tür - 4 Edelstahl-Lenkrollen, davon 2 mit Bremse. - Kann auf einem Sockel montiert werden.
mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 620*

TS31-US/H



Compact
Line

R600a

Kühlaufsätze GN 1/4 mit Glas
- Verarbeitung aus Edelstahl (alimentäre). - Elektr. Thermostat. - Verdampfer als "Serpentine" eingebettet im Boden und in Wänden eingebettet. - Kühleinheit geeignet (+43°C). - Belüfteter Kondensator. Hinweis: Lieferung ohne GN Behälter. Ed. 8 - 568

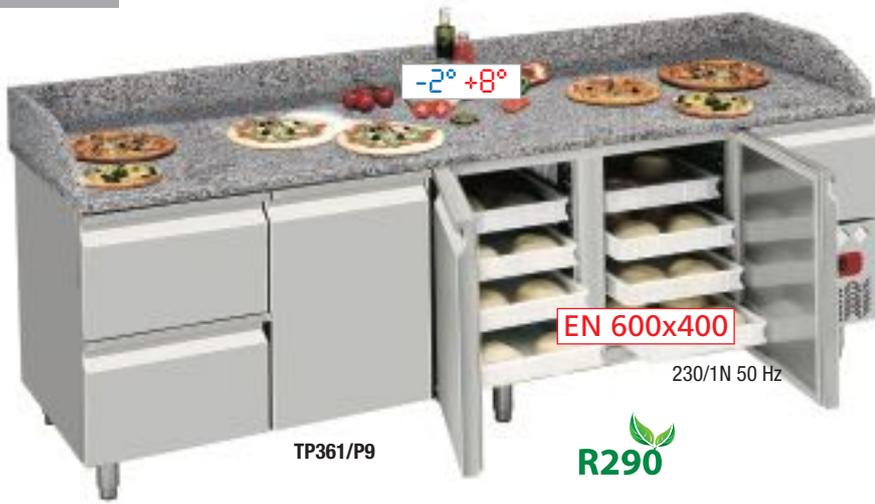
SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	Aktuelle Preise
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	Aktuelle Preise
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	

Pizza Line
Plus



-2° +8°

EN 600x400

230/1N 50 Hz

TP361/P9

R290



On request
GN 1/4
TP361/P9+SX249G/PP9
GN 1/3
TP361/P9+SY249G/PP9

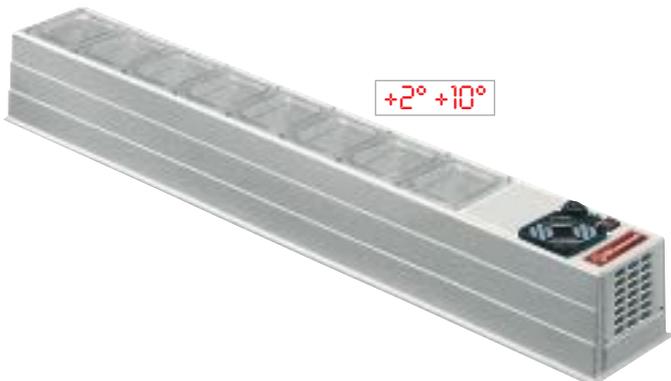


TP23/P9

	mm	Doors	Laders	Aktuelle Preise
B TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	
B TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	
B TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	

Kühlische 600x400 für Pizza
- Arbeitsplatte aus Granit, Aufkantung (150mm). - Innenausstattung aus Edelstahl AISI 304, aussen AISI 441. - Geprägter Innenboden, abgerundete Ecken und Winkel. - Leisten und Schienen "L" aus Edelstahl. - Türen mit ergonomischem und reversiblen Handgriff, Schließung durch Magnetdichtung "durch Druck" (leicht ohne Hilfsmittel), Scharnieren mit Stopp bei 100 °C und Türschliessung mit autom. Rückruf. - Elektron. Steuerung (in geschlossener Box, dicht), LED blau. - Verdampfer (übergross) belüftet (od.) statisch, positioniert zw. den Türen. - tropische Kompressoreinheit (Umgebungstemp. +43°C), belüfteter Kondensator. - Autom. Abtauung. - Autom. Verdunstung des Kondensats. Hinweis: Lieferung ohne Behälter 600x400 mm. Ed. 8 - 617

"- Hermetische Einheit (Umgebungstemperatur +32° C).- Verdampferschlange bis in die Wände.- Thermostat elektrisch.- Ausführung in ABS (Lebensmittelkonform). Lieferung ohne GN - Behälter."



+2° +10°

KÜHLAUFSATZ 7 GN 1/3 h150 MM
mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 570

MIDI-R6



+2° +10°

Kühlaufsatz GN 1/1, Höhe 150 mm
mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 570

GASTRO-R6

Aktuelle Preise



+2° +10°

Kühlaufsatz 8x GN 1/6, Höhe 150 mm
m : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 570

MINI-R6



Vortex Plus

230/1N 50 Hz

Full Equipment

INFO - Ventilator motor zentrifugal mit Energieersparnis (Energy Saving). Maximaler Abfuhr 6m Körnung und 1x Kurve von 90° = 160 Pa. In Ausstattung : verstellbare Wandhalterungen.

Energy Saving



Wandhauben "Vortex PLUS"

"- Version mit eingebautem, wasserdichtem (IP55) Motor, Energieersparnis ""Energy Saving"" (Zentral, Vertikal). - Komplett aus Edelstahl AISI 441 Punkt-geschweißt. - Labyrinth-Filter, Anti-Fett, aus Edelstahl AISI 430. - Rand mit Rinne und Ablasshahn für Fett. - Beleuchtung (LED), IP65 Wasserdichtheitsgrad, hitzebeständig. - Geschwindigkeitsregler ist an der Vorderseite eingebaut, mit beleuchtet."

Ed. 8 - 1178

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48

*D= 400x500 C = 500x500 mm

Aktuelle Preise



Combi

Aktuelle Preise

Handwaschbecken kombiniert auf Fussgestell

- Handwaschbecken 430x280xh130. - Becken 400x500xh200, Ablage perforiert. - Mischbatterie, 2 Siebe, 2 Stopfen, 1 Siphon Ø32 mm. - Edelstahl AISI 304. mm : 500x700xh620/870 -

Ed. 8 - 1154

LMC-57

Servicewagen Edelstahl

- Struktur mit runden Röhren aus Edelstahl AISI 304 (Ø 25 mm). - Ablage gepresst und schallisoliert. - 4 Rollen, Durchmesser 125 mm (2 mit Bremsen). - Struktur demontierbar.

Ed. 8 - 994



80 Kg

Stainless Steel

	Niv.	mm	mm plates
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500

Aktuelle Preise

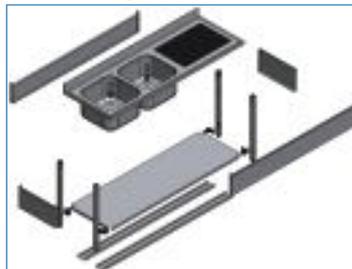


Dismontable

600 700

ADVANTAGE Leichte Montage, einfacher Transport und platzsparend für das Lager. Ideal für schwer zugängliche Bereiche, geliefert fertig für den Zusammenbau mit einer Montageanleitung. Robuste Konstruktion.

Ed. 8 - 1152



	mm	Sink	Lower Shelf
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	RX06/6-KD
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	RX12/6-KD
L1210S/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	RX12/6-KD
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	RX07-KD
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	RX14-KD
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	RX14-KD
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	RX16-KD
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	RX16-KD

DISMONTABLE

Aktuelle Preise



Mono

Mischventil, (Ausgang MONO)

- Einloch. Hergestellt aus verchromtem Stahl.
mm : 300x300xh305 - *Ed. 8 - 1164*

CW2001-S

Aktuelle Preise



Einlochmischbatterie mit ausziehbarer Dusche Einhebel (Ausgang MONO)

- Durchfluss (30 Liter/Minute). Schwannenhals Ø 20 mm. - Brausenschlauch 1000 mm mit Wandbefestigung. Brause (10 Liter/Minute). - Einloch 3/4" (Ø 35 mm).
mm : 250x250xh1250 - *Ed. 8 - 1165*

CW5001-S

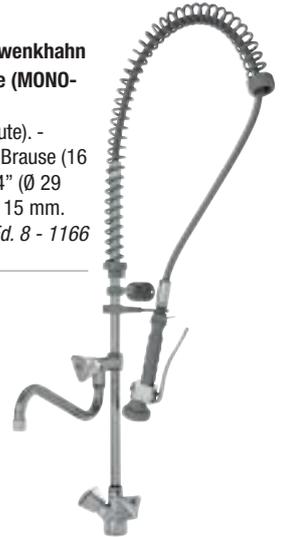


Mono

Geschirrbrause und Schwenkhahn mit Einlochmischbatterie (MONO-Ausgang)

- Durchfluss (18 Liter/Minute). - Schlauchlänge 1050 mm. Brause (16 Liter/Minute). - Einloch 3/4" (Ø 29 mm). - Wandbefestigung 115 mm.
mm : 350x350xh1100 - *Ed. 8 - 1166*

CW8003-S



Mono



Stainless Steel

Abfallbehälter mit Deckel auf Rollen - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, boden wasserdicht.
mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/50B



Pedal Opening

Abfallbehälter mit Deckel und Fußpedal - 50 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Boden wasserdicht.
mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCRA/50B



Special Snacking

Aktuelle Preise



Abfallbehälter Snacking - 80 Liter

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Klappdeckel. - Kapazität 80l. Wasserdichter Boden. - 2 Räder.
mm : 470x470xh1200 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/SK



Hot

+30° +90°

Wärmeschrank für 05 Stück, Durchmesser 350mm

- Ausführung aus Edelstahl (zweiteilige Wand). -1 Zwischenrost.
mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEM/350-N

Aktuelle Preise



Wärmeschrank auf Rollen

- Ausführung innen und außen aus Edelstahl. - Thermostat 130°C, eine Kerntemperatur von 65°C (HACCP Richtlinien). - Thermoventilator. - Türen mit Magnet-Schließung. - Lieferung inkl. 3 regulierbare Grillroste, Wasserreserve für den Feuchtigkeitserhalt (Platinenausführung mögl. GN 2/3 oder 1/1). - Perfekt fahrbar auf 4 Rollen, 2 mit Bremse.

- 3 Grillroste (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA60/V

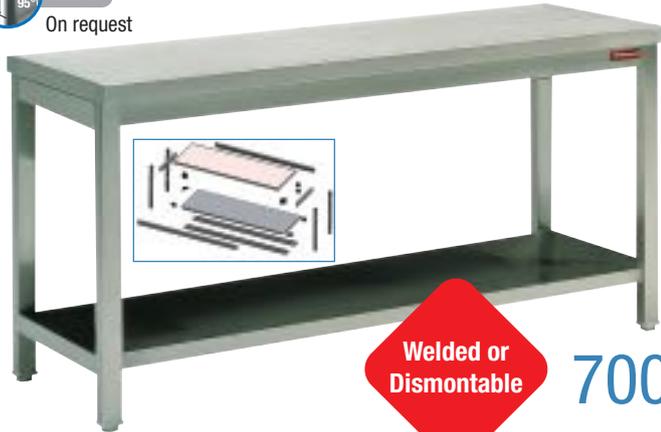
Hot Ventilated



+30° +130°

- 3 Grillroste (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA120/V



Welded or Dismontable **700**

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Arbeitsplan schallisoliert und gestärkt. - Einstellbare Edelstahl Zylinder. - Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. *Ed. 8 - 1130*

DISMONTABLE .../KD

	mm	
TL771/KD	700x700xh880/900	-
TL871	800x700xh880/900	
TL1071	1000x700xh880/900	
TL1271	1200x700xh880/900	
TL1471	1400x700xh880/900	
TL1671	1600x700xh880/900	
TL1871	1800x700xh880/900	
TL2071	2000x700xh880/900	

Aktuelle Preise

.../KD version dismantable



Double Wall Doors

- Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren (Doppelwand), integrierte Handgriffe. - Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. *Ed. 8 - 1145*

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	
PSC120/B	1200x400xh600	
PSC140/B	1400x400xh600	
PSC160/B	1600x400xh600	
PSC180/B	1800x400xh600	
PSC200/B	2000x400xh600	

Aktuelle Preise



Double Wall Doors **700**

Arbeitsschränke, Schiebetüren
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. - Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte. - Herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden. - Schiebetüren, integrierte Handgriffe. - Regulierbare Füße aus Edelstahl. *Ed. 8 - 1136*

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	
TA127/B	1200x700xh880/900	
TA147/B	1400x700xh880/900	
TA167/B	1600x700xh880/900	
TA187/B	1800x700xh880/900	
TA207/B	2000x700xh880/900	

Aktuelle Preise



Hot Ventilated

Wärmeschränke, Schiebetüren
- Schallgedämpfte und verstärkte Arbeitsplatte, herausnehmbarer, verstellbarer und verstärkter Zwischenboden, 2 Schiebetüren (doppelwandig), integrierte Handgriffe. - Belüftet mit thermostatischer Regulierung. Hergestellt aus Edelstahl AISI 441, regulierbare Füße aus Edelstahl. *Ed. 8 - 1142*

	mm	kW
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5
TE187/B	1800x700xh880/900	2,5
TE207/B	2000x700xh880/900	2,5

Aktuelle Preise



Soap Distributor

Aktuelle Preise

Handwaschbecken mit Seifenspender 500 ml, Wandmontage
- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304. Gestanzter Spritzschutz, Monoblock. - Mischbatterie Warm- /Kaltwasser. Kniebedienung, Schwannenhals Hahn, Zeitregler 15".
mm : 400x340xh560 - *Ed. 8 - 1163*



Hot

230/1N 50-60 Hz



Wärmebrücke Infraro
- Ausführung aus Edelstahl AISI 441, geschliffene und polierte Oberfläche. - Ausgestattet mit Wärmeisolierung. - Heizung durch elektrisches Heizelement, mit Reflektor, der eine gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert. - Modulation der Wärme dank Energieregler, mit Leuchtanzeige. - In Serie: 2 seitliche Haltewinkel zum Fixieren der Deckenversion. - Netzwerkkabel (1500 mm) auf der rechten Seite. - NB: Zwischen Wärmebrücke und den Platten wird eine Distanz von ungefähr 330 mm empfohlen *Ed. 8 - 314*

	mm	kW
RHD/86	860x150xh60	0.8
RHD/126	1260x150xh60	1.25
RHD/156	1560x150xh60	1.60
RHD/196	1960x150xh60	2
SRH/NS	Optional/Supports	

Aktuelle Preise

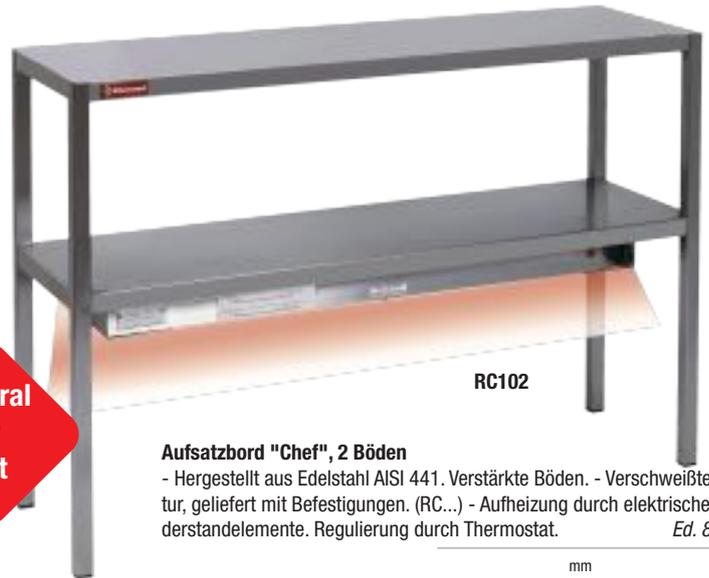
LM4-LSD



Soap Distributor

Aktuelle Preise

Handwaschbecken mit Seifenspender, Wandmontage 500ml
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, klappbarer Spritzschutz. - Kaltwasser. Kniebedienung, Schwannenhals Hahn.
mm : 330x330xh500 - *Ed. 8 - 1163*



Neutral or Hot

RC102

Aufsatzbord "Chef", 2 Böden
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 441. Verstärkte Böden. - Verschweißte Struktur, geliefert mit Befestigungen. (RC...) - Aufheizung durch elektrische Widerstandselemente. Regulierung durch Thermostat. *Ed. 8 - 1155*

230/1N 50-60 Hz

	mm	kW
RC102	1000x300xh700	0,8
RC142	1400x300xh700	1,25
RC162	1600x300xh700	1,60
RC202	2000x300xh700	2

HOT

	mm
R102	1000x300xh700
R122	1200x300xh700
R142	1400x300xh700
R162	1600x300xh700
R182	1800x300xh700
R202	2000x300xh700

Aktuelle Preise

LM3-DSS

PLUS Sehr stabil, bis 120 kg pro Boden (Böden können in die Spülmaschine getan werden), 2 Standard-Tiefen : 400mm und 500mm (...5-4/EF), einfache und schnelle Montage ohne Werkzeug

Ed. 8 - 1160

	mm	Level
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4

On request from 790 mm to 1690 mm

Aktuelle Preise



120 Kg

Modular Rack

On request





Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE "- Wagen ""Hot Link"" mit Konvektionsfunktion ventilert oder mit Befeuchtung. - Robust und mit ergonomischen Handgriffen, Seitlich eingebaut, einfache Bedienung. - Einfacher Zugriff auf die technischen Komponenten für eine einfachere und schnellere Wartung. - Ecken-schutz (höher Widerstand) auf der Bedienungspaneel. - Wände mit Gleiter, ""monobloc"" gestanz. - Abgerundete Ecken, 100% Hygiene und einfache Wartung."

Wärmewagen für verteilung Mahlzeiten, kontrollierte befeuchtung

- Hergestellt aus Edestahl AISI 304. - Wände und Tür aus doppel-injizierte Paneelen (aus Polyurethan mit hoher Dichte, ohne CFKs). - Verwendung GN2/1 oder GN1/1 möglich. Abstand 70mm. - Homogene Temperaturverteilung mit internem Ventilator. - Gestanztes Becken hinten mit abgerundeten Ecken. - Tür auf Scharniere mit 270° Winkel, ausgerüstet mit Türschloss, mit Dichtung im Türrahmen, einfach auszutauschen ohne Werkzeuge. - Ausgerüstet mit 4 Rädern, Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremse, drehbar und schallgedämpt. - Umgeben mit Stoßschütz mit gestärkten Ecken, sehr robust und nicht-markierend. - Integrierte Bedienungspaneel mit Sensitive Touch, digitale Anzeige "Intuitiv". - Elektronische Einstellung von 30 bis 90°C.. - Unabhängige Luftfeuchtigkeit, 4 Einstellungsmodi, um austrocknen von Nahrungsmittel zu vermeiden. - NB: Edelstahl Roste und GN Behälter nicht mitgeliefert!
Ed. 8 - 981

Von : CTH....

5 142,00 EUR

Wagen für Temperaturbehaltung Mahlzeiten

- Konstruktion aus austenitischem Edelstahl (lebensmittelecht). - Wände und Tür aus doppelwandigem Spritzgussmaterial (FCKW-freies Polyurethan mit hoher Dichte). - Tür öffnet sich um 120°, mit vertikaler Klinke und mit Schlüsselschloss versehen, mit einer Dichtung im Türrahmen, die ohne Werkzeug leicht austauschbar ist. - Scharniere mit 100°-Arretierung, Schließung mit automatischer Rückstellung, verhindert Wärmeverluste. - Verwendung von GN 2/1 oder GN 1/1 im Abstand von 60 mm möglich. - Heizung durch Widerstände und Umluft, Temperaturgleichmäßigkeit durch internen Ventilator. - Ausgestattet mit 4 Rädern Ø 160 mm aus Edelstahl, davon 2 mit Bremsen, schwenkbar und schallgedämmt. - Umlaufender Stoßfänger, sehr widerstandsfähig und nicht markierend. - Seitliche Griffe, sehr robust, einfache Handhabung. - Befeuchtungsvorrichtung, Wasserbehälter mit Überlaufschutzsystem. - Digitales Display. Elektronische Regelung von 30 bis 90°C. - NB Edelstahlgitter und GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.
Ed. 8 - 983

	Capacity	mm	kW
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6

Aktuelle
Preise

With
Humidifier

CCE10-DG



230/1N 50-60 Hz



CCE20-DG

Wärmewagen 2x GN 1/1 - h 150 mm, 2 Temperaturen

- Ausführung aus Edelstahl AISI 304 18/10, Wanne mit Thermoisolierung. Heizelemente unter der Wanne. Separate Temperatureinstellung (30 bis 90°C). Ablasshähne.- 4 Rollen, Durchmesser 125mm, 2 davon mit Bremsen, Stossfang an den Ecken.
mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 988

CT221/D-N

Wärmewagen 3x GN 1/1 H 150 mm, 3 Temperaturen
mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

CT331/D-N

Aktuelle
Preise



CT331/D-N



230/1N 50-60 Hz

**Double
Welding**

VAX/45-DSL

Vakuu-Maschinen

- Ausführung aus Edelstahl. - Selbstschmierende Pumpe, Vakkum-Steuerung durch Sensor. - Automatische Funktion (Leiste 4 mm). - Auch zum Einschweißen von Flüssigkeiten geeignet. - Kontrollbedienfeld mit Display und 3 LED Leuchten.

Ed. 8 - 1113

	mm	Pump	Welding	KW
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3

**Aktuelle
Preise**



**UV
Lamps**

Schranksterilisierer für Messer (25/30 Teile)

- Struktur aus Edelstahl, Wandmontage, Zeitschaltuhr von 0 bis 2 Std. - Türen mit Sichtfenster, inkl. 1/4-Drehverschluss, Mikroschalter, Innenentwässerung. - Gestell für Messer aus Chromstahl, abnehmbar. - Sterilisierung durch UV-C Lampen (Ultraviolett), mikrobiologische Dekontamination (Bakterien, Viren, Keime, etc).
mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1092

AS/P1-N

**Aktuelle
Preise**

301,00 EUR

Vakuu-Maschinen

- Ergonomie, Stärke und ausgereifte Technologie sind ihre wichtigsten Merkmale. Haube aus Plexiglas - Kammer "gestanzt" mit breiten Winkeln, für perfekte Hygiene und einfache Wartung. - Touch-Steuerung. - Schweißleiste (doppelt) abnehmbar. - Verarbeitung aus Edelstahl AISI 304.

Ed. 8 - 1114



**10
Programms**

**Double
Welding**

GA-80/S

230/1N 50-60 Hz

TA-90B/S

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6

**Aktuelle
Preise**



**Film
400 mm**

Edelstahl Foliensverpackungsmaschine (400 mm film)

- Struktur aus Edelstahl, Rollen aus eloxiertem Aluminium. - Heizfläche mit Thermostat regelbar. - Folienschnitt mit warmem Niederspannungsdraht.
mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz

DFE-45

**Aktuelle
Preise**

1111



Polyethylen

CIT5-BN

Hackblock aus Polyethylen auf Füßen

- Unterbau aus Edelstahl AISI 441. - Blockdicke 100 mm aus Polyethylene weiss. Ed. 8 - 1092

	mm
CIT5-BN	500x500xh900
CIT7-BN	500x700xh900

**Aktuelle
Preise**



Black Line

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 300 mm
 - Schnitt 200x260 mm, Regulierung 0-15 mm. - Messer aus Edelstahl AISI 304. - Eingebaute Schleifmaschine, automatisch - Ausführung in elox. Aluminium.
 mm : 480x600x420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

300E/B-CE

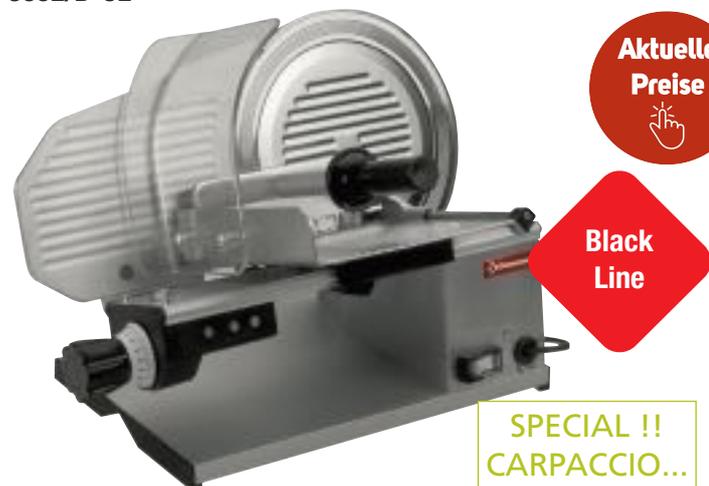


Blue Line

Professionelle Aufschnittmaschine, schrägliegend, Ø 300 mm
 - Schneiden: 250x185 mm (Ø 210 mm), Dicke 0-13 mm. - Gehärtete Stahlklinge, verchromt und geschliffen. - Eingebaute Schleifmaschine. - Hergestellt aus Alulegierung.
 mm : 610x535x510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1071

300/BS



Aktuelle Preise

Black Line

**SPECIAL !!
 CARPACCIO...**

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 275 mm
 - Getriebe mit "trockenem" Zahnradantrieb. - Klinge aus rostfreiem Stahl, "antihafbeschichtet". - Automatische Schärfung. - Schnitt 200x150 mm, Einstellung von 0-15 mm. - Hergestellt aus "behandeltem" Aluminium.
 mm : 580x470x370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

275/TE

PLUS 1°) Abgerundete Formen ohne Ecken oder scharfe Kanten und ohne sichtbare Schrauben;
 2°) großer Abstand zwischen Klinge und Rahmen;
 3°) Vorrichtung "Sicheres Aushaken", die das Entfernen des Schlittens ermöglicht, die Klinge wird durch den Anschlag gesichert, Position "0";
 4°) Klingendeckung, abnehmbar; 5°) Schutzring, um die Klinge herum befestigt.

Ed. 8 - 1068



350/GL

Top Line

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 300 mm
 - Schnitt: 230x175 mm (Ø 200 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
 mm : 495x590x495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer, Ø 350 mm
 - Schnitt: 270x230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm (Klingenauszieher serienmäßig).
 mm : 575x615x530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

Professionelle Aufschnittmaschine, schräg. Messer Ø 350 mm "Zahnradgetriebe"
 - Gerät mit selbstschmierendem Antrieb - Schräges Messer, 35° Messerriegelwinkel (herausnehmbare Klinge, serienmäßig). - Schnitt: 270x230 mm (Ø 255 mm), Schnittstärke von 0-30 mm.
 mm : 575x575x530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS



Black Line

Professionelle Aufschnittmaschine, Messer Ø 250 mm
 - Ausführung in Aluminium. Schnitt 190x250 mm, Regulierung 0-15 mm. - Ausführung in elox. Aluminium - Schleifmaschine automatisch (separat geliefert).
 mm : 470x470x370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

250/B-CE


**Top
Line**
AUTOMATIC
Professionelle Aufschnittmaschine, Ø 350 mm "Automatisch"

- Automatischer Vorschub, Geschwindigkeitsvariator (auch manuell). - Schlitten mit "integraler Befestigung", um alle Produkte zu halten (exklusives Patent), federbelastetes Gegengewicht, das das Produkt in Richtung des Sägeblatts drückt. - Schnitt: 270xh230 mm (Ø 255 mm), Dicke 0-30 mm, (Klingenauszieher serienmäßig).
mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1070
350/AVV
**Aktuelle
Preise**

Refrigerated
TB32/ICE
Gekühlter Fleischwolf N°22, Monoblock aus Edelstahl

- Stundenproduktivität: 350 kg. - Ausstattung: 4,5-mm-Raster. - Superkompakter, innovativer, gekühlter Fleischwolf aus rostfreiem Stahl AISI 304. - Kühlsystem durch "Peltier-Effekt". (kein Kompressor, kein Gas), Energieeinsparung, Kühlung erfolgt am Hals und Mund. - Einfache Wartung, abnehmbarer Trichter und Hals aus Edelstahl. - 24-V-Niederspannungs-Steuerungen, mit Reversierbetrieb, Gehäuse (IP54). - Leistungsstarker und belüfteter Motor, ausgestattet mit einer Thermik. - Mundstück und Propellerzapfen aus Stahl AISI 304, schnelles und robustes Mundstückbefestigungssystem.
mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1087
TC22/ICE
Gekühlter Fleischwolf N°32, Monoblock aus Edelstahl

- Stundensatz: 650 Kg. - Lieferung inkl. Gatter 6 mm.
mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE
**Aktuelle
Preise**

**Ø 100
or
Ø 130**
PHM-130B

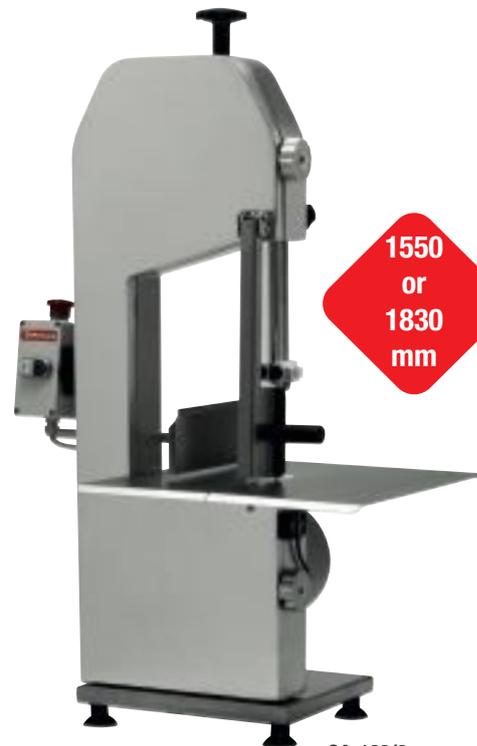
Presse Hamburger manuell

- Gestell und Hamburgerschale aus Edelstahl. - Ø der Walze: 100 mm, eingebauter Filmhalter.
mm : 190x250xh320 -

Ed. 8 - 1096
PHM-100

- Ø des Zylinders 130mm.
mm : 190x300xh280 -

**Aktuelle
Preise**

PHM-130B

**1550
or
1830
mm**
SA-183/2
Knochensäge (eloxiertes Aluminium)

- Zackensäge 1550 mm aus INOX für Knochen. - Motor 1hp, Geschwindigkeitsregulation. - Ausführung aus Aluminiumlegierung. - Mikro-Sicherheitsschalter. - Motorbremse, Niederspannungs-Schalttechnik. - Kalibrierscheibe aus Edelstahl AISI 304.
mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1093
SA-155/2
Knochensäge 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

SA-183/2
**Aktuelle
Preise**




Silver Line



Free

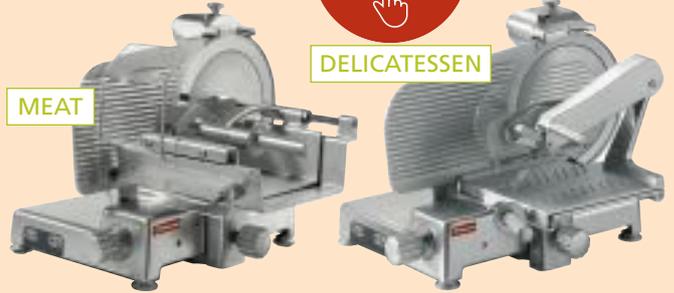
PLUS - "Design" mit abgerundeten Ecken, keine scharfen Kanten und ohne sichtbare Schrauben. - Großzügiger Raum zwischen Messer und Becken. - Mit Sicherheitsdruckknopf. - Herausnehmbares Messer. - Schutzring um das feststehende Messer. Ed. 8 - 1067

Aktuelle Preise

Von : 350/....

MEAT

DELICATESSEN



Gemüseschneider

- Zu 100% aus Edelstahl hergestellt, gegen Nahrungsmittelsäuren beschichtet und behandelt. - Leistungsstarker und belüfteter Motor (0,55 kW). - DC-Stromversorgung, einfache Handhabung, hohe Sicherheit durch einen Mikroschalter am Hebel und auf dem Deckel. - Niederspannungssteuerung 24 V, Schutzart (IP54), NVR (No-Voltage Release) vermeidet jegliche Art von unfreiwilligem Starten.

Schneidescheibe 2 mm

T2/K

Schneidescheibe 3 mm

T3/K

Schneidescheibe 4 mm

T4/K



Reibescheibe 3 mm

R3/K

Reibescheibe 4 mm

R4/K

Reibescheibe 7 mm

R7/K

The Original



- Produktion pro Stunde 100-300 Kg. mm : 240x410xh600 - kW : 0,38 - V : 230/1N 50Hz

TVA-38D

Aktuelle Preise

Ed. 8 - 1104

Black Line

230/1N 50 Hz



PPF-05

PPF-18

ADVANTAGE Schleifende Drehscheibe und Innenwände, inkl. zusätzlichem Schleifband (beides leicht zu entfernen, einfache Wartung, Bedienung benötigt kein geschultes Personal).

Kartoffelschälmaschinen

- Behälter aus Edelstahl AISI 304, 100% hygienisch, abgerundete Kanten, ohne Unebenheiten. - Digitales Bedienfeld IP 55, Multifunktions-Digitalzeitschaltuhr. - Filter, vorne, ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtung (außer PPF-05). - Serienmäßig mit seitlichem Filter QUOTE 50 mm. - Wasseranschluss durch Magnetventil. Ed. 8 - 1100

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9

Aktuelle Preise

Stabmixer 20 Liter, Stab 250 mm, 1 Geschwindigkeit

- Umdrehungen/Minute: 15000 RPM. - Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, entfernbar. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - On/Off Schalter, Direktstart (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

mm : xxh520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1060

MIF-25



Variable Speed

20 L



Stabmixers

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit "viertel Umdrehung" Schaltung, einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "kontinuierlich"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 8 - 1060

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW
MIV-30	30	300	Yes	0,3
MIV-40	40	400	Yes	0,4

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

Stabmixer

- Blockmotor mit eingebautem PVC, ergonomischer Handgriff für konstanten Einsatz. Effizient und dank der guten Steigung sowie besseres Emulgieren der Produkte durch Minimalaufwand. - IP34 geschützt. - Mixstab, Messer und Glocke aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Messer leicht zu entfernen. - Mixstab mit Intervall-Steuerung, sehr widerstandsfähig, sehr einfache Montage und Demontage. - On/Off Schalter (für Startschaltung mit Drucktaste "+"), mit variabler Digitalgeschwindigkeitsanzeige (9 Positionen + volle Geschwindigkeit). - Schrittweiser Start, Vermeidung aller Lebensmittelprojektion (konstante Geschwindigkeit durch "DVC", serienmässig) mit Überhitzungs-Sicherheitsschalter.

Ed. 8 - 1061



Variable Speed

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW
MAV-45	100	400	Yes	0,45
MAV-65	230	500	Yes	0,65

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

n° 8



Fleischwolf N° 8

- Ausführung Aluminiumlegierung und Edelstahl. - Zahnradgetriebe im Ölbad - Schwachstromsteuerung 24 V. - Schneidescheibe 6 mm. Scheibe und Messer aus Edelstahl.

mm : 300x240x300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1080

TS8

**n° 12
n° 22**



Fleischwolf N° 12

- Ausführung Aluminiumlegierung. - Schneidescheibe 6 mm. - Scheibe und Messer aus Edelstahl. - Aggregat in Ölbad. - Schwachstromsteuerung 24 V. - Kapazität: 150 Kg/Std.

mm : 380x220x430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1080

TS12

Fleischwolf N° 22

- Belüfteter Motor für intensive Verwendung
mm : 450x220x400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle Preise

TS22

n° 32



Fleischwolf N° 32

- Gehäuse und Trichter aus Edelstahl AISI 304, demontierbares Wolf-Werk (Ø 98 mm), sehr wartungsfreundlich, 6mm, 6mm und Lochscheibe aus Edelstahl AISI 304. "selbst-schärfend", Bedienung 24V, Laufrichtung umkehrbar.

mm : 500x225x510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1081

TI32/S



Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat
 Hergestellt aus ABS, Behälter einfach herausnehmbar zur Reinigung, gekühlter Motor mit 2800 U/min, Standard mit glatter Klinge, Blender aus ABS, Micro-Sicherheitsschalter, Deckel aus Lexan, durchsichtig. Ein Zugeben von Zutaten ist durch eine Öffnung im Deckel jederzeit möglich, Bedienfeld in Niederspannung, die Elektronik ist wassergeschützt (IP67), NVE (no voltage release)

Ed. 8 - 1077

Gemüseschneider, 3,2l, glattes Messer, ABS, Polycarbonat
 mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

3,2 L

Aktuelle Preise



Parmesan

Parmesan Käseibe
 - Verarbeitung: Edelstahl "Aluminiumlegierung". - Roller Durchm.110 mm, mit einem oberen Hebel, Öffnung 110x65mm.- Getriebe in Ölbad.- 24 V Steuerung.
 mm : 280x250xh310 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz Ed. 8 - 1078

Aktuelle Preise

GM



4, 6, 9 L

CSP/6V

Schneidemaschinen

- Gerät ganz aus Edelstahl AISI 304. Becken aus rostfreiem Edelstahl 18/10, thermischer Trichter, abnehmbares Becken, einfach zu leeren und zu reinigen. - Belüfteter Motor für intensive Nutzung, (umschaltbar 400V & 230V/3). Keine Wärmeübertragung an Nahrungsmittel (Motor und Becken liegen nebeneinander). - Sehr stabiles Messer (aus Serie 1 der geraden Messer) mit gebogener Klinge aus gehärtetem Stahl. - Hohe Sicherheit garantiert durch einen doppelten Mikroschalter. - Deckel aus Lexan für optimale Sichtbarkeit und Loch für Zusatzzugabe - Mit Spatel und Schleifstein ausgestattet. - Niederspannungssteuerung 24V, elektrisches Feld wasserdicht (IP54), NVR (No-Voltage Release).
 Ed. 8 - 1074

Cutter aus Edelstahl, 4 Liter

- Stundensatz: 2600 RPM.
 mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

Aktuelle Preise

Cutter aus Edelstahl, 6 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Geschwindigkeitsregler: 1100/2600 RPM.
 mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

CSP/6V

Cutter aus Edelstahl, 9 Liter, Geschwindigkeitsregler

- Version mit 2 Motoren, Geschwindigkeitsregler 1100/2600 RPM.
 mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP/2/9V

Variable Speed



Planetenmischer, 7 Liter
 - Metallgehäuse. - Drehkopf hochklappbar, Mikroschalter. - Kessel aus Edelstahl, abnehmbar. - Serienmässige Lieferung: 3 Utensilien aus Metall : Schneebesens, Knethaken und Schaber. - Steuerung mit niedriger Spannung (24 V), (IP54). Hinweis: Das Gerät ist für Nahrungsmittel von mittlerer Konsistenz (z.B. Brot) für max. 1 Kg Mehl geeignet! - Geschwindigkeitsregler.
 mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1064

BTM-7S/N

Planetenmischer

- Antrieb mit Ritzel, 3 Geschwindigkeiten, Chromstahlkessel (abnehmbar). - Gitter mit Sicherheitseinrichtung. Inkl.: 1 Tank *1 Knethaken *1 Palett *1 Rührhaken.
 Ed. 8 - 1064

3 Speeds



Aktuelle Preise

	Lt	mm	kW
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1

230/1N 50 Hz

BM-10AT/N

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel

Gekühlter Speiseabfallbehälter

- Innen und außen aus Edelstahl, vorgesehen für Müllcontainer von 240 Liter (nicht im Lieferumfang enthalten). - Abnehmbare Paneele mit Montagehalterungen (FCKW-freiem Polyurethan). - Obere Klappe ermöglicht eine Ausleerung des Abfalls. - *Ed. 8 - 622*

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert).
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C

- Kühleinheit für RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

- Kapazität Mülltonne 240 Lit. (nicht mitgeliefert)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C

- Kühleinheit für RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

Aktuelle Preise



**10 m
15 m**

Schlauchbrause

- Wandbefestigung. - Autom. Aufrollen (10m.). - Pistolenbrause, Abzug "no-drip" (max. 60°C). - Durchfluss 12 Lit./Min. - Gehäuse aus Edelstahl. mm : 150x430xh460 - *Ed. 8 - 1021*

MAX-10/R2

- Automatisches Aufrollen (15 m.). mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2



6 m

Aktuelle Preise



- Wandmontage. - Autom. Aufrollsystem. (6 m). - Pistolen-Griff, Abzugsdrücker "no-drip" (max 60°C). - Durchlauf 10 L/Min. - Ausführung Inox. mm : 80x380xh380 - *Ed. 8 - 1020*

MID-6/R2



Stainless Steel

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Insektenvernichte

- 2 fluoreszierende Röhren - Spannung 5000 V. - Verarbeitung aus Edelstahl.

Ed. 8 - 1174

	mm	Light	Radius
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²

Aktuelle Preise



CG220/B

GN EN



Tablettwagen für Bleche

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. - Auflage-schienen, geschweißt, "C" Form, Antikippsystem mit Stopper (Zwischenraum 75 mm). - Rohr-rahen 25x25 mm, demontierbar. - 4 Lenkräder mit Anschlag Ø 125 mm, 2 mit Bremsen. *Ed. 8 - 998*

	Type	mm
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838

Aktuelle Preise





Milk Shake

Stainless Steel Cup

- Gehäuse mit ABS ausgestattet, Farbe (schwarz). - Speziell konzipiert für den professionellen Einsatz. - On/Off Schalter und Mikrosicherheitsschalter. - Leistungsstarker Motor (1400 Umdrehungen/Minute), belüftet.

Ed. 8 - 1048

Milkshaker, 1 Lexanbecher 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B

Milkshaker, 2 Lexanbecher 2x 650 cl
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B

Milkshaker, 1 Edelstahlbecher 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB

Aktuelle Preise



Smoothie and Frozen Cocktails

PLUS Verfügt über anspruchsvolle Funktionen und Eigenschaften, erlaubt das Mischen von festen (Beispiel von Eiswürfeln!) und flüssigen Produkten. Perfekt für die Vorbereitung von Eis für alle Arten von FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, Granita, etc. Ideal für Bars, Restaurants, Fast-Food-Ketten, etc. Attraktives und funktionelles Design. Platzsparend.

Professioneller Mixer mit Schallschutzhaube, quadratisches Glas 2 Liter, Geschwindigkeitsregler, programmierbar
- Struktur aus Aluminium, mit ABS. - Sehr leistungsstarker Motor (750 W - 1HP) 8000, 16000 rpm), belüftet für intensive Nutzung. - Becher für 2,0 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Maßeinheiten in Liter und Gallonen UK und USA. - Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitsschalter. - Niedrige Geräuschemission. - Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.

Ed. 8 - 1052

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

BARMIX/CP-P



Ice Crushers

Icecrusher 3l und Edelstahlschale
- Autonomer Betrieb - Aus Aluminium und ABS, Auffangschale aus lebensmittelechtem PVC - Schüssel aus rostfreiem Stahl (3 Lit.) - Motor (800 U/min) mit Untersetzungsgetriebe (nicht direkt) - Deckel mit Sicherheitsmikroschaltverrichtung - Eisdickenregulierungsvorrichtung.
mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1049

Aktuelle Preise

TRT-NK



Citrus Juicers

230/1N 50 Hz

Zitrusfrüchtepresse
- Alle Teile die mit den Zitrusfrüchten in Verbindung kommen, können ohne Werkzeug demontiert werden, leichte Reinigung. Version mit Abdeckung und Hebel. - Motor 1300 rpm ausgestattet mit einem thermischen Schutz.

Ed. 8 - 1045

Ref	mm	Lever	kW
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3

Aktuelle Preise

Waffle

Line

Elektrisches Waffeleisen

"Ähre am Stiel" 4 Stk.+ Timer

- Kapazität: 4 Stück (23cm), 96 Stück/h (Backzeit 2.3 Minuten) - Waffelplatte aus Gusseisen mit hoher Wärmeleitung, garantiert eine homogen gebackene Waffle - Aufheizung durch verstärkte Heizelemente mit INOX-Ummantelung - Temperatur regelbar von 0 bis 300°C (Backtemperatur 230°C, LED zur Kontrolle) - Unabhängiger elektronischer Timer - Abnehmbare Rinne rund um das Gerät (vereinfacht die Wartung, patentiert) - Anmerkung: Lieferung OHNE Stiele (GE-500/BT).

mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1037



Corn Waffles



Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

- Form: aus Gusseisen, garantiert homogenes Backen. - Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl "Incoloy" behandelt - Regulierung durch Thermostat von 0 bis 300°C. - Umlaufende Auffangrinne, abnehmbar, leichte Reinigung (exklusives Patent). Ed. 8 - 1038

Elektro Waffeleisen 2 Stück, "Modell Brussel 3x5"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N

Elektr. Waffeleisen 2 STK. "Modell Liege 4x6"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N

Aktuelle Preise



GE-4X/EN



Hot

Erhitzer für Aufstrich- , Flüssigschokolade

- Geliefert mit zwei Flaschen, Deckell mit 3 Auslässen zur einfachen Verteilung. - Thermostat bis 90°C, Warmhaltetemperatur ca. 50°C (kein Überhitzen, kein Austrocknen). - Elektrische Heizelemente rund um den Edeltahlbehälter. - Elektronische Timer

Ed. 8 - 1042

CC/NUT-2D

Erhitzer für Aufstrich- , Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (1 Lit)

mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S

Erhitzer für Aufstrich- , Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)

Erhitzer für Aufstrich- , Flüssigschokolade, Honig, Saucen, Käse (2x 1 Lit)
mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D

Aktuelle Preise



Hot Chocolat

Spender für warme Getränke

- Kapazität 5 Liter. - Aussenverkleidung in Inox, das Gefäß aus Polycarbonat.

- Wasserbad mit permanenter Temperatur.
mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1039



Aktuelle Preise



CIOCAB

ASD/FC



Automatic

- Laderampe und Rückgewinnungstank serienmäßig. - Druckregelung. - Hergestellt aus "lebensmitteltauglichen" Materialien, die in Kontakt mit Orangensaft keine Veränderungen erfahren. - Entwickelt für einfache Wartung, außen und innen. - Automatische Abschaltung.

Ed. 8 - 1046

230/1N 50-60 Hz

ASD/50

	mm	Production Minutes	Storage	kW
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3

Aktuelle Preise





Pancakes
Ø 400 mm

BRET/1E-HR

Elektro Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente, kein Anbrennen. - Regelbar von 0°-300°C. - Überprüfung
Mit Holzspatel Gestell aus rostfreiem Stahl
mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/1E-HR

Aktuelle
Preise



Gas Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 60 Stück /Stunde (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Spiralförmige Heizelemente , kein Anbrennen. - Mit Holzspatel.
mm : 400x400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

Pancake

Line

Pancakes
Ø 400 mm



BRET/2E-HR

Elektro Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 2x60=120 Stk/Std. (Backzeit 1 Minute). - Platte aus emailliertem Gusseisen.
- Aufheizung durch gepanzerte Spiralwiderstandelemente aus Edelstahl, "Incoloy"
behandelt. - Regulierung von 0 bis 300°C. - Lieferung mit einem Holzschaber.
mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/2E-R

Gas Doppel Crepiere, hohe Leistung, Ø 400mm "emailliert"

- Produktion: 2x60=120Stück pro Stunde (Backzeit 1 Minute) - Platte emailliert - 2
unabhängige Brenner in 6-Stern-Form, Regulierung durch Ventil mit verlangsamer Po-
sition. - Geliefert mit hölzernem Spachtel.
mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R



R290

CAR/2-R2

Slush
&
Sherbet

Aktuelle
Preise



Granita Maschine/Spender

- Geschützte Steuerungen mit Inspektionstor. - Schalen aus Polycarbonat, Deckel aus
ABS, mit Dosierhahn, zur einfachen Wartung vollständig abnehmbar. - Kältemittelver-
dampfer aus Edelstahl AISI 304. - Temperaturhaltefunktion über Nacht.

Ed. 8 - 670

	Lit.	mm	kW
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5

Drink
Dispencer



DD12/3T-R2

Gekuhnte Getrankespender

- Behälter aus Polycarbonat, Deckel aus Edelstahl, für Dosierventil vorbereitet, komplett
abnehmbar zur einfachen Pflege.- Kühlmittel-Verdampfer aus Edelstahl AISI 304. DD14:-
LED Beleuchtung (patentiert).- Es ist möglich Bildwerbung zu präsentieren, transparen-
ter Plexiglasschutz

Ed. 8 - 669

	Lit.	mm	kW
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35

**Coffee
Filters**

- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Fassungsvermögen: 12 Tassen in 6 Minuten. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung zur Verhinderung einer trockenen Erwärmung. - NB: geliefert mit 2 Glaskrügen von 1,8 Liter.
Ed. 8 - 1032

**Aktuelle
Preise**

PCF-A2/F

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmehalplatten - Halbautomatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig + 2 Wärmehalplatten - Automatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

**Hot
Water**

- Innen- und Außenkonstruktion aus Edelstahl. - Stundenproduktion: 25 Liter. - Tankinhalt: 10 Liter. - Automatische Befüllung. - Elektronisch einstellbare Temperatur durch THERMOPID (80 - 98°C). - Mit Serviceventil. - Automatische Wasserstandskontrolle. - Optischer Alarm bei Wassermangel im Tank.
Ed. 8 - 1035

Spender für Heißwasser 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

**Aktuelle
Preise**
**Coffee
Filters**

- Konstruktion aus rostfreiem Stahl. - Tankinhalt 2,2 Liter (mit Überlaufvorrichtung). - Ergonomischer Filterhalter (Ø 90 mm). - Kesselinhalt 0,3 Liter, aus rostfreiem Stahl. - Sicherheitsvorrichtung gegen trockene Erwärmung. - NB: geliefert mit 1 isothermischen Thermoskanne aus Edelstahl mit 2,2 Litern Inhalt.
Ed. 8 - 1033

**Aktuelle
Preise**

PTH-A1/T

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Halbautomatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

Filter Kaffeemaschine - 1-gruppig mit Thermos 2,2 Lit. - Automatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

**Fruit and
Milk
Cocktails**

- Leistungsstarker Motor (450 W), belüftet. Niedrige Geräuschemission. - Becher für 1,5 Liter aus transparentem Lexan, unzerbrechlich und spülmaschinenfest. Masseinheiten in Liter und Gallonen UK und USA. - Deckel mit luftdichter Kappe und kleinem Messbecher für die Zugabe von Zutaten. Mikrosicherheitschalter. - Messer aus Edelstahl, leicht zu entfernen.
Ed. 8 - 1051

Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter
- Umdrehungen/Minute (18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

T1/B

Mixer "Multifunktion", 1,5 Liter, Geschwindigkeitsregler
- Umdrehungen/Minute (11000-18000 RPM).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

**VARIABLE
SPEED**

Kaffeemühle mit Dosierer

- Glocke Kapazität 1 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g, Schleifscheiben Ø 60 mm. - Kontinuierliche Betriebsdauer 30 min. - Schutzart IP 21. NB: Wert des akustischen Lärms (80 dB). mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1031*

TAURO-NEW/B

Semi Automatic



Kaffeemühle "automatisch" mit Dosierer

- Kapazität: 2 kg. - Dosierer von 5 bis 12 g. Räder Ø 60 mm. - Dauerbetrieb 30 Min. - Schutz IP 21. Hinweis: Lärm-Wert (80 dB). mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1031*

AUTO-80/B

Automatic



Aktuelle Preise

Compact Line

Espresso & Americano



COMPACT/2EB

Electronic Automatic

On request



DVA...



COMPACT/2PB

Semi Automatic

Kaffeemaschine 1-gruppe automatisch - SCHWARZ
mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/1EB

Aktuelle Preise

Espressomaschine 2-gruppig, automatisch - SCHWARZ
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/2EB

Espressomaschine 2-gruppig, halbautomatisch - SCHWARZ
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/2PB

Aroma Line

DIGITAL DISPLAY



Espresso & Americano

Espresso-Kaffeemaschinen

PLUS Die neuesten elektronischen Espressomaschinen Aroma Line verfügen über einen programmierbaren Mikroprozessor, der folgendes umfasst: A) Programmieren der Kaffeeportionierer für jede Gruppe. B) Automatischen Befüllung des Kessels. C) Uhr und des Datums Einstellung. D) Speichern von "total" zubereiteten Kaffees. E) Steuerung der optimalen Kesseltemperatur durch " THERMOPID ". F) Optischer Alarm bei Wassermangel im Kessel. G) Automatische Dosierung von heißem Wasser. H) Alarm für Maschinenwartung und Regeneration des Wasserenthärter. I) Selbstreinigungsprogramm für Kaffeegruppen ... etc. J) Möglichkeit der manuellen Aktivierung / Deaktivierung der ECO MODE - Funktion zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Kesseltemperatur bei 80°C). K) Visualisierung verschiedener Alarme ... usw. Anzeige mit Digitalanzeige: (5 Sprachen: Italienisch, Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch,).

Ed. 8 - 1027

Von : AROMA/....

Aktuelle Preise

Gratis-Nummer: 0800 700 118



Gastro-Markt 1a Technik

Kasernenstasse 4b – Postfach 229
CH-8184 Bachenbülach

T 044 864 80 80 – F 044 864 80 81

info@gastromarkt.ch – www.gastromarkt.ch



Map und Routenplaner:



Einfach finanziert!

Einfache Finanzierung durch unser Leasing. Verlangen Sie heute noch Ihre persönliche Leasing-Offerte!

leasing@gastromarkt.ch

