



KÜHLSCHRANK KS

- **Steckerfertiger Kühlschrank GN 2/1** mit Umluftkühlung
- Gehäuse und Innenraum **aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301**
- Tiefgezogener Innenbehälter zur leichten Reinigung
- **60 mm Energiespar-Isolierung**
- Selbstschließende Türen
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Autom. Abtauung und Tauwasserverdunstung
- FKW- und FCKW-frei
- Verdampferfreier Innenraum
- Wartungsfreundlicher Kondensator
- Energieeffizientes Monoblock-Kältesystem, hocheffizienter Lufter, grossflächiger Verdampfer
- **Klimaklasse: 5 (+40°C UT / 40% LF)**
- **Kältemittel R290**

Modell	KS 7015
Artikelnummer	139407
Anschlusswert	250 W / 230 V
Nettoinhalt	472 L
Temperatur	-2°C bis +8°C
Energieverbrauch	679 kWh / Jahr
Maße: B x T x H (mm)	770 x 820 x 2025



STATT € 1.790,-
1.495,-

GASTRO aktuell



Sigatec Gastrotechnik Handels GmbH
 Schauraum & Büro:
 3680 Persenbeug, Industriestraße 14
 Tel.: 07412/ 560 28, office@sigatec.at
 www.sigatec.at

Beratung - Planung - Design - Service - Verkauf - Montage

2 KOCHSYSTEME

KOMBIDÄMPFER KORE / MINITOUCH

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG:

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

FUNKTIONSAUSSTATTUNG KORE ZUSÄTZLICH:

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

BETRIEBSARTEN MINITOUCH/KORE:

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

MINITOUCH KM 0623W



STATT € 5.300,-

4.240,-

KORE KB 061W



STATT € 7.980,-

6.250,- MIT BOILER

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Einschübe	Boiler	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
KM0623W	138029	4,7 kW / 400 V	6 x GN 2/3	-	519 x 628 x 770	5.300,-	4.240,-
KM061W	138030	6,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	-	519 x 806 x 770	5.700,-	4.495,-
KB061W	141023	7,9 kW / 400 V	6 x GN 1/1	✓	519 x 803 x 770	7.980,-	6.250,-

KOCHSYSTEME

MTE5W R



STATT € 5.190,-
3.769,-

Optional:
Türanschlag links | Touchscreen rechts

BETRIEBSARTEN

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



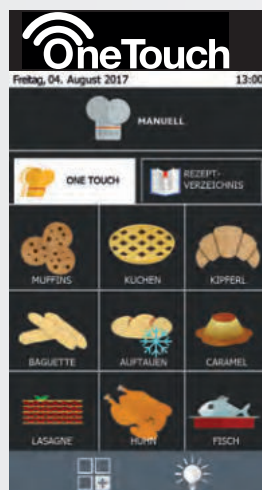
HEISSLUFTDÄMPFER ETE

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

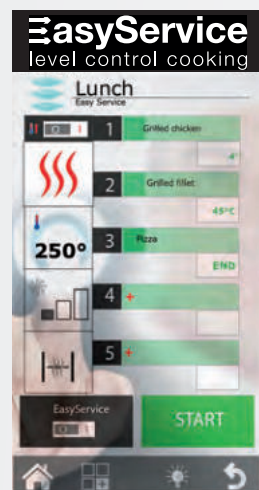
7" TOUCH-SCREEN-STEUERUNG



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



Innovative, beliebig adaptierbare Steuerung zur Schnellwahl von 9 Programmen.



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



Mit 4 Programmen für einfache und kostengünstige Reinigung.

Modell	Art-Nr.	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MTE5W R	141578	6,3 kW / 400 V	5 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 657	5.190,-	3.769,-
MTE7W R	141579	9,6 kW / 400 V	7 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 837	6.275,-	4.720,-
MTE10W R	141580	12,6 kW / 400 V	10 x GN 1/1 oder EN 60/40	907 x 752 x 1037	6.990,-	5.450,-

4 KOCHSYSTEME

GASHERD

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

STATT € 4.217,-

3.100,-



CG 740E

CE 74TE



STATT € 3.670,-

2.860,-

ELEKTRO-HERD

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



BE 74XM



STATT € 5.678,-

4.495,-

STATT € 3.130,-

2.500,-



CM 720G

ELEKTROKIPPBRATPFANNE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiegelboden aus Duplex 2304 rostfrei
- Gussgekapselftes Heizelement aus Edelstahl
- Fassung 50 L
- Handkippung

ELEKTRO-MULTIBRÄTER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Bratpfanne aus CNS 18/10, Compound für gleichmäßige Wärmeverteilung und hohe Wärmespeicherkapazität
- Füße höhenverstellbar

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperaturreglung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 740E	122543	24 kW / Gas	50° - 300° C	800 x 700 x 900	4.217,-	3.100,-
CE 74TE	122558	16,4 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	3.670,-	2.860,-
BE74XM	139373	10 kW / 400 V	50° - 300° C	800 x 700 x 900	5.678,-	4.495,-
CM 720G	122564	5,1 kW / 400 V	50° - 300° C	400 x 700 x 900	3.130,-	2.500,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-GRILLPLATTE

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



STATT € 2.390,-

1.780,-



FLE72GCRX



FLE741GCRX

STATT € 3.590,-

2.605,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Grillplatte	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FLE72GCRX	142419	6 kW / 400 V	Hartverchromt	400 x 700 x 850	2.390,-	1.780,-
FLE741GCRX	142420	12 kW / 400 V	Hartverchromt	800 x 700 x 850	3.590,-	2.605,-

FE 7117



STATT € 2.589,-

2.095,-

STATT € 3.957,-

3.285,-



FE 7215

FRITEUSE

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Tiefgezogene Fritierbecken mit tiefer Kaltölzone
- Schwenkbare CNS-Rohrheizkörper
- Sicherheitsthermostat
- Unterbau mit Türen: Füße höhenverstellbar
- Öl Ablaufhahn und Ölsammelwanne
- Temperaturregelung von 90° - 190° C
- FG 7417 P mit Gasbeheizung



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FE 7117	122606	16,5 kW / 400 V	17 L	400 x 700 x 900	2.589,-	2.095,-
FG 7417 P	122597	16 kW / Gas	17 L	400 x 700 x 900	3.141,-	2.379,-
FE 7207	122603	14 kW / 400 V	2 x 8 L	400 x 700 x 900	3.638,-	2.805,-
FE 7215	130915	20,4 kW / 400 V	2 x 15 L	600 x 700 x 900	3.975,-	3.285,-

6 KOCHSYSTEME



STATT € 1.994,-

1.625,-



TOP 3.5

INDUKTIONSHERD FLEXISTAR

- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4031
- Perfekte Temperaturregelung und maximale Betriebssicherheit dank kontinuierlicher Mehrpunkt-Temperaturmessung
- 12 Leistungsstufen
- **Gradgenaue Warmhaltefunktion** 25° - 100° C
- Timerbetrieb mit Abschaltfunktion
- Anzeige Fehlfunktionen
- Bei Bedarf:
Leistungsreduktion bis auf 25 % möglich
- Luftfiltereinsatz zur leichten Reinigung ohne Werkzeug entnehmbar

RTCSMP-TECHNOLOGIE



TIP-& TURNSTEUERUNG



KOMFORTABLES KOCHEN



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Kochfeld (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Flexistar Top 3.5	135890	3,5 kW / 230 V	372 x 349	380 x 460 x 140	1.994,-	1.625,-
Flexistar Top 5	135891	5 kW / 400 V	372 x 349	380 x 460 x 140	2.357,-	1.935,-
Flexistar Top 10	135892	10,0 kW / 400 V	372 x 609	380 x 720 x 140	3.996,-	3.285,-
Flexistar Wok 3.5	136087	3,5 kW / 230 V	∅ 300	380 x 473 x 200	2.421,-	1.995,-
Flexistar Wok 5	136088	5,0 kW / 400 V	∅ 300	380 x 473 x 200	2.887,-	2.379,-
Flexistar Wok 8	136089	8,0 kW / 400 V	∅ 300	380 x 473 x 200	3.180,-	2.619,-

INDUKTIONS-GRILLPLATTEN FLEXISTAR

- Gehäuse komplett aus Edelstahl 1.4031
- Höchst effizient durch rekordschnelle Aufheizzeiten: 20° - 200° C in ca. 3,5 min,
- **Gradgenaues Braten mittels kontinuierlicher Mehrpunkt-Temperaturmessung** 50° - 230° C
- Spezielle Antihafplatte mit minimaler Abstrahlhitze in den Raum und mit höchster Gleichmäßigkeit
- Bei Bedarf: Leistungsreduktion bis auf 25 % möglich
- Luftfiltereinsatz zur leichten Reinigung ohne Werkzeug entnehmbar



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Kochzonen	Bratplatte (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Flexistar Griddle 3.5	135893	3,5 kW / 230 V	1	493 x 352	531 x 493 x 198	4.461,-	3.610,-
Flexistar Griddle 5	135894	5 kW / 400 V	1	493 x 352	531 x 493 x 198	4.678,-	3.799,-
Flexistar Griddle 10	136084	10 kW / 400 V	2	618 x 577	656 x 717 x 198	7.912,-	6.595,-

KOCHSYSTEME

HILITE SALAMANDER

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



STATT € 2.098,-

1.570,-



SH 20

STATT € 3.198,-

2.398,-



ST 30



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Grillrost (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SH 20	132037	3 kW / 230 V	390 x 303	400 x 544 x 518	2.098,-	1.570,-
SH 31	132196	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	2.749,-	2.060,-
ST 30	131926	4,5 kW / 400 V	560 x 358	570 x 581 x 519	3.198,-	2.398,-
SH 40	132038	5,3 kW / 400 V	725 x 358	735 x 581 x 519	2.979,-	2.290,-

GM 0311 E

HEISSHALTE-/NIEDERTEMPERATUR-GARGERÄT

STATT € 1.888,-

1.510,-



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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Einschübe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
GM 0311 E	128455	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	1.888,-	1.510,-
GM 0311 EC	130497	750 W / 230 V	3 x GN1/1 65	450 x 630 x 420	2.132,-	1.710,-
GM 0511 EC	130498	1000 W / 230 V	5 x GN1/1 65	450 x 630 x 570	2.345,-	1.900,-

8 KOCHSYSTEME

MIKROWELLENHERD

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

STATT € 2.745,-

2.181,-



NE 1840

STATT € 1.655,-

1.313,-



NE 1843



STATT € 1.855,-

1.472,-

NE 2143-2



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Garraum (mm)	Magnetrons	Listenpreis €	Aktionspreis €
NE 1643 EUG	131133	2590 W / 230 V	1600 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.550,-	1.229,-
NE 1843 EUG	131135	2830 W / 230 V	1800 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.655,-	1.313,-
NE 2143-2 EUG	131136	3160 W / 230 V	2100 W	422 x 508 x 337	330 x 310 x 175	2	1.855,-	1.472,-
NE 1840	100503	3200 W / 230 V	1800 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.745,-	2.181,-
NE 2140	100504	3650 W / 400 V	2100 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	2.990,-	2.375,-
NE 3240	100505	4960 W / 400 V	3200 W	650 x 526 x 471	535 x 330 x 250	4	3.575,-	2.840,-

MIKROWELLENHERD

- Gehäuse u. Garraum aus **rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- **35 Liter Garraum**
- 2 Ebenen, GN 2/3
- Innenmaße: 360 x 400 x 228 mm
- **2 Magnetrons und rotierende Hohlleiter**
- 5 Leistungsstufen
- **Bis zu 100 Programme** bequem speicher- und abrufbar / 10 Speicher Tasten
- Elektronische Steuerung rechts
- LED-Display
- 60 Min-Zeitschaltuhr

STATT € 1.160,-

995,-



MWP 1852

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Magnetrons	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
MWP 1852-35 E2	129526	3000 W / 230 V	2	1800 W	570 x 512 x 370	1.160,-	995,-
MWP 2162-35 E2	129514	3200 W / 230 V	2	2100 W	570 x 512 x 370	1.229,-	1.066,-

KOCHSYSTEME

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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



STATT € 569,-

445,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
PEF 8	127807	3,5 kW / 230 V	8 L	190 x 220 x 120	275 x 460 x 340	165,-	170,-
PEF 8+8	127809	2 x 3,5 kW / 230 V	2 x 8 L	2 x 190 x 210 x 130	550 x 460 x 340	310,-	330,-
PEF 10SA	127811	8,5 kW / 400 V	10 L	250 x 240 x 110	325 x 490 x 380	569,-	445,-
PEF 10+10SA	127812	2 x 8,5 kW / 400 V	2 x 10 L	2 x 240 x 290 x 130	650 x 490 x 380	1.039,-	770,-
PEF 16	127813	9,0 kW / 400 V	16 L	460 x 245 x 90	527 x 465 x 360	769,-	570,-

ELEKTRO-TISCHFRITEUSE

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

EF 20BP

STATT € 1.470,-

885,-



EF 12+12B

STATT € 1.731,-

1.195,-



BF 21

STATT € 2.029,-

1.658,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Korbmaße (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EF 8B	123610	6,0 kW / 400 V	8 L	190 x 245 x 10	290 x 550 x 435	855,-	540,-
EF 20BP	123612	9,0 kW / 400 V	20 L	560 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.470,-	885,-
EF 12 + 12B	123613	9 + 9 kW / 400 V	2 x 12 L	2 x 235 x 275 x 105	750 x 675 x 380	1.731,-	1.195,-
BF 21	110056	6,8 kW / 400 V	21 L	630 x 365 x 70	700 x 580 x 250	2.029,-	1.658,-

10 IMBISS



EGP 400

STATT € 395,-

310,-



EGP 600

STATT € 655,-

524,-

ELEKTRO GRILLPLATTEN EGP

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

Modell	Art-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP 400	139119	1	3,0 kW / 230 V	395 x 400	400 x 500 x 200	395,-	310,-
EGP 600	139120	2	6,0 kW / 400 V	595 x 400	600 x 500 x 200	655,-	524,-
EGP 900	139121	3	9,0 kW / 400 V	835 x 400	840 x 500 x 200	855,-	685,-

NEU



EGP65100C

STATT € 2.900,-

1.827,-

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Elektrogrillplatte glatt
- Bratfläche hartverchromt
- Eine Heizzone
- Fettauffangschublade
- Korpus aus rostfreiem Edelstahl
- Thermostatische Temperaturregelung: von 50° - 300° C
- Kabel im Lieferumfang enthalten

Modell	Art-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EGP6540C	142393	1	5,0 kW / 400 V	400 x 550	400 x 650 x 270	1.590,-	1.210,-
EGP6560C	142392	2	7,5 kW / 400 V	595 x 550	600 x 650 x 270	2.180,-	1.638,-
EGP65100C	142394	2	12,5 kW / 400 V	1000 x 550	1000 x 650 x 270	2.900,-	1.827,-

ELEKTRO-KONTAKTGRILLER

- Gehäuse komplett aus CNS 1.4301
- Grillfläche aus Duplex-Edelstahl
- Grillfläche oben gerillt, unten glatt
- Kurze Anheizzeit, gleichm. Wärmeverteilung
- Konstante Arbeitstemperatur bis 250° C
- Ausziehbare Fettauffangschale
- 40 % Energieeinsparung im Vergleich zu herkömmlichen Geräten

CG 60 DUPLEX

STATT € 780,-

595,-



Symbofoto

Modell	Art.-Nr.	Heizzonen	Anschlusswert	Grillfläche (B x T)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
CG 60 Duplex	132904	1	3,0 kW / 230 V	370 x 250 mm	470 x 445 x 245	780,-	595,-

VORBEREITUNG

Symbolfoto



AS 250 PRO

SCHRÄGSCHNEIDEMASCHINE AS PRO

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

AB €
325,-

BROTSCHEIDEMASCHINE PRIMA

- **Robustes Gehäuse aus Spezial-Alu-Legierung eloxiert**
- **Leistungsstarker Riemenantrieb** mit langlebigem Multigrip-Riemen, für Dauerbetrieb geeignet
- Motor rechts unterhalb des Schlittens angeordnet um freien Austritt des geschnittenen Brotes zu ermöglichen
- Titanverstärkte Quantanium-Antihafbeschichtung auf allen Nutzteilen
- Große Ablagefläche für lange Brotsorten
- Stufenlose Schnittstärke-Einstellung: 0 - 15 mm
- Geeignet für Brotwaren und Gebäck

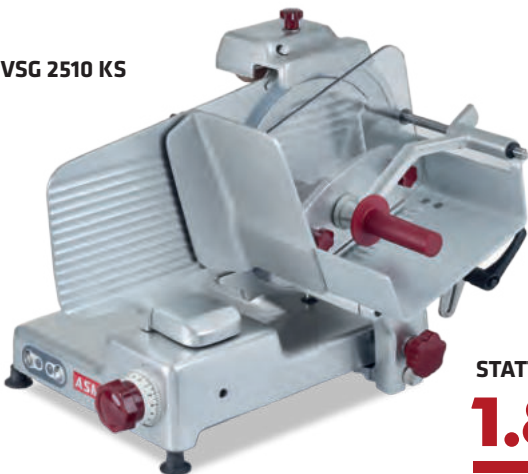


PRIMA 250

STATT € 1.450,-

990,-

VSG 2510 KS



STATT € 2.645,-

1.840,-

VERTIKALSCHNEIDEMASCHINE GETRIEBE VSG

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

Modell	Art-Nr.	Schnitt-Länge/Höhe	Messer	Stellfläche mm	Anschlusswert	Listenpreis €	Aktionspreis €
AS 220 S	100071	210 / 155 mm	Ø 220	280 x 410	150 W / 230 V	470,-	325,-
AS 250 S	100073	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	150 W / 230 V	575,-	379,-
AS 250 Pro	115195	220 / 190 mm	Ø 250	290 x 440	230 W / 230 V	799,-	584,-
AS 300 Pro	115196	260 / 220 mm	Ø 300	340 x 465	260 W / 230 V	1.291,-	885,-
PRIMA 250	111218	215 / 175 mm	Ø 250	540 x 430	180 W / 230 V	1.450,-	990,-
VSG 2510	134696	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.445,-	1.695,-
VSG 2510 KS	134697	220 / 180 mm	Ø 250	550 x 520	330 W / 230 V	2.645,-	1.840,-
VSG 3010	134698	230 / 220 mm	Ø 300	550 x 590	330 W / 230 V	2.700,-	1.899,-

12 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER

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



DTRS1



CODE scannen zum VIDEO ansehen.

STATT € 1.814,-

1.399,-

Version VV
mit variabler Geschwindigkeit.

EDELSTAHLSCHEIBENSCHNEIDEN

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

Schneidscheibe CS



AB € **111,-**

Wellenschnittscheibe CWS



AB € **118,-**

Streifenscheibe ASX



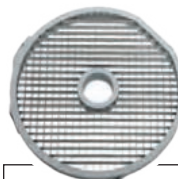
AB € **166,-**

Reibscheibe JX



AB € **71,-**

Würfelfatter MT



AB € **136,-**



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DTRS1	136277	500 W / 230 V	340 U / Min.	252 x 500 x 502	1.814,-	1.399,-
DTRSVV	125995	500 W / 230 V	140 - 750 U / Min.	252 x 500 x 502	2.120,-	1.659,-

VORBEREITUNG

GEMÜSESCHÄLER

- **Ausführung aus rostfreiem Edelstahl**
- Anwendung: Schälen von Gemüse, Waschen von Gemüse, Trocknen von Gemüse und Muscheln
- Schälzeitautomatik
- Transparenter Deckel
- Inklusive Karborundumscheibe
- Drehgeschwindigkeit: 350 U/Min.
- Modell DT10 mit abnehmbarem Schlauchbrause
- Optional:**
 - Sockel und Kunststofffilterkorb
 - Scheiben u. Körbe für div. Anwendungen



STATT € 2.195,-
1.756,-

CNS-Filterstand: € 877,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Kapazität	Gedecke	Listenpreis €	Aktionspreis €
DT55	100167	120 W / 230 V	314 x 485 x 450	5 Kg	30 - 100	2.195,-	1.765,-
DT10	100166	370 W / 400 V	440 x 690 x 680	10 Kg	100 - 200	3.015,-	2.412,-

DK452V



STATT € 1.974,-
1.579,-

KUTTER

- **Schüssel aus rostfreiem Edelstahl 18/8**
- **Anwendung: Hacken, Mixen, Emulgieren**
- Einsatzbereiche: Lebensmittelverarbeitung
- Gewölbter Schüsselboden für homogene Vermischung
- **2 Geschwindigkeiten: 1.500 | 3.000 U/min**
- **Impulsschaltung**

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Inhalt	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
DK452V	136291	500 W / 230 V	4,5 L	247 x 407 x 303	1.974,-	1.579,-

BERMIXER PRO

- **Profi-Stabmixer für hohen Anspruch:**
- Elektronische Drehzahl-Regulierung
- Überlastungsschutz
- Schutzart IP 65
- **Mischkopf und Messer ohne Werkzeug demontierbar, spülmaschinengeeignet**
- Drehzahl: 500 - 10.000 U/min



DBP 3545

AB €
455,-



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Leistung	Mixstablänge	Listenpreis €	Aktionspreis €
DBP 3545	133435	350 W / 230 V	50 L	453 mm	569,-	455,-
DBP 4545	133436	450 W / 230 V	100 L	453 mm	643,-	514,-
DBP 5555 Turbo	133438	550 W / 230 V	150 L	553 mm	786,-	628,-
DBP 6555 Turbo	133439	650 W / 230 V	200 L	553 mm	875,-	699,-

14 VORBEREITUNG

GEMÜSESCHNEIDER VC

- Gehäuse aus massivem **Aluminiumguss**
- **Schneidaufsatz** aus **rostfreiem Edelstahl**, Kammer, Stopfen und Auswurfscheibe aus Kunststoff
- Einfach und ohne Werkzeug demontierbar und zu **100 % spülmaschinensicher**
- **Asynchroner gekühlter Industriemotor**
- **Fülltrichter 83 x 160 mm**
- Vielfältige **Auswahl an Standardscheiben** gewährleistet maximale **Flexibilität**
- Betriebskontroll- und Warnleuchte
- Ein/Aus-Schalter / **Pulsfunktion**
- Einfaches Befüllen und Entnehmen des Schnittgutes
- **Einfache Demontage und Reinigung** des Produktes
- Maximale **Arbeitssicherheit** entsprechend europäischer CE-Richtlinien



VC 600

STATT € 1.495,-
980,-

Inkl. 1 Schneidscheibe S2
und 1 Reibscheibe Z3

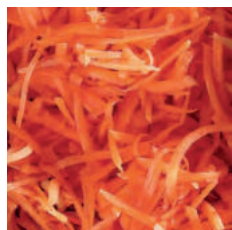
Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VC600	136110	580 W / 230 V	280 U./Min	580 x 490 x 530	1.495,-	980,-

Schneidscheibe



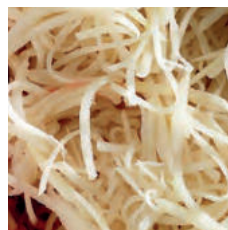
AB €
57,-

Streifenscheibe



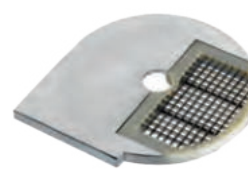
AB €
79,-

Reibscheibe



AB €
53,-

Würfelfatter



AB €
99,-

Pommes-Frites-Scheibe



AB €
83,-

Symbolfotos

VC - SCHEIBEN

- **Vielseitige Auswahl** an Scheiben für unterschiedlichste Schnittformen und Anwendungsbereiche wie Schneiden, Streifenschneiden, Reiben, oder Würfeln
- **Passend zu Gemüseschneider VC 600**



VORBEREITUNG

STABMIXER SMX

- **Leistungsstarker, langlebiger Stabmixer-Motorblock**
- **Hocheffiziente Motorkühlung** für große Beanspruchung in der Gastronomie
- **Praktisches Bajonett-System:** Wechseln von Besen und Mixstab ohne Werkzeug
- Überlastungsschutz und Anzeige
- **9 Geschwindigkeitsstufen:** 2000 - 9.000 U/Min
- **Maximalstufe** 15.000 U/min
- Griff in ergonomischer Passform für komfortables Arbeiten
- **Mixstab aus rostfreiem CNS 18/10**



NEU

SMXL300 VV

STATT € 499,-

350,-



300

400

500

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Mixstablänge (mm)	Leistung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMXL300 VV 300	141959	300 W / 230 V	300	50 l	Ø 100 x 650	499,-	350,-
SMXL400 VV 400	141960	400 W / 230 V	400	80 l	Ø 100 x 750	499,-	410,-
SMXL500 VV 500	141961	500 W / 230 V	500	100 l	Ø 100 x 850	547,-	449,-
Rührbesen	142490					169,-	145,-

SMX MINI



OPTIONAL:
EMULSIONS-
MIXSTAB

STATT € 316,-

225,-

STABMIXER SMX MINI

- **Leistungsstarker Handmixer** zum Pürieren, Emulgieren und Mixen von kalten oder warmen Speisen
- **Flexible Einsatzbereiche:** Saucen, Cremes, Püree, Suppen, Schokoladenmousse etc.
- **Robuste Ausführung** bei gleichzeitig **einfachem Handling** (Gewicht unter 1,5 Kg!)
- **Einfache Bedienung**, Reinigung u. Pflege
- Gehäuse aus Kunststoff, **Mixstab aus Edelstahl**
- Mixstab / Messer ohne Werkzeug **demontierbar**
- **Mixstablänge 250 mm**
- Variable Geschwindigkeit bis 15.000 U./min. (Mod. VV)
- Überlastungsschutz

Optional:

- Rührbesen und Emulsions-Mixstab



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Mixstablänge (mm)	Leistung	U./Min.	Listenpreis €	Aktionspreis €
SMX250 VF	138023	250 W / 230 V	250	10 l	15.000	316,-	225,-
SMX250 VV	138024	250 W / 230 V	250	10 l	15.000 var.	355,-	262,-
Rührbesen	138025					145,-	129,-

16 VORBEREITUNG

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN

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

Zusätzlich bei VBM 20 A:

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

STATT € 1.360,-

958,-



VBM 7

Symbolfoto



VBM 20A

STATT € 3.295,-

2.395,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
VBM 7	139110	250 W / 230 V	7 Liter	300 x 460 x 520	1.360,-	958,-
BM 12	115667	373 W / 230 V	12 Liter	350 x 499 x 630	2.665,-	1.695,-
VBM 20A	127557	560 W / 400 V	20 Liter	550 x 605 x 1043	3.295,-	2.395,-

TEIGKNETMASCHINEN

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



IF

AB €

999,-



IR

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Fassung	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
IF 22	125838	735 W / 400 V	18 Kg	400 x 690 x 630	1.569,-	999,-
IF 33	125839	1470 W / 400 V	25 Kg	440 x 830 x 720	1.897,-	1.245,-
IR 22	125842	735 W / 400 V	18 Kg	420 x 720 x 640	2.128,-	1.364,-
IR 33	125843	1470 W / 400 V	25 Kg	460 x 840 x 730	2.438,-	1.540,-

VORBEREITUNG

VAKUUMGERÄT ECOVAC

- **Robuste und hygienische Konstruktion, komplett aus Edelstahl CNS 1.4301**
- **Tiefgezogene Kammer**
- Elektr. **Programmsteuerung**, einfache Bedienung mit 10 Arbeitsprogrammen
- **Doppelte Schweißnaht** gewährleistet hohe Haltbarkeit der Verpackung
- Schweißleiste mit Hubkolben ermöglicht einfache Reinigung
- Gewölbter Deckel aus Acrylglas
- Softair: sanfte Rückbelüftung für optimalen Schutz des Produktes
- Inkl. Einlegeplatten
- Pumpenleistung:
6 m³ / 8 m³ / 12 m³ / 20 m³

ECOVAC 270

STATT € 2.075,-

1.695,-



Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Schweißleiste (mm)	Maße Kammer (mm)	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ecovac 270	138993	250 W / 230 V	270	280 x 330 x 155	355 x 445 x 420	2.075,-	1.695,-
Ecovac 310	138994	250 W / 230 V	310	320 x 350 x 175	395 x 445 x 450	2.267,-	1.815,-
Ecovac 350	138995	450 W / 230 V	350	360 x 405 x 175	435 x 520 x 450	2.662,-	2.129,-
Ecovac 410	138997	750 W / 230 V	410	435 x 455 x 175	510 x 570 x 525	3.089,-	2.470,-

VAKUUMBEUTEL PROFI 80 µm

- **Top-Qualität**, Ausführung 80 µm
- **100 Prozent recylebar**
- Hohe Sauerstoffbarriere
- Hohe mechanische Belastbarkeit
- Gute Versiegelbarkeit der Vakuumbeutel auf allen Kammermaschinen
- Material PA/PE
- Ausführung in 90 µm sowie viele weitere Größen auf Anfrage erhältlich



Anwendungsbispiel

ANWENDUNGEN

- Käse ohne Gasentwicklung
- Fleisch- und Wurstwaren
- Flisch und Meeresfrüchte
- Suppen und Saußen
- Vieles mehr

Art.Nr.	Maße (B x T) mm	Stückzahl pro Karton	Preis pro Karton €
132706	150 x 200	1000	30,-
132707	150 x 300	1000	45,-
132709	200 x 300	1000	55,-
132710	200 x 400	500	40,-
132711	250 x 350	1000	80,-

18 VORBEREITUNG



Symbolfoto

FWU 12

STATT € 1.264,-

899,-

FLEISCHWOLF

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



Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
FWU 12	136539	Unger 70	ca. 150 Kg	1100 W / 400 V	240 x 460 x 510	1.264,-	899,-
FWU 22	136540	Unger 82	ca. 280 Kg	1100 W / 400 V	240 x 470 x 510	1.477,-	1.070,-

FLEISCHWOLF

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



A/E 12

STATT € 1.365,-

995,-

Modell	Art.Nr.	Schneidsatz	Stundenleistung	Anschlusswert	Maße: B x H x T (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
A/E 12	118387	Enterprise 70	ca. 150 Kg	750 W / 400 V	235 x 410 x 510	1.365,-	995,-
A/E 22	118388	Unger 82	ca. 280 Kg	1125 W / 400 V	305 x 455 x 545	1.995,-	1.420,-

VORBEREITUNG

ROBOT COUPE

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



ROBOT COOK

NEU

STATT € 2.900,-

2.380,-



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Geschwindigkeit	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
Robot Cook	132751	1,8 kW / 400 V	100 bis 3500 U/Min.	3,7 Liter	2.900,-	2.380,-

KOMPAKTWAAGE EICHFÄHIG

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



BS 100 STATT € 250,-

210,-

*zzgl. Eichung: € 55,-



BSS 200 STATT € 285,-

235,-

*zzgl. Eichung: € 55,-

KOMPLETT aus CNS 1.4301



PCS 300 STATT € 270,-

235,-

*zzgl. Eichung: € 55,-

Modell	Artikelnummern	Wägebereich (kg)	Zifferschnitt(g)	Plattform (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
BS 100	133021 / 133022 / 133023	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	260 x 200	250,-	210,-*
BSS 200	133024 / 133025 / 133026	3/6 6/15 15/25	1/2 2/5 5/10	230 x 190	285,-	235,-*
PCS 300	133791 / 133792 / 133793	3/6 6/15 15/30	1/2 2/5 5/10	295 x 225	270,-	235,-*

20 KÜHLUNG

KÜHL- UND TIEFKÜHLSCHRANK KS/TKS

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

Hygienisch

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

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

- Bis zu 70 % Kosten sparen bei Umstieg von Klasse G auf A
- Umweltschonend

Tiefkühlschrank in Klasse E	TKS 7035 in Klasse B	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
3.016 kWh / Jahr	1.289 kWh / Jahr	- 57 %	345,-



STATT € 2.545,-

2.150,-



STATT € 1.995,-

1.495,-



STATT € 3.239,-

2.295,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Temperatur	Energieverbrauch	Nettoinhalt	EEC	Geprägte Sicken	Aktionspreis €
KS 7015	139407	250 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	679 kWh / Jahr	472 L	C		1.495,-
KS 7035	136590	180 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-2°C bis +8°C	329 kWh / Jahr	465 L	A	✓	2.150,-
KS 1415	142451	300 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-2°C bis +8°C	1354 kWh / Jahr	1096 L	C		2.295,-
TKS 7015	139408	500 W / 230 V	770 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	2219 kWh / Jahr	472 L	D		1.720,-
TKS 7035	136593	870 W / 230 V	720 x 820 x 2025	-20°C bis -10°C	1289 kWh / Jahr	458 L	B	✓	2.480,-
TKS 1415	142451	670 W / 230 V	1440 x 800 x 1995	-20°C bis -10°C	4475 kWh / Jahr	1096 L	D		2.730,-

KÜHLUNG

KÜHLTISCH

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

Kältemittel R290

Hygiene-Innenraum

- Der Hygiene-Innenraum mit gerundeten Ecken
- Herausnehmbare Einschubschienen

Benutzerfreundlich

- Hochwertige elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige

Energieeffizient

- Bis zu 50 % Kosten sparen beim Umstieg von Klasse C auf A
- Umweltschonend

Kühltisch in Klasse C	KTM 6721 in Klasse A	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
1150 kWh/Jahr	576 kWh/Jahr	- 50 %	115,-



KTM 6721 04P



STATT € 3.870,-
2.745,-

KTM 6721 20 P



STATT € 3.100,-
1.995,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettoinhalt	Türen/Laden	Listenpreis €	Aktionspreis €
KTM 6721 20 P	139887	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	2 / 0	3.100,-	1.995,-
KTM 6721 12 P	139889	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	1 / 2	3.485,-	2.320,-
KTM 6721 04 P	139891	360 W / 230 V	1355 x 700 x 850	576 kWh / Jahr	211 L	0 / 4	3.870,-	2.745,-
KTM 6731 30 P	139893	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	3 / 0	3.650,-	2.410,-
KTM 6731 22 P	139895	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	2 / 2	4.035,-	2.715,-
KTM 6731 14 P	139897	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	1 / 4	4.420,-	3.138,-
KTM 6731 06 P	139899	360 W / 230 V	1805 x 700 x 850	640 kWh / Jahr	329 L	0 / 6	4.805,-	3.270,-

22 KÜHLUNG

PIZZAKÜHLTISCH

- Gehäuse außen/innen CNS 18/10
- 30 mm Granitarbeitsplatte hinten und seitlich aufgekantet
- Innenraum zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- **Temperaturbereich -2/+8 °C**
- Energiespar-Isolierung 60 mm
- Türanschlag rechts - wechselbar
- Magnetdichtungsrahmen, ohne Werkzeug leicht wechselbar
- Kälteaggregat auf Schienen, zur Wartung herausziehbar
- Korrosionsgeschützter, beschichteter Verdampfer
- Automatische Heißgas-Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung

TZ13/1M-710

STATT € 5.176,-

3.690,-



NEU

B

TZ17/1M-710



B

STATT € 6.110,-

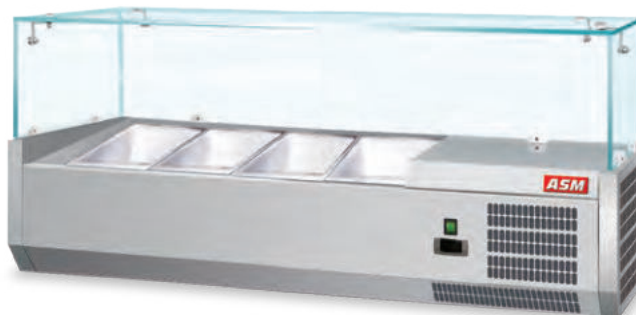
4.350,-

AUFSATZKÜHLVITRINE VP

- **Gekühlte Aufsatzvitrine mit quaderförmigem Glasaufbau aus Sicherheitsglas**
- Geeignet zur Aufnahme von Behältern GN 1/3
- Eingeschäumter Verdampfer
- Elektr. Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- **Temperaturbereich -2/+8 °C**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Klimaklasse	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
TZ13/1M-710	145579	250 W / 230 V	2 Türen EN 60x40	1450 x 800 x 1525	5	803 kWh/Jahr	5.176,-	3.690,-
TZ17/1M-710	145580	250 W / 230 V	3 Türen EN 60x40	2005 x 800 x 1525	5	858 kWh/Jahr	6.110,-	4.350,-

VRXG 1400



STATT € 714,-

580,-

KÜHLAUFSATZ

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

SYMBOLFOTO

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Listenpreis €	Aktionspreis €
VRXG 1400	131334	190 W / 230 V	4 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2	1400 x 395 x 430	442 kWh / Jahr	714,-	580,-
VRXG 1600	131336	190 W / 230 V	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	774,-	588,-
VRXG 1800	131337	190 W / 230 V	8 x GN 1/3	1800 x 395 x 430	507 kWh / Jahr	799,-	618,-
VRXG 2000	131338	190 W / 230 V	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 430	536 kWh / Jahr	834,-	664,-

KÜHLUNG

FLASCHENKÜHLSCHRANK

NEU

- Umluftkühlschrank mit Isolierglastüre
- Robuste Ausführung, Gehäuse Stahlblech weiß
- Fugenloser Hygiene-Kunststoff-Innenbehälter
- 50/45 mm Energiespar-Isolierung
- Mechanische Steuerung und Temperaturanzeige
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Energiesparende LED-Beleuchtung
- Wechselbarer Türanschlag
- Sperrbare, selbstschließende Tür
- Inkl. 4 St. Auflageroste rilsaniert - Belastbarkeit je 60 Kg
- **Energieeffizienzklasse C**
- **Kältemittel R 600a**



MRFVC 3511



MRFVC 4011



MRFVC 5511

STATT € 999,-

582,-

STATT € 1.059,-

624,-

STATT € 1.269,-

707,-

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
MRFvc 3511	145165	2.0 A	-2°C bis +9°C	597 x 654 x 1684	538 kWh	250 L	999,-	582,-
MRFvc 4011	145166	2.0 A	-2°C bis +9°C	597 x 654 x 1884	566 kWh	286 L	1.059,-	624,-
MRFvc 5511	145167	2.0 A	-2°C bis +9°C	747 x 769 x 1684	536 kWh	432 L	1.269,-	707,-

STATT € 531,-

430,-



EKS 200

EKS 600



STATT € 1.275,-

975,-

LAGERKÜHL U. TIEFKÜHLSCHRANK

- Gehäuse aus kunststoffbeschichtetem, weißem Stahlblech
- Fugenloser Hygiene-Innenraum aus Kunststoff
- Umluftkühlung, steckerfertig
- Justierbare Füße und Transportrollen
- Rückwandverdampfer
- Frontblende mit elektronischer Steuerung, Thermostat, digitale Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- **Energiesparende PUR-Hartschaum-Isolierung 70 mm**
- Selbstschließende Volltüre, verschließbar
- FKW-, FCKW-frei
- Leicht wechselbare Magnetdichtung
- Türanschlag rechts (wechselbar)
- **Klimaklasse 3 (+25° C UT / 60 % LF)**
- **Kältemittel R 600a**

Modell	Art.Nr.	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Energieverbrauch	Nettokapazität	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKS 200	134130	74 W / 230 V	0 / +8°C	598 x 623 x 838	134 kWh / Jahr	99 L	531,-	430,-
EKS 600	134125	110 W / 230 V	0 / +8°C	775 x 720 x 1990	275 kWh / Jahr	446 L	1.275,-	975,-
ETKS 200	134132	170 W / 230 V	-18° / -23°C	598 x 623 x 838	280 kWh / Jahr	97 L	576,-	475,-
ETKS 600	134127	215 W / 230 V	-18° / -23°C	775 x 720 x 1990	616 kWh / Jahr	384 L	1.319,-	1.095,-

24 KÜHLUNG

KÜHLZELLE, KÜHLAGGREGAT UND REGALSYSTEM

- Wandverkleidung lackiertes Blech, Farbe weiß
- 80 mm PUR-Hartschaum Isolierung, FCKW-frei
- Dichtigkeit 43 Kg/m³
- Nut-Feder-System mit Excenter-Spannschlössern
- Bodenelemente aus Edelstahl, Antirutsch-Fußboden
- Tür mit Schloss und Sicherheits-Verschlussystem
- Türscharnier mit Neigungssystem
- **Kühlzellenregal mit 4 Fachböden höhenverstellbar**
- Höhe: 1670 mm, Tiefe: 370 mm
- Regalstruktur aus eloxiertem Aluminium
- Regalböden aus Polyethylen, entnehmbar
- **Hocheffizientes Energiespar-Kälteaggregat**
- Feuchtraumleuchte, Lichtschalter mit Kontrollleuchte
- Elektronischer Steuerung Thermometer - 2° / +8°C
- Automatische Tauwasserverdunstung und Heißgasabtaugung
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40% RF)
- Kältemittel R 452 a



AB €

2.075,-



Standard Aggregat	HEG Energiespar Aggregat	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
8,6 kWh / 24 h	4,9 kWh / 24 h	- 40 %	270,-

Berechnungs Beispiel: HEG 20010F0 für einen Betrieb mit Energiekosten 0,20 € pro kWh)

Kühlzelle	Artikel nummer	Maße: B x T x H (mm)	Aktions preis €	Aggregat	Artikel nummer	Aktions preis €	Regal system	Artikel nummer	Aktions preis €
KR-1414	129987	1400 x 1400 x 2110	2.075,-	HEG 20010F0	129988	1.645,-	KIT 1001	130181	307,-
KR-1417	129990	1400 x 1700 x 2110	2.350,-	HEG 20010F0	129988	1.645,-	KIT 1002	129992	510,-
KR-1420	130148	1400 x 2000 x 2110	2.550,-	HEG 20010F0	129988	1.645,-	KIT 1003	130182	581,-
KR-1717	129993	1700 x 1700 x 2110	2.540,-	HEG 20020F0	130000	1.645,-	KIT 1050	129995	797,-
KR-1720	129996	1700 x 2000 x 2110	2.750,-	HEG 20040F0	130061	1.870,-	KIT 1051	129998	965,-
KR-1723	129999	1700 x 2300 x 2110	2.965,-	HEG 20040F0	130061	1.870,-	KIT 1052	130003	1.037,-
KR-2020	130159	2000 x 2000 x 2110	2.975,-	HEG 20040F0	130061	1.870,-	KIT 1056	130191	999,-
KR-2023	130160	2000 x 2300 x 2110	3.299,-	HEG 20050F0	130062	2.098,-	KIT 1057	130192	1.169,-

KÜHLZELLE / TIEFKÜHLZELLE

- **Professionelle Kühl- bzw. Tiefkühlagerung auf nur 1,23 m² Stellfläche**
- Steckerfertig inkl. Aggregat
- 80 mm starke Isolierung
- Segmentbauweise (zerlegt bei Lieferung)
- 3 Tragroste 850 x 865 mm in Serie, bis zu 5 Stk im Abstand von 207 mm möglich
- Digitale Steuerung
- Autom. Abtaugung u. Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 452 a



STATT € 3.608,-

2.889,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Temperatur	Maße: B x T x H (mm)	Volumen	Listenpreis €	Aktionspreis €
KZ 2000	130821	850 W / 230 V	-2° / +8° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	3.608,-	2.889,-
TKZ 2000	130822	940 W / 230 V	-18° / -23° C bei 30° C UT	1100 x 1240 x 2280	1,88 m ³	4.232,-	3.389,-

KÜHLUNG

STATT € 4.310,-

3.146,-

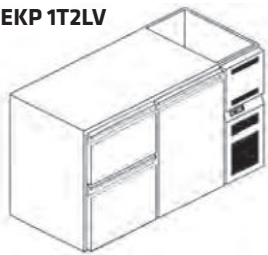


EKP 1T2LV

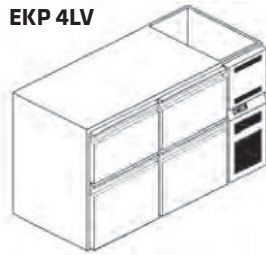
GETRÄNKEKÜHLPULT

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- Hochdruckgeschäumter Korpus mit 50 mm PUR Isolierung (CFC + HFC frei)
- Automatische Tauwasserabtauung
- Elektronische Steuerung mit digit. Temperaturanzeige
- Flaschenkühlwanne 495 x 280 mm für 8 Flaschen
- Umluft-Abtauung
- Temperaturbereich +2° / +10° C
- Schubladen mit Voll-Auszügen (Tragkraft: 60 kg)
- Installationsfach serienmäßig rechts
- Nutzhöhe Unten: 375 mm / Oben: 270 mm
- Korpushöhe: 850 mm (815 mm auf Anfrage)
- Modelle FK mit Flaschensumpf
- Klimaklasse T +18° / +43° C
- Kältemittel R 134 a

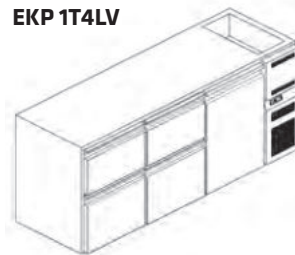
EKP 1T2LV



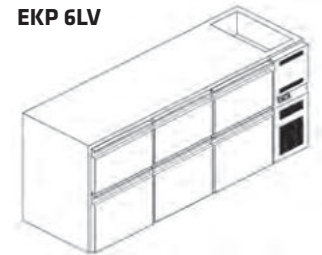
EKP 4LV



EKP 1T4LV



EKP 6LV



Modell	Artikelnummer	Türen/Laden	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
EKP 1T2LV	135814	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.310,-	3.146,-
EKP 1T2LV FK	135813	1 / 2	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.860,-	3.548,-
EKP 4LV	135816	- / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	4.845,-	3.537,-
EKP 4LV FK	135815	- / 4	280 W / 230 V	1510 x 690 x 850	5.395,-	3.938,-
EKP 1T4LV	135820	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.085,-	4.442,-
EKP 1T4L FK	135819	1 / 4	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.635,-	4.844,-
EKP 6LV	135822	- / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	6.470,-	4.723,-
EKP 6LV FK	135821	- / 6	323 W / 230 V	2090 x 690 x 850	7.020,-	5.125,-

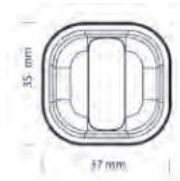
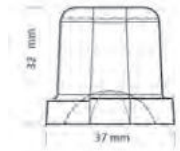
26 KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER ICS

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Eiswürfelbereiter mit **Positiv-Sprühsystem** und integriertem Vorratsbehälter
- Innenbehälter (Polyethylen) in einem Stück tiefgezogen
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Wasserführende Teile aus lebensmittelechten Werkstoffen
- Kondensatorlüfter
- Alle schmutzanfälligen Komponenten für Service- u. Reinigungszwecke vorderseitig ausbaufähig
- Serienmäßig mit 1 x Anschluss Schlauch, 1 x Ablaufschlauch und 1 x Eisschaufel
- **Kältemittel R 290**



Produziert Vollwürfel



ICS 20

STATT € 995,-

749,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
ICS 20	133740	440 W / 230 V	20 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	995,-	749,-
ICS 28	141161	360 W / 230 V	28 kg	6,5 kg	340 x 480 x 600	1.195,-	955,-
ICS 38	141162	390 W / 230 V	38 kg	11,5 kg	400 x 540 x 690	1.430,-	1.090,-
ICS 46	141163	500 W / 230 V	46 kg	15,0 kg	500 x 540 x 690	1.570,-	1.220,-



F160C

STATT € 3.300,-

2.750,-

FLOCKENEISERZEUGER

- **Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl 1.4301**
- Eisherstellung in einem mit Wasser gefüllten Zylinder, anschließend Erzeugung der Flocken mittels Pressung durch Lochscheibe
- Automatische Abschaltung, sobald Vorratsbehälter gefüllt ist (Sonde im Innenraum)
- Tiefgezogener Vorratsbehälter aus Kunststoff mit antibakterieller Agion-Beschichtung, inkl. Halterung für Eisschaufel für maximale Hygiene
- Überschwemmungsschutzvorrichtung
- Elektr. Steuerung mit integr. Überwachungssystem
- **Kältemittel R 290**
- **Wasseranschluss: 3/4"**



Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
F160C	142395	650 W / 230 V	160 kg	50 kg	700 x 616 x 995	3.300,-	2.750,-
F200C	142396	770 W / 230 V	200 kg	50 kg	700 x 616 x 995	3.700,-	2.965,-

KÜHLUNG

EISWÜRFELERZEUGER E

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- **Bewährtes Paddelsystem**
für energiesparenden Betrieb
- **Einbaufähig** durch Frontbelüftung
- **Elektr.** Eiswürfel-Vorratsanzeige
- Wasserführende Teile mit AGION-Beschichtung
- **Reinigungssystem**
- **56 % Reduzierter Energieverbrauch**
- Serienmäßig mit 1 x Anschluss Schlauch, Ablaufschlauch und Eisschaufel
- **Kältemittel 134a**

30 kg Sprühsystem	E 35 Paddelsystem	Energie Verbrauch	Ersparnis € / Jahr
9,36 kWh 24h	4,07 kWh 24h	- 56 %	386,-



E 60



STATT € 2.225,-

1.669,-

E 90



STATT € 3.240,-

2.430,-

E 21



STATT € 1.230,-

899,-

E 35



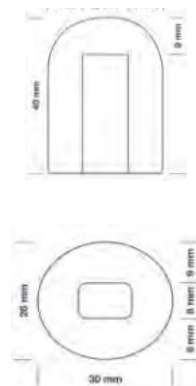
STATT € 1.720,-

1.290,-

NEU

56%
ENERGIE
SPAREN

Produziert Hohlwürfel



Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Tagesleistung	Vorratsbehälter	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
E 21	124491	260 W / 230 V	21 kg	7 kg	340 x 545 x 690	1.230,-	899,-
E 25	123625	265 W / 230 V	25 kg	10 kg	400 x 545 x 690	1.310,-	979,-
E 35	124493	350 W / 230 V	37 kg	12 kg	450 x 545 x 690	1.720,-	1.290,-
E 45	124495	370 W / 230 V	45 kg	16 kg	500 x 600 x 690	2.040,-	1.530,-
E 60	124945	570 W / 230 V	60 kg	28 kg	600 x 585 x 956	2.225,-	1.669,-
E 90	124949	570 W / 230 V	92 kg	40 kg	800 x 585 x 956	3.240,-	2.430,-

28 KÜHLUNG

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER CHILL

ALLGEMEINE AUSFÜHRUNG

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

STEUERUNG

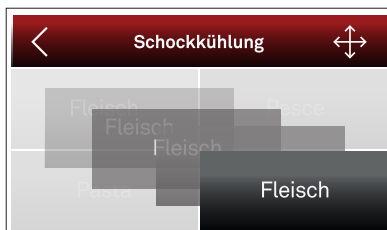
- Einfache, intuitive Bedienung mittels 4,3-Zoll Touchscreen
- **Schockkühlen:** +90 / +3° C (90 Min.)
- **Schockgefrieren:** +90 / -18° C (240 Min.)
- Rezeptdatenbank
- Kerntemperaturfühler
- USB-Schnittstelle



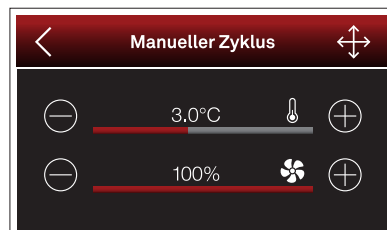
SCHOCKKÜHLUNG



PROGRAMMSTEUERUNG



MANUELLER ZYKLUS



W5UP



STATT € 4.068,-

2.790,-

W7UP



STATT € 5.773,-

4.305,-

W10UP



STATT € 8.150,-

5.770,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Kühlleistung +90°C/+3°C 90 min	Gefrierleistung +90°C/-18°C 240 min	Kapazität	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
W5UP	142430	1030 W / 230 V	20 kg	14 kg	5 x GN 1/1	710 x 710 x 853	4.068,-	2.790,-
W7UP	142444	1350 W / 230 V	34 kg	24 kg	7 x GN 1/1	780 x 800 x 1093	5.773,-	4.305,-
W10UP	142446	4120 W / 400 V	50 kg	40 kg	10 x GN 1/1	780 x 800 x 1563	8.150,-	5.770,-

VERBAUTEN

ARBEITSSCHRANK AST PRO LINE

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

ARBEITSSCHRANK AST EASY LINE

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

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-710	1000 x 700 x 850	143572	499,-	124840	719,-
AST-712	1200 x 700 x 850	143574	530,-	120472	787,-
AST-714	1400 x 700 x 850	143576	568,-	117571	862,-
AST-716	1600 x 700 x 850	143578	600,-	119864	955,-
AST-718	1800 x 700 x 850	143580	654,-	123516	1.048,-
AST-20	2000 x 700 x 850	143582	699,-	118787	1.141,-

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AST-LS14	1400 x 700 x 870	143620	755,-	132155	1.156,-
AST-LS16	1600 x 700 x 870	143622	832,-	119292	1.317,-
AST-LS18	1800 x 700 x 870	143624	889,-	121001	1.376,-
AST-LS20	2000 x 700 x 870	143626	959,-	118788	1.455,-

AB €

499,-



AST

AB €

755,-



AST LS

AB €

239,-



AT

ARBEITSTISCH AT PRO LINE

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

ARBEITSTISCH AT EASY LINE

- Ausführung wie oben
- Unterbau aus CS 1.4016

Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
AT-710	1000 x 700 x 870	143456	239,-	118582	386,-
AT-712	1200 x 700 x 870	143458	264,-	118412	431,-
AT-714	1400 x 700 x 870	143460	288,-	118584	472,-
AT-716	1600 x 700 x 870	143462	309,-	118586	519,-
AT-718	1800 x 700 x 870	143464	333,-	118588	562,-
AT-720	2000 x 700 x 870	143466	357,-	117491	596,-

30 VERBAUTEN

SPÜLTISCH PRO LINE

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

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	1 Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT1B-706	118968	600 x 700 x 850	500 x 500 x 300	746,-	508,-
SPT1BAR-712	115538	1200 x 700 x 850	500 x 500 x 300	887,-	637,-

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	2 Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPT2BAL-714	120482	1400 x 700 x 850	400 m 500 x 250	1.182,-	841,-
SPT2BAL-716	120421	1600 x 700 x 850	400 m 500 x 250	1.249,-	882,-
SPT2BAL-718	120422	1800 x 700 x 850	500 m 500 x 300	1.311,-	926,-
SPT2BAL-720	120326	2000 x 700 x 850	600 m 500 x 300	1.417,-	1.010,-



AB €
508,-

AB €
637,-



Symbolfoto

AB €
841,-



AB €
641,-



SPÜLTISCH

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

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Tropffläche	Listenpreis €	Aktionspreis €
SPC1BAR-712	118968	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	rechts	924,-	641,-
SPC1BAL-712	120161	1200 x 700 x 850	400 x 500 x 300	links	924,-	641,-



AB €
179,-

HANDWASCHBECKEN

- **Komplett aus CNS 1.4301**
- Eckige Form, rundes Becken
- Zeitgesteuerte Kniebedienung (7 sec)
- Mit Wasserhahn und Aufkantung

Modell	Art.-Nr.	MaÙe: B x T x H (mm)	Becken (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
HWB 40/40	126589	400 x 400 x 280	320 x 125	298,-	179,-
HWB 50/50	126592	500 x 500 x 280	415 x 340 x 125	326,-	207,-

VERBAUTEN

WANDHÄNGESCHRANK WH PRO LINE

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

WANDHÄNGESCHRANK WH EASY LINE

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

	Modell	Maße: B x T x H (mm)	Art.Nr.	EASY Line €	Art.Nr.	PRO Line €
OFFEN	WHO-10	1000 x 400 x 660	143662	231,-	118564	281,-
	WHO-12	1200 x 400 x 660	143664	242,-	118566	296,-
	WHO-14	1400 x 400 x 660	143666	266,-	124489	325,-
	WHO-16	1600 x 400 x 660	143668	292,-	118569	355,-
	WHO-18	1800 x 400 x 660	143670	322,-	118570	388,-
SCHIEBETÜR	WHS-10	1000 x 400 x 660	143674	307,-	115769	398,-
	WHS-12	1200 x 400 x 660	143676	320,-	115770	417,-
	WHS-14	1400 x 400 x 660	143678	346,-	115771	450,-
	WHS-16	1600 x 400 x 660	143680	389,-	115772	507,-
	WHS-18	1800 x 400 x 660	143682	431,-	115773	562,-

WHSO



AB €

231,-

WHSS

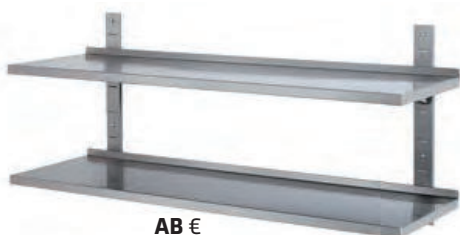


AB €

307,-

WANDBORD

- Ausführung komplett aus Edelstahl
- Winkelprofil verstärkt



AB €

116,-

WR



AB €

58,-

WB

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WR1-312	118630	1200 x 300	156,-	116,-
WR1-314	118631	1400 x 300	166,-	123,-
WR1-316	118632	1600 x 300	174,-	130,-
WR1-318	118634	1800 x 300	183,-	137,-
WR1-230	118635	2000 x 300	233,-	168,-
WR2-312	118637	1200 x 300	323,-	233,-
WR2-314	118638	1400 x 300	344,-	243,-
WR2-316	118639	1600 x 300	368,-	258,-
WR2-318	118640	1800 x 300	392,-	286,-
WR2-320	118641	2000 x 300	418,-	299,-

Modell	Art.Nr.	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
WB 3-08	115765	800 x 300	69,-	58,-
WB 3-10	114667	1000 x 300	81,-	69,-
WB 3-12	115767	1200 x 300	93,-	79,-
WB 3-14	115768	1400 x 300	105,-	89,-

Modell	Art.Nr.	Inhalt	Listenpreis €	Aktionspreis €
AR 50	118642	50 L	205,-	123,-
ARP 50	118130	50 L	289,-	169,-
ARP 90	120580	90 L	355,-	212,-

AR50



AB €

123,-

ABFALLEIMER

- Ausführung komplett aus CNS 1.4301
- mit Tragegriffen, Deckel und Rollen
- Modell ARP mit Fußhebel

32 BAREQUIPMENT

KALTPRESSE SANTOS 65

- **Weltweit erste gewerbliche Kaltpresse: Optimal geeignet für Produktion von langsam kalt-gepressten Säften aus verschiedenstem Obst, Gemüse und Kräutern**
- Variable Geschwindigkeit (5 - 80 U/min) und Filterungsgrad
- Patentiertes Press-System für schonende Rohstoffverarbeitung zur Sicherung und Erhalt aller Vitamine, Nährstoffe, Enzyme und Mineralien
- Extra großer Einfülltrichter \varnothing 79,5 mm



STATT € 4.715,-

3.760,-

ZITRUSPRESSE 10 C

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

STATT € 750,-

594,-



SANTOS 10C



CODE scannen
zum VIDEO ansehen.



AUTOMATISCHE ORANGENPRESSE

- **Ideale Lösung für SB-Gastronomie**
- Betrieb automatisch / manuell möglich
- Umfassende Auswahl an Zubehör
- Einfache, schnelle und hygienische Reinigung: Pressgruppe ohne Werkzeug in einem Stück entnehmbar und spülmaschineneeignet
- Trichterkapazität: 10 Kg
- Verarbeitung / Min: 22 Orangen

Zusatzfunktionen:

Früchtezähler, Säftezähler etc.
über Display steuerbar

Optional:

- erhältlich in den Farben:
Orange / Graphit / Schwarz
- erhältlich mit Podium

VERSATILE PRO



STATT € 5.190,-

3.750,-

STATT € 415,-

340,-



SANTOS 38

ZITRUSPRESSE 10 C

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 10 C	100603	230 W / 230 V	200 x 300 x 380	750,-	594,-
Santos 38	100600	130 W / 230 V	170 x 303 x 350	415,-	340,-
Santos 65	134148	650 W / 230 V	200 x 350 x 650	4.715,-	3.760,-
Versatile Pro	127466	300 W / 230 V	470 x 550 x 850	5.190,-	3.750,-

BAREQUIPMENT

KOMPAKTER ENTSAFTER

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Automatischer Tresterauswurf
- Einwandfreie Trennung von Saft & Trester
- Schleuderkorb abnehmbar
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung: bis 100 l / h**



SAFTZENTRIFUGE

- **Motorblock, Schleuderkorb und Saftbehälter aus rostfreiem Edelstahl**
- Zentrifugalkorb mit Edelstahlsieb Ø 165 mm
- Reinigungssystem EZY CLEAN® II: alle mit Lebensmittel in Kontakt kommenden Teile ohne Werkzeug abnehmbar
- inklusive Reinigungs- und Pflegeset
- **Stundenleistung 140 l / h**

SANTOS 50 C



SANTOS 68 EASY CLEAN



STATT € 1.622,-

1.195,-

STATT € 2.697,-

1.980,-

PROFI KÜCHENMIXER

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



BAR-BLENDER

- **Leistungsstarker Barblender** für verschiedenes Obst und Eiswürfel
- Touchpad Bedienfeld, 6 programmierbare Tasten mit 30 Speicherplätzen für Rezepte
- mit LCD-Display
- Hohes Drehmoment (15.000 U/min)
- Kapazität: 1,4 Liter

SANTOS 37 4LP



SANTOS 62



STATT € 1.186,-

1.045,-

STATT € 1.765,-

1.350,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
Santos 50 C	100599	500 W / 230 V	260 x 470 x 450	1.622,-	1.195,-
Santos 68	129906	1300 W / 230 V	330 x 562 x 606	2.967,-	1.980,-
Santos 37 4 LP	126270 + 126408	1200 W / 230 V	303 x 220 x 566	1.186,-	1.045,-
Santos 62	123016	1000 W / 230 V	200 x 247 x 440	1.765,-	1.350,-

34 SPÜLSYSTEME



ASM GLÄSER- U. GESCHIRRSPÜLER

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



SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 1.464,-

1.078,-

GLS 144



SERIENAUSSTATTUNG:

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

STATT € 2.310,-

1.665,-

GSS 164



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integr. Waschwasserverteiler

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: BxTxH (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 144	135090	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.464,-	1.078,-
GLS 144 D	135091	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	300 mm	1.697,-	1.215,-
GSS 164	135092	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.310,-	1.665,-
GSS 164 D	135093	3,5 kW / 230 V	2,1 L	575 x 605 x 820	20 L	365 mm	2.521,-	1.775,-

SPÜLSYSTEME

ASM GLÄSER- U. GESCHIRRSPÜLER

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



GLS 4200

30%
ENERGIE
SPAREN

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Gläserkorb
400 x 400 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb
400 x 400 mm (Draht)
 - 1 Besteckköcher (Kunststoff)

STATT € 2.655,-

1.905,-



GSS 5100

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 3.490,-

2.445,-

- SERIENAUSSTATTUNG:**
- 1 Tellerkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Gläserkorb
500 x 500 mm (Kunststoff)
 - 1 Besteckeinsatz (Kunststoff)



3-stufiges Öko-Filterssystem

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



Vollausstattung

- Ablaufpumpe
- Frischwassersystem
- Reinigerdosiergerät
- Klarspülerdosiergerät



Doppelwandige Konstruktion

- Rostfrei (AISI304)
- Doppelwandig mit tiefgezogenem Waschtank



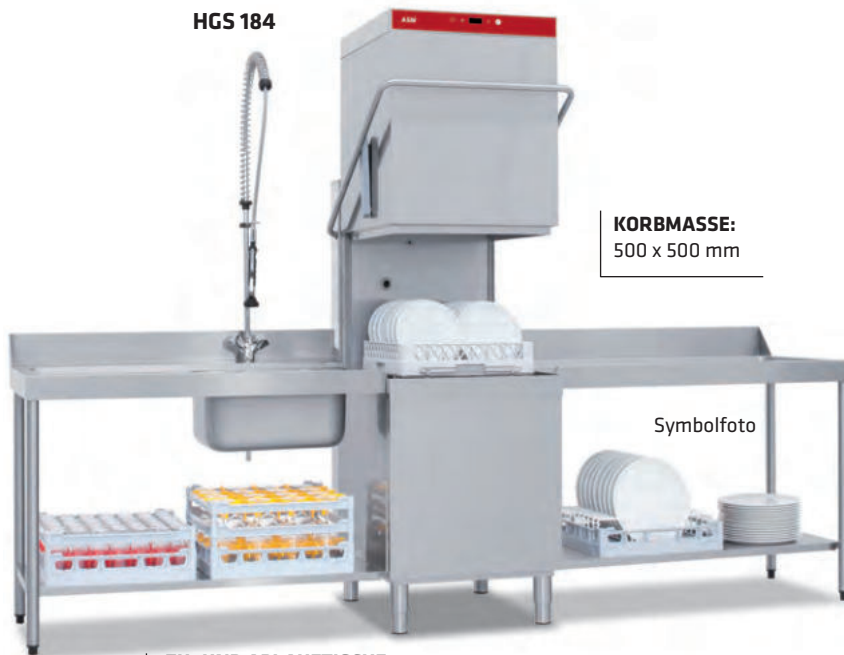
Elektronische Steuerung

- Mit einfachem, intuitivem Bedienfeld

ASM

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Einschubhöhe	Listenpreis €	Aktionspreis €
GLS 4200	140300	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	2.655,-	1.905,-
GLS 4200 D	140852	3,1 kW / 230 V	2,3 L	460 x 600 x 705	7 L	315 mm	2.875,-	2.065,-
GSS 5100	134055	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	3.490,-	2.445,-
GSS 5100 D	134056	5,2 kW / 400 V	2,8 L	600 x 600 x 820	11 L	415 mm	3.715,-	2.615,-

36 SPÜLSYSTEME



HGS 184

KORBMASSE:
500 x 500 mm

Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 70
Modell: PAL 120
NETTO € 1.495,-

STATT € 4.625,-
2.950,-

DURCHSCHUB-GESCHIRrspÜLER

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 184	135094	9,1 kW / 400 V	2,9 L	706 x 800 x 1539	20 L	4.625,-	2.950,-

DURCHSCHUB-GESCHIRrspÜLER

- **Ausführung komplett aus CNS 1.4301**
- Elektronische Steuerung
- Frischwassersystem mit dreistufigem Öko-Filter für optimale Hygiene
- **Doppelwandige Konstruktion und isolierte Haube**
- Haubenstartautomatik
- Tiefgezogener Tank mit abgerundeten Ecken
- **Spülmittel - und Klarspülmitteldosierung**
- **Ablaufpumpe**
- **Einfaches intuitives Bedienfeld**
zur Steuerung von 6 Spülprogrammen:
90/150/240 sec. + Kristallgläser-Programme
60/120 sec. + Desinfektions-Spülprogramm
- Waschpumpe mit Sanftanlauf
- Thermostopp
- Temperaturkontrolle
- Selbstreinigungsprogramm
- Selbstdiagnose-System

KORBMASSE HGS5100:
500 x 500 mm

KORBMASSE HGS6110:
500 x 600 mm

HGS 5100



Symbolfoto

ZU- UND ABLAUFTISCHE
Modell: PA 70
Modell: PAL 120
NETTO € 1.495,-

STATT € 5.695,-
3.895,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
HGS 5100	134059	9,7 kW / 400 V	2,5 L	620x730x1590/2030	17 L	5.695,-	3.895,-
HGS 6110	134014	10,0 kW / 400 V	2,5 L	734 x 760 x 1590/2030	17 L	6.950,-	4.995,-

SPÜLSYSTEME



OCEAN 41 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 1.855,-

1.435,-

OCEAN GLÄSER/GESCHIRRSPIJLER

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



Konstruktion ECC

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



Waschsystem EWT

- Energieeffiziente geräuscharme Waschpumpe mit integriertem Wasserverteiler



Elektronische Steuerung ELI

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



Laugenfiltersystem EDS

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



OCEAN 61 D

30%
ENERGIE
SPAREN

STATT € 2.640,-

1.995,-

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
Ocean 41 D	135774	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	1.855,-	1.435,-
Ocean 41 SD	139021	3,5 kW / 230 V	1,6 L	436 x 535 x 670	8 L	2.080,-	1.575,-
Ocean 61 D	139025	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	2.640,-	1.995,-
Ocean 61 SD	139026	6,8 kW / 400 V	1,9 L	575 x 605 x 820	20 L	2.878,-	2.162,-

38 SPÜLSYSTEME

RIVER GLÄSER/GESCHIRRSPÜLER

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



RIVER 43 CDE

STATT € 3.180,-

2.368,-

30%
ENERGIE
SPAREN

RIVER 63 CDE



THERMO-DESINFEKTION

EN/SO
15883-1



STATT € 4.100,-

2.999,-



Steuereinheit ESI

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



Frischwassersystem EDT

- Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene



Nachspülssystem ERT

- Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck

Osioseanlage BWT ROC 14

Art.Nr. 139524



STATT € 1.590,-

1.460,-

UMKEHR-OSMOSEANLAGE

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

Modell	Artikelnummer	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Maße: B x T x H (mm)	Waschtank	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 43 CDE	135518	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.180,-	2.368,-
RIVER 43 TDE	135519	3,5 kW / 230 V	1,6 L	466 x 556 x 695	8 L	3.500,-	2.620,-
RIVER 63 CDE	135522	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.100,-	2.999,-
RIVER 63 TDE	135523	7,9 kW / 400 V	1,9 L	600 x 600 x 820	15 L	4.465,-	3.259,-

SPÜLSYSTEME

RIVER DURCHSCHUBSPÜLER/UNIVERSALSPÜLER

- **Doppelwandige Konstruktion ECC aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301** für reduzierte Geräuschemission (59db)
- **Doppelwandige, federunterstützte Tür EHS** mit Dichtung und ergonomischem Türgriff
- **Tiefgezogener Hygiene-Waschtank und Korbführung ECC**
- **Eingebautes Nachspülmittel- und Spülmittel-Dosiergerät EDD**
- Thermostopp-Funktion
- **Tanksiebe aus Edelstahl**
- **Ablaufpumpe**
- **Hotwash-System EHW:** Neues Heizsystem für kürzere Spülzeiten und schnellere Trocknung des Spülguts
- **Elektronische Steuerung ESI**
- **Frischwassersystem EDT:** Teilwasserwechsel bei jedem Spülgang für einwandfreie Hygiene
- **Filtersystem ETF:** effektives 3-Stufen Filtersystem zur permanenten Reinigung d. Waschlauge reduziert Reinigerverbrauch u. Verschmutzung d. Waschdüsen
- **Waschsystem EWT** reduziert den Wasser- u. Reinigerverbrauch um bis zu 30 %
- **Nachspülsystem ERT**
Druckloser Boiler mit Drucksteigerungspumpe für konstanten Nachspüldruck u. Temperatur von 85° C
- **Ergonomisches Haubenliftsystem ELS (RIVER 83 CDE)**

RIVER 83 CDE

STATT € 6.300,-

4.496,-



KORBMASSE:
- 500 x 500 mm



RIVER 346 CDE

STATT € 7.950,-

6.550,-



**30%
ENERGIE
SPAREN**

KORBMASSE:
- 560 x 630 mm

MISTRAL 241 LX CDE



KORBMASSE:
- 500 x 600 mm

STATT € 4.646,-

3.250,-

Modell	Art.-Nr.	Anschlusswert	Wasserverbrauch	Einschubhöhe	Maße: B x T x H (mm)	Listenpreis €	Aktionspreis €
RIVER 83 CDE	135524	10,2 kW / 400 V	2,4 L	465 mm	633 x 755 x 1565	6.300,-	4.496,-
RIVER 83 CDE NRG	135526	10,2 kW / 400 V	2,4 L	465 mm	633 x 755 x 2264	8.460,-	6.205,-
RIVER 346 CDE	139219	10,5 kW / 400 V	3,0 L	850 mm	720 x 780 x 1930	7.950,-	6.550,-
MISTRAL 241 LX CDE	139345	8,8 kW / 400 V	2,5 L	405 mm	600 x 700 x 850	4.646,-	3.250,-

40 SPÜLSYSTEME

BWT SYSTEM BESTMAX (Entkarbonisierung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität A	Kapazität B	Preis €
Set XL	140357	4.690 lt.	6.800 lt.	338,-
Set 2XL	140358	8.270 lt.	12.000 lt.	408,-

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

BESTCLEAR SYSTEM (Voll- bzw. Teilentsalzung)

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



Modell	Art.-Nr.	Kapazität *	Preis €
Set 2XL	140359	9.720 lt.	370,-
Set 2XL Extra	140360	3.300 lt.	370,-

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

SYSTEMREINIGER 7200 ECO

- **Ökologisches Reinigerkonzentrat** mit ausgezeichneter Schmutz- und Fettlösekraft
- Höchste Arbeitssicherheit, ungefährliche Anwendung
- **Keine Verätzungsgefahr** - sanft wie Handpflanzmittel, hohe Materialschonung
- Verhindert nachhaltig Verkalkung
- Frei von NTA, Chlor, Phosphat
- Anwendung mit Systemklarspüler GT700
- Keine Transportvorschriften!



Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Wasserhärte	Preis €
7200	138945	Kan. 11 Kg	0-12°dH	56,00

SYSTEMKLARSPÜLER GT700 ECO

- **Ökologisches**, neutral eingestelltes und geruchloses Glanzrocknerkonzentrat
- Höchste Arbeitssicherheit, ungefährliche Anwendung
- **Keine Verätzungsgefahr!**
- Gewährleistet Hochglanz und beste Ergebnisse ab 65° C Spültemperatur
- Frei von NTA, Chlor, Phosphat
- Schaumzügelnde Wirkung
- Anwendung mit Systemreiniger 7200
- Keine Transportvorschriften!



Modell	Art.-Nr.	Gebinde	Wasserhärte	Preis €
GT700	138944	Kan. 10 Kg	0-12°dH	51,00



Sigatec
Gastrotechnik Handels GmbH
Industriestraße 14
3680 Persenbeug

Telefon: 07412/ 560 28
 email: office@sigatec.at
 web: www.sigatec.at