



**G A S T R O N O M I E T E C H N I K**



**HAUPTKATALOG  
2020**

**[WWW.GAMINTERNATIONAL.DE](http://WWW.GAMINTERNATIONAL.DE)**





**GAM INTERNATIONAL ist in 74 Ländern vertreten**





## **GAM INTERNATIONAL s.r.l.**

### **Maschinen für die Gastronomie**

#### **30 JAHRE QUALITÄT „MADE IN ITALY“**

Qualität der Komponenten, Kundendienst, Langzeit-Zuverlässigkeit. GAM International wurde vor über 30 Jahren gegründet, um dem italienischen und internationalen Markt Maschinen für die Gastronomie anzubieten, die sich durch diese Merkmale auszeichnen. Diesem Ziel sind wir bis heute treu geblieben, was uns ein kontinuierliches Wachstum ermöglicht hat.

#### **Gemeinsam mit den Kunden wachsen**

Eine andere wichtige Eigenschaft unserer Firma ist mit Sicherheit die langjährige Erfahrung Seite an Seite mit den Menschen, die unsere Maschinen Tag für Tag benutzen. Deshalb wissen wir beispielsweise, dass es sehr wichtig ist, allen Kunden einen schnellen und umfassenden Kundendienst über die Jahre zu gewährleisten. Aber das ist noch nicht alles. Dank der wertvollen Hinweise von all jenen, die unserer Marke vertrauen, ist unsere Entwicklungsabteilung in der Lage, die Geräte nicht nur in Bezug auf Materialien, Verarbeitung und technische Lösungen immer mehr zu optimieren, sondern auch aufmerksamer auf all die kleinen Details zu achten, die sie bedienerfreundlicher und sicherer machen.

#### **Hochwertige italienische Qualität**

Damit garantiert die Marke GAM International allen unseren Kunden einen weiteren Vorteil: den einzigartigen Wert, der auf der langjährigen Erfahrung von italienischen Gastronomen und Pizzabäckern beruht, die auf der ganzen Welt für ihre große Leidenschaft und Sorgfalt bei der Zubereitung ihrer „Kreationen“ bekannt sind.

Ein unvergleichliches Know-How, mit dem unsere Firma im täglichen Austausch steht und so zum idealen Partner für alle wird, die Spitzenleistungen erzielen wollen.





### **GAM International trägt grün und strebt GRÜN an.**

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von GAM International achtet stets auf den Schutz der Umwelt und ist ständig auf der Suche nach innovativen Materialien und speziellen technischen Lösungen, die in die Geräte ihrer eigenen Produktion integriert werden können. Im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung, bei der die Verringerung der Umweltbelastung zu den Unternehmenszielen zählt, bieten wir Geräte an, die nicht nur in Bezug auf Materialien und technische Lösungen immer genauer sind, sondern auch die Details berücksichtigen, die unter allen Umständen die Praktikabilität, Gebrauch und Sicherheit verbessern.

Wir sind der festen Überzeugung, dass jede noch so kleine Verbesserung in großem Maßstab die einzige Waffe ist, die das Ziel der Nachhaltigkeit verfolgt, um eine positive Auswirkung auf die Umwelt zu erzielen. Aus diesem Grund sind wir bestrebt, Maschinen mit höchstmöglicher Effizienz zu produzieren.

Die Aufmerksamkeit des GAM-Teams beschränkt sich nicht nur auf das Studieren von Geräten mit hoher Leistungsfähigkeit. Wir versuchen auch, anspruchsvolle Ziele zu erreichen, die wir uns setzen, indem wir zum Beispiel möglichst viele erneuerbare Energiequellen nutzen um Energieverschwendung zu vermeiden.

Wir glauben, dass diese unsere Bemühungen uns die Möglichkeit geben werden, eine bessere Zukunft zu genießen - denn - verantwortungsbewusste Entscheidungen von heute werden die Lebensqualität von morgen verbessern.

**Für diesen Katalog wurden pflanzliche Druckfarben ohne Erdölbestandteile genutzt.**

**Das verwendete Papier ist FSC-zertifiziert für einen verantwortungsvolleren Umgang mit unseren Wäldern.**

**Ein kleiner Schritt, um unserem Planeten zu helfen.**

“Wir brauchen ein neues Umweltbewusstsein auf globaler Basis.

Dazu müssen wir die Menschen erziehen.”

MICHAIL SERGEJEWITSCH GORBATSCHOW

“Ich denke, Land zu besitzen und es nicht zu zerstören, ist die schönste Kunst, die man sich wünschen kann.”

ANDY WARHOL

## INHALTSVERZEICHNIS DER PRODUKTE

Elektrobackofen mit drehbarer Kochplatte <b>PRINCE</b>	S. 10	<b>Cutter</b>	<b>PRATIC</b>	S. 66
<b>Elektropizzaofen KING</b>	S. 12	<b>Cutter</b>	<b>ROBOT</b>	S. 68
<b>Elektrischer Backofen AZZURRO BAKERY</b>	S. 14	<b>Cutter</b>	<b>MAGNUM</b>	S. 70
<b>Elektrischer Backofen AZZURRO TRAY</b>	S. 16	<b>Cutter-Verarbeitungsfunktionen</b>		S. 72
<b>Elektropizzaofen AZZURRO</b>	S. 18	<b>Gemüseschneider COLOSSEO</b>		S. 76
<b>Elektropizzaofen ME</b>	S. 20	<b>Gemüseschneider CUOCOJET</b>		S. 78
<b>Elektropizzaofen M</b>	S. 22	<b>Kombigerät COMBINATA</b>		S. 80
<b>Elektropizzaofen MD</b>	S. 24	<b>Scheiben für Gemüseschneider</b>		S. 82
<b>Elektropizzaofen SB</b>	S. 26	<b>Teigausroller RM • R</b>		S. 88
<b>Elektropizzaofen FOX</b>	S. 30	<b>Teigausrollmaschine SP</b>		S. 90
<b>Elektropizzaofen DOLOMITI</b>	S. 33	<b>Nudelmaschine MPF</b>		S. 91
<b>Elektropizzaofen MD</b>	S. 34	<b>Einsätze für Nudelmaschinen</b>		S. 92
<b>Elektropizzaofen B</b>	S. 35	<b>Kartoffelschäler PSP700</b>		S. 93
<b>Mobiler Pizzatisch TM100</b>	S. 36	<b>Miesmuschelreiniger PC3 - PC3T - PC8</b>		S. 94
<b>Untergestelle</b>	S. 38	<b>Aufschnittmaschinen - Profi-Vertikalschneider ASE • ACE</b>		S. 96
<b>Abzugshaube</b>	S. 39	<b>Aufschnittmaschinen - Profi-Vertikalschneider TS • MAV • MIV</b>		S. 97
<b>Gärzelle</b>	S. 40	<b>Aufschnittmaschinen - Profi-Schwerkraftschneider GLE • PAG • TOP</b>		S. 98
<b>Pizzeriazubehör</b>	S. 42	<b>Aufschnittmaschinen - Profi-Schwerkraftschneider MI • GLT • GA</b>		S. 99
<b>Spiralteigknetmaschine GRETA</b>	S. 46	<b>Fleischwolf G • S • TS • E • EU</b>		S. 100
<b>Spiralteigknetmaschine mit festem und aufklappbarem Rührwerk SX • TSX • TSVX</b>	S. 50	<b>Fleischwolf TC</b>		S. 101
<b>Spiralteigknetmaschine IKARO</b>	S. 52			
<b>Spiralteigknetmaschine S</b>	S. 54			
<b>Spiralteigknetmaschine CLOUD</b>	S. 56			
<b>Spiralteigknetmaschine mit aufklappbarem Rührwerk TS • TSV</b>	S. 58			
<b>Gabelteigmaschine F30</b>	S. 62			
<b>Küchenmaschine KL9000S</b>	S. 63			

<b>Fleischwolf für Großbetriebe C/E</b>	S. 102	<b>Profiküchen</b>	<b>700 Linie</b>	S. 170
<b>Theken-Fleischwolf, gekühlt, Edelstahl A/E R</b>	S. 103	<b>Profiküchen</b>	<b>900 Linie</b>	S. 186
<b>Käsereiben</b> <b>G • GF • CE</b>	S. 104	<b>Heißluftöfen</b>	<b>T</b>	S. 210
<b>Fleischwolf - Käsereibe</b> <b>G • T • AT</b>	S. 106	<b>Kombidämpfer</b>	<b>G</b>	S. 211
<b>Fleischwolf - Käsereibe</b> <b>AE • AEU</b>	S. 107	<b>Kombidämpfer</b>	<b>L</b>	S. 212
<b>Fleischmischer</b> <b>CAR</b>	S. 108	<b>Zubehör für Heißluftöfen</b>		S. 214
<b>Hydraulischer Vertikal-Wurstfüller aus Edelstahl</b> <b>VINS</b>	S. 109	<b>Elektro-Fritteusen</b>	<b>FT</b>	S. 216
<b>Knochenbandsäge aus Edelstahl</b> <b>SEG</b>	S. 110	<b>Elektro-Fritteusen</b>	<b>FRF</b>	S. 217
<b>Knochenbandsäge aus eloxiertem Aluminium 1650 • 1830</b>	S. 111	<b>Fritteuse - Salamander - Crepeseisen</b> <b>FT • S3 • CT</b>		S. 218
<b>Manuelle Hamburgerpresse</b> <b>H100 • H130</b>	S. 112	<b>Bainmarie</b>	<b>BM</b>	S. 219
<b>Manueller Wurstfüller</b> <b>LT</b>	S. 113	<b>Würstchenwärmer</b> <b>Kontaktgrills aus Gusseisen</b> <b>CS • PSL-PSR • PDR-PDL-PDM</b>		S. 220
<b>Handverpackungsmaschinen</b> <b>DSP</b>	S. 114	<b>Glaskeramik-Kontaktgrills</b> <b>VS • VD</b>		S. 221
<b>Vakuuierer</b> <b>GSV</b>	S. 115	<b>Hockerkocher - Lavasteingrill</b> <b>FRG • GS</b>		S. 222
<b>Kochlinie fürs Vakuumgaren</b> <b>DERBY</b>	S. 116	<b>Toaster</b>	<b>G • TB</b>	S. 223
<b>Vakuumverpackungsmaschinen</b> <b>SPSC • SC</b>	S. 118	<b>Elektro- und Gas-Grillplatten (Fry Tops)</b> <b>GH • GR</b>		S. 224
<b>Kombigerät Schneebesen + Mixer</b> <b>MIX</b>	S. 120	<b>Gyros</b>	<b>GYR</b>	S. 226
<b>Wash line</b> <b>SMART</b>	S. 132	<b>Biertheken</b>		S. 233
<b>Wash line</b> <b>PLUS</b>	S. 140	<b>Kühltische und Tiefkühltische</b> <b>HTRG • HTFG</b>		S. 234
<b>Wash line</b> <b>STANDARD</b>	S. 146	<b>Bäckerei-Kühltische</b>	<b>HTRE</b>	S. 236
<b>Wash line</b> <b>BASIC</b>	S. 154	<b>Kühl- und Tiefkühlschränke</b> <b>TN • BT</b>		S. 238
<b>Wash line Zubehör</b>	S. 161	<b>Pizzakühltische</b>	<b>TP - TPI</b>	S. 240
<b>Wash line Unterschränke aus Edelstahl</b>	S. 165	<b>Kühlaufsatzvitrinen</b>	<b>MPGI • MPRI</b>	S. 242
<b>Wash line Körbe für Geschirrspüler</b>	S. 166	<b>Schnellkühler / Schockfroster</b> <b>AT</b>		S. 244
		<b>Eiswürfelmaschinen</b>	<b>KP • KS • KQ • ST</b>	S. 246
		<b>Edelstahl-Möbel</b>		S. 254
		<b>Kaffeemaschinen</b>	<b>RG</b>	S. 272
		<b>Mixer</b>	<b>FRD • FRQ • FN</b>	S. 274
		<b>Zitronenpresse und Eiscrasher</b> <b>SP • RP</b>		S. 275
		<b>Multifunktionsgeräte</b>	<b>RG</b>	S. 276

## ELEKTROPIZZAÖFEN

**Die Elektropizzaöfen aus unserer Produktion sind das Ergebnis von über 30 Jahren Erfahrung. Unsere Backkammern werden so optimiert, dass die Temperatur und Backzeit für Pizza, Focaccia und ähnliche Produkte beste Resultate bieten.**

Dank der wertvollen Hinweise von all jenen, die unserer Marke seit Jahren vertrauen, hat unsere Entwicklungsabteilung immer bessere Pizzaöfen geschaffen, insbesondere was die Materialien, Verarbeitung und technischen Lösungen sowie die aufmerksame Beachtung all der kleinen Details betrifft, die sie bedienerfreundlicher und sicherer machen.

Die diversen Funktions- und Leistungsmerkmale, welche die verschiedenen von uns hergestellten Ofenlinien unterscheiden, ermöglichen es jedem, das Produkt zu finden, das seinen Bedürfnissen entspricht. Wir haben besonders auf die verwendeten Materialien geachtet und deshalb werden alle verwendeten Komponenten nach strengen Leistungs- und Qualitätstest und nach Feststellung der Eignung durch unsere Konstrukteure ausgewählt.

**Die meisten der Öfen aus unserer Herstellung können auch in der TOP-Version hergestellt werden. Die TOP-Version unterscheidet sich darin, dass die gesamte Backkammer (oben, unten, Seiten und Rückseite) mit Schamottsteinen ausgekleidet ist. Durch die Speicherfähigkeit der Schamottsteine kann die Temperatur in der Backkammer gehalten werden und ermöglicht ein gleichmäßigeres Backergebnis. Alle von uns für die Backfläche verwendeten Schamottsteine werden durch Aufrauen der Oberfläche vorbehandelt.**

**Diese Vorbehandlung garantiert nicht nur die Anpassung der Schamottsteine, sondern erhöht auch die Oberflächenrauheit und ermöglicht ein gleichmäßigeres Backen.**





# Elektrobackofen mit drehbarer Kochplatte

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

## PRINCE: Pizzabacken leicht gemacht

PRINCE ist ein Pizzaofen mit rotierender Backfläche, der die Arbeit des Pizzabäckers leichter machen soll. Durch die Drehbewegung des Schamottsteins ist es nicht nötig, die Pizza zu drehen, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu erhalten. Außerdem ist der Ofen mit dem innovativen „Pizza Recall System“ (P.R.S.) ausgestattet, das die Pizza zur Entnahme nach vorne zum Pizzabäcker befördert.

**Wie funktioniert das?** Über einen Touchscreen am Ofen, auf dem die 8 Bereiche im Innern der Backkammer abgebildet sind, kann durch Berühren des gewünschten Bereichs die Drehbewegung des Ofens beschleunigt werden, damit die gewünschte Pizza auf diesem Bereich direkt zur Entnahme vor die Ofenöffnung kommt.

### Was sind die Vorteile für den Pizzabäcker?

Der Pizzabäcker muss die Pizza nicht drehen und braucht daher zum Arbeiten nur eine kurze Pizzaschaufel.

### Hauptmerkmale LEICHT

- Pizza-Rückholsystem P.R.S (Pizza Recall System)
- kontinuierliche Drehung
- Touchscreen-Bedienfeld
- Kippsystem des Ofenkörpers um 90°, das einen Durchgang durch eine 80 cm breite Tür ermöglicht.

### INTELLIGENT

- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto-Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung

### LEISTUNGSSTARK

- Backen bei offener Tür ist möglich
- Temperaturanzeige
- Ober- und Unterhitzekontrollanzeige
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür

### ELEGANT UND LANGLEBIG

- Komplett aus Edelstahl
- Ein Schmuckstück für jedes Lokal



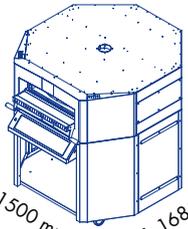
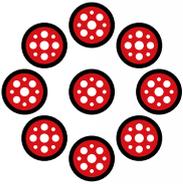
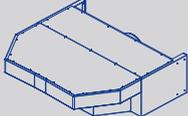
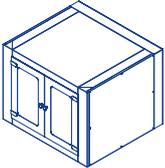
THE ONLY  
ROTATING OVEN  
IN THE WORLD WITH  
**TOUCH SCREEN**  
AND INNOVATIVE



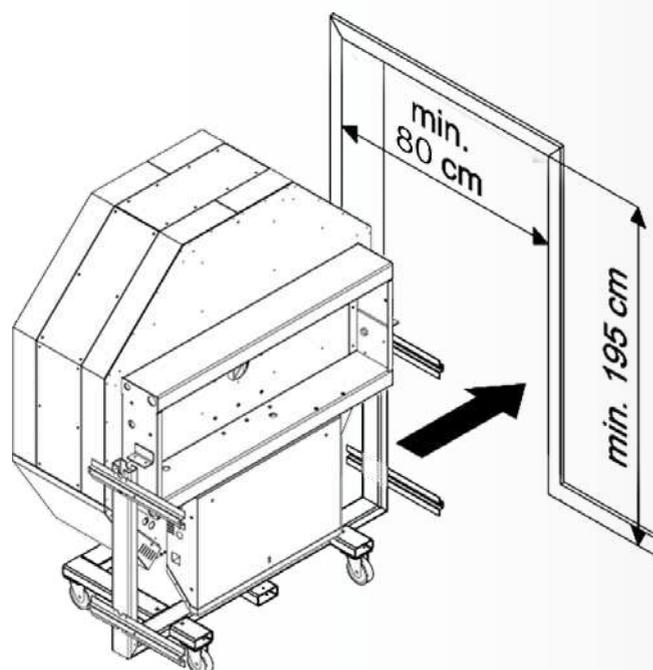
**Pizza  
Recall  
System**

# Elektrobackofen mit drehbarer Kochplatte



<p><b>PRINCE</b></p>  <p>B=1500 mm T=1685 mm H=1630 mm (H=2130 mm mit Abzugshaube)</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p>⚡ 400 Volt AC 3/N/PE 16 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH Ø 1300 mm</p>	<p>🌡️ 60 - 420 °C</p> <p>📦 600 kg</p>	<p>Preis ohne Abzugshaube <b>€ 13.916,00</b></p>
<p><b>Abzugshaube</b></p> 	●		<p>⚡ 230 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW</p> <p>Gerätemaße BxTxH 1500 x 1370 x 500 mm</p>	<p>🌀 705 mc/h</p> <p>📦 70 kg</p>	<p><b>€ 2.009,00</b></p>
<p><b>Gärzelle</b></p> 	●		<p>⚡ 230 Volt AC 1/N/PE 1,2 kW</p>	<p>🌡️ 20 - 60 °C</p>	<p><b>€ 1.496,00</b></p>

Die Gärzelle wird in das Untergestell eingefügt.





**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

THE ONLY OVEN  
IN THE WORLD  
THAT BAKES WITH  
THE INNOVATIVE

**IWOS™  
SYSTEM**

**Italian  
Wood  
Oven  
Substitute**



## KING: Innovatives Backsystem

Der KING-Ofen ist der einzige auf der Welt, der mit dem innovativen IWOS™ System (Italian Wood Oven Substitute) backt, das mechanisch die Luftzirkulation in einem Holzofen rekonstruiert.

### Wie funktioniert das?

Die Luft unter den Schamottsteinen wird durch Heizkörper erhitzt und steigt durch einen Hohlraum nach oben. Von dort wird sie durch entsprechende Öffnungen in die Backkammer direkt auf die Pizzen geleitet. Die Pizza wird also mit einer Mischung aus Wärme von den Heizelementen und einem sehr heißen Luftstrom gebacken, genauso wie im Holzofen.

### Was sind die Vorteile für den Pizzabäcker?

Die bessere Luftzirkulation als in einem klassischen statischen Ofen sorgt dafür, dass die Pizza einer im Holzofen gebackenen so ähnlich wie möglich ist. KING ist also der ideale Ofen für alle Pizzabäcker, die überzeugt sind, dass eine im Holzofen gebackene Pizza besser schmeckt, aber die aus welchem Grund auch immer keinen Holzofen benutzen können.

### Hauptmerkmale INNOVATIV

- Revolutionäres Backsystem I.W.O.S (Italian Wood Oven Substitute)

### PRAKTISCH UND ROBUST

- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)
- Komplett aus Edelstahl

### LEISTUNGSSTARK

- Temperaturanzeige
- Ober- und Unterhitzekontrollanzeige
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Vollkommen glatte Schamottstein-Backfläche zum leichten Reinigen, ohne Zwischenräume, in die Mehl und Käse eindringen und verbrennen können.

### INTELLIGENT

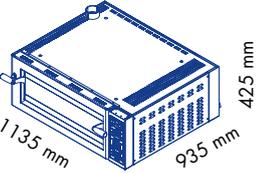
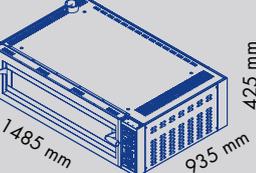
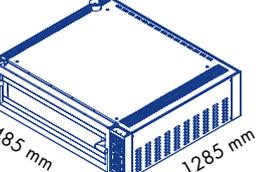
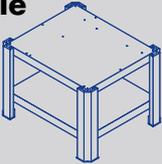
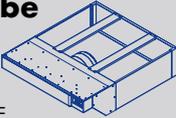
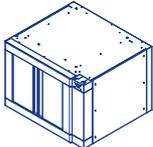
- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung
- Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.

### LANGLEBIG

- Komplett aus Edelstahl
- Lange Garantie (2 Jahre)

# Elektropizzaofen



<p><b>KING 4</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1135 x 1140 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 5,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 700 x 155 mm</p>	<p> <b>60 - 500 °C</b></p> <p> 167 kg TOP 182 kg</p>	<p>€ 3.799,00</p> <p>TOP Ausführung € 4.033,00</p>
<p><b>KING 6G</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1485 x 1140 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 10,4 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 700 x 155 mm</p>	<p> <b>60 - 500 °C</b></p> <p> 192 kg TOP 217 kg</p>	<p>€ 4.278,00</p> <p>TOP Ausführung € 4.586,00</p>
<p><b>KING 9</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1485 x 1490 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 15,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 1050 x 155 mm</p>	<p> <b>60 - 500 °C</b></p> <p> 265 kg TOP 296 kg</p>	<p>€ 5.080,00</p> <p>TOP Ausführung € 5.484,00</p>
<p><b>Untergestelle Edelstahl</b></p> 	●	<p><b>KING 4</b></p> <p>Maße BxTxH 1120x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 82 € 1.151,00 1120x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 72 € 1.122,00 1120x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 62 € 1.093,00</p>	<p><b>KING 6G</b></p> <p>Maße BxTxH 1470x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 98 € 1.261,00 1470x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 88 € 1.231,00 1470x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 78 € 1.202,00</p>	<p><b>KING 9</b></p> <p>Maße BxTxH 1470x1270x1165 mm (x 1 Module) - Kg 118 € 1.523,00 1470x1270x965 mm (x 2 Module) - Kg 108 € 1.493,00 1470x1270x565 mm (x 3 Module) - Kg 98 € 1.464,00</p>	
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	für 12 Backbleche € 495,00	für 12 Backbleche € 495,00	für 12 Backbleche € 495,00	
<p><b>Ausziehtisch für Untergestell</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	€ 293,00	€ 322,00	€ 381,00	
<p><b>Neutrale Haube</b></p>	●	1135x1035x80 mm € 303,00	1485x1035x80 mm € 381,00	1485x1385x80 mm € 479,00	
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	●	Maße BxTxH 1135x1300x352 mm - 40 kg € 1.209,00	Maße BxTxH 1485x1300x352 mm - 62 kg € 1.469,00	Maße BxTxH 1485x1650x352 mm - 77 kg € 1.612,00	
<p><b>Gärzelle</b></p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p>  <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00	

Die Gärzelle wird in das Untergestell eingefügt.



## Elektrischer Backofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



Azzurro Bakery und Azzurro Tray  
übereinander gestellt

Die Backkammer des Ofen „Azzurro Bakery“ hat eine Nutzhöhe von 25 cm. Dieser Ofen ist serienmäßig mit einem Diffusionssystem ausgestattet, welches Wasserdampf gleichmäßig durch einen Ventilator in der Backkammer verteilt. Der Ofen verfügt weiterhin über ein digitales Bedienelement, über welches die Dauer der Diffusion des Wasserdampfes in wenigen Sekunden eingestellt werden kann.

„Azzurro Bakery“ ist ideal für Bäckereien oder Gastronomien, welche ihr eigenes Brot, Croissants, Kekse und vieles mehr herstellen möchten. Dieser vielseitige Ofen ermöglicht es, eine Vielzahl an Produkten herzustellen, für welche bis vor kurzer Zeit noch viele verschiedene Geräte benötigt wurden.

Der „Azzurro Bakery“ wurde speziell energiesparend entwickelt. Durch seine starke Isolierung und in der Version mit drei Blechen ist er mit 2 Türen ausgestattet. Dieses ermöglicht es somit, hier mit einem absolut minimalem Wärmeverlust zu arbeiten.

Der Ofen „Azzurro Bakery“ ist modulierbar, d.h. es können hier mehrere Backkammern übereinander kombiniert werden. Des Weiteren ist er mit dem Ofen „Azzurro Tray“ kompatibel.

### ENERGIESPAREND

- 8 cm Isolierung, welche den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert
- Doppelverglasung der Türen für optimale Hitzespeicherung
- Starke Rahmendichtungen, um hohe Temperaturen zu isolieren
- Economy-Funktion zur Energieeinsparung bei Nicht-Benutzung des Ofens

### INTELLIGENT

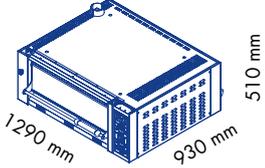
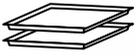
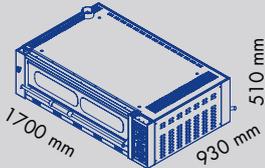
- Diffusionssystem von Wasserdampf im Preis inbegriffen
- Ausziehtisch im Untergestell mit eingebaut
- Boden in Edelstahl oder feuerfest auf Anfrage
- Speicherung von bis zu 9 Backprogrammen möglich
- Auto-Modus zum Programmieren der Einschaltzeit

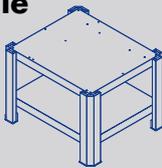
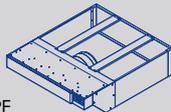
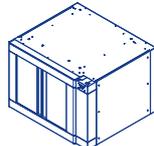
### AUSSTATTUNG

- Nutzhöhe Backkammer 25 cm
- digitale Anzeige zur Einstellung der Dauer des Wasserdampfes
- komfortabler und breiter ergonomischer Drehgriff der Ofentür zur Unterstützung des Handgelenks
- digitale Temperaturanzeige
- kontrollierbare Ober- und Unterhitze
- doppelte Beleuchtung in jeder Backkammer

## Elektrischer Backofen



<p><b>AZZURRO BAKERY 2</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1290 x 1100 x 430 mm</p>	●	<p>n. 2 Backbleche 60 x 40 cm</p> 	<p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,0 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 835 x 615 x h=250 mm</p>	<p>60 - 460 °C</p> <p>175 kg</p>	<p>€ 5.080,00</p>
<p><b>AZZURRO BAKERY 3</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1700 x 1100 x 430 mm</p>	●	<p>n. 3 Backbleche 60 x 40 cm</p> 	<p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,0 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1250 x 615 x h=250 mm</p>	<p>60 - 460 °C</p> <p>215 kg</p>	<p>€ 5.690,00</p>

		<b>AZZURRO BAKERY 2</b>	<b>AZZURRO BAKERY 3</b>
<p><b>Untergestelle Edelstahl</b></p> 	●	<p>Maße BxTxH 1280x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 98 € 1.261,00 1280x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 88 € 1231,00 1280x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 78 € 1.202,00</p>	<p>Maße BxTxH 1690x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 98 € 1.522,00 1690x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 88 € 1.493,00 1690x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 78 € 1.464,00</p>
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	<p>für 12 Backbleche € 495,00</p>	<p>für 12 Backbleche € 495,00</p>
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p>	●	<p>€ 329,00</p>	<p>€ 389,00</p>
<p><b>Neutrale Haube</b></p>	●	<p>1290x1030x80 mm € 382,00</p>	<p>1700x1030x80 mm € 499,00</p>
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	●	<p>Maße BxTxH 1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg € 1.469,00</p>	<p>Maße BxTxH 1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg € 1.612,00</p>
<p><b>Gärzelle</b></p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p>  <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	<p>Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg € 1.496,00</p>	<p>Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg € 1.496,00</p>

Die Gärzelle wird in das Untergestell eingefügt.



## Elektrischer Ofen für Behälterpizza

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



Azzurro Bakery und Azzurro Tray  
übereinander gestellt

Der Ofen „Azzurro Tray“ wurde speziell für die Produktion in Blechen von 60x40 cm entwickelt und ist daher prädestiniert für die Herstellung von Pizzen, Blech-Focaccia und vielem mehr. Der „Azzurro Tray“ wurde speziell energiesparend entwickelt. Durch seine starke Isolierung und in der Version mit drei Blechen ist er mit zwei Türen ausgestattet, welche nur einen minimalen Wärmeverlust zulassen. Der Ofen „Azzurro Tray“ ist modulierbar, d.h. es können hier auf Wunsch problemlos mehrere Backkammern übereinander kombiniert werden.

### ENERGIESPAREND

- 8 cm Isolierung, welche den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert
- Doppelverglasung der Türen für optimale Hitzespeicherung
- Starke Rahmendichtungen, um hohe Temperaturen zu isolieren
- Economy-Funktion zur Energieeinsparung bei Nicht-Benutzung des Ofens

### INTELLIGENT

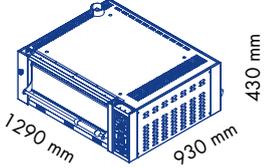
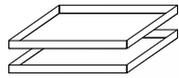
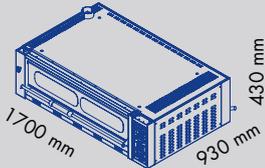
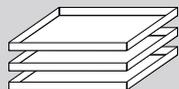
- Ausziehtisch im Untergestell mit eingebaut
- Boden in Edelstahl oder feuerfest auf Anfrage
- Speicherung von bis zu 9 Backprogrammen möglich
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto-Modus zum Programmieren Einschaltzeit

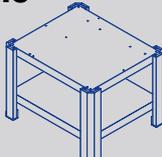
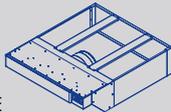
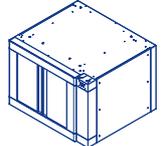
### AUSSTATTUNG

- Komfortabler und breiter ergonomischer Drehgriff zur Unterstützung des Handgelenks
- Temperaturanzeige
- Kontrollierbare Ober- und Unterhitze
- Doppelte Beleuchtung in jeder Backkammer

## Elektrischer Ofen für Behälterpizza



<p><b>AZZURRO TRAY 2</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1290 x 1100 x 430 mm</p>	●	<p>n. 2 Backbleche 60 x 40 cm</p> 	<p>⚡ 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 6,0 kW</p>	<p>🌡️ 60 - 460 °C</p> <p>🔌 165 kg</p>	<p>€ 4.116,00</p>
<p><b>AZZURRO TRAY 3</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1700 x 1100 x 430 mm</p>	●	<p>n. 3 Backbleche 60 x 40 cm</p> 	<p>⚡ 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,0 kW</p>	<p>🌡️ 60 - 460 °C</p> <p>🔌 205 kg</p>	<p>€ 4.654,00</p>

		<b>AZZURRO TRAY 2</b>	<b>AZZURRO TRAY 3</b>
<p><b>Untergestelle Edelstahl</b></p> 	●	<p>Maße BxTxH 1280x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 98 € 1.261,00 1280x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 88 € 1231,00 1280x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 78 € 1.202,00</p>	<p>Maße BxTxH 1690x920x1165 mm (x 1 Module) - Kg 98 € 1.522,00 1690x920x965 mm (x 2 Module) - Kg 88 € 1.493,00 1690x920x565 mm (x 3 Module) - Kg 78 € 1.464,00</p>
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	<p>für 12 Backbleche € 495,00</p>	<p>für 12 Backbleche € 495,00</p>
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p>	●	<p>€ 322,00</p>	<p>€ 395,00</p>
<p><b>Neutrale Haube</b></p>	●	<p>1290x1030x80 mm € 382,00</p>	<p>1700x1030x80 mm € 499,00</p>
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>705 mc/h 0,11 kW 230 Volt AC 1/N/PE</p> 	●	<p>Maße BxTxH 1290 x 1290 x h=350 mm - 69 Kg € 1.469,00</p>	<p>Maße BxTxH 1700 x 1290 x h=350 mm - 77 Kg € 1.612,00</p>
<p><b>Gärzelle</b></p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p>  <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	<p>Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg € 1.496,00</p>	<p>Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 Kg € 1.496,00</p>

Die Gärzelle wird in das Untergestell eingefügt.



**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



## AZZURRO: der große Ofen für kleine Räume

Der AZZURRO ist der perfekte Pizzaofen für Pizzabäcker, die nur sehr wenig Platz im Lokal zur Verfügung haben. Durch die Öffnung der Tür nach oben (auf Wunsch) ist es möglich, auch mit kurzen Schaufeln zu arbeiten. Das Untergestell des Ofens verfügt über einen stabilen herausziehbaren Tisch, der als zusätzliche Arbeitsfläche genutzt werden kann. Darüber hinaus verfügt der Ofen über eine 8 cm dicke Isolierung, durch die keine Hitze verschwendet und Energie eingespart wird.

### Was sind die Vorteile für den Pizzabäcker?

Ideal für alle, die wenig Platz haben und viel arbeiten.



### Hauptmerkmale ENERGIESPAREND

- 8 cm dicke Isolierschicht, die den Wärmeverlust auf ein Minimum reduziert
- Doppelverglasung, die die Hitze in der Kammer hält
- Spezialdichtung für hohe Temperaturen zum Abdichten der Tür
- Backkammer mit geringer Höhe zum schnellen Aufheizen und Verringern der Energieverschwendung bei geöffneter Tür
- Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.

### INTELLIGENT

- Auf Wunsch mit Öffnung nach oben lieferbar (praktisch für Räume mit wenig Platz) oder mit Öffnung nach unten (traditionell)
- Mit Ausziehtisch im Untergestell lieferbar
- Doppelter Text
- Vollkommen glatte Schamottstein-Backfläche zum leichten Reinigen, ohne Zwischenräume, in die Mehl und Käse eindringen und verbrennen können.
- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Elektronisches System zur Anzeige und Erkennung von Störungen
- Auto-Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung

- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)

### LEISTUNGSSTARK

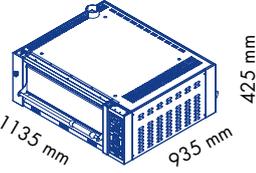
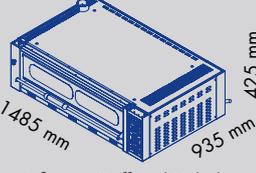
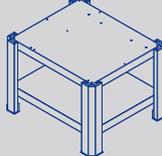
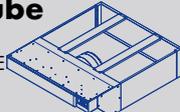
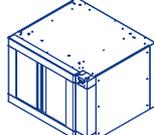
- Schnelles Erreichen der Arbeitstemperatur - erreicht 300 °C in weniger als 30 Minuten und 460 °C in weniger als 50 Minuten
- Bequeme und ergonomische Drehgriffkonstruktion, die die Bewegung des Handgelenks unterstützt
- Temperaturanzeige
- Ober- und Unterhitze-Kontrollanzeige
- Doppelbeleuchtung in jeder Backkammer

### LANGLEBIG

- Komplette aus Edelstahl
- Lange Garantie (2 Jahre)

# Elektropizzaofen



<p><b>AZZURRO 4</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1135 x 1090 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 5,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 700 x 155 mm</p>	<p> 60 - 460 °C</p> <p> 167 kg TOP 182 kg</p> <p>€ 3.085,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.319,00</p>
<p><b>AZZURRO 6</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1485 x 1090 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 10,4 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 700 x 155 mm</p>	<p> 60 - 460 °C</p> <p> 192 kg TOP 217 kg</p> <p>€ 3.577,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.885,00</p>
<p><b>AZZURRO 9</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1485 x 1440 x 425 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 15,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 1050 x 155 mm</p>	<p> 60 - 460 °C</p> <p> 265 kg TOP 296 kg</p> <p>€ 4.219,00</p> <p>TOP Ausführung € 4.623,00</p>
<p><b>Untergestelle Edelstahl</b></p> 	●	<p><b>AZZURRO 4</b></p> <p>Maße BxTxH 1120x920x1165 mm (für 1 Modul) 82 kg € 1.151,00</p> <p>1120x920x965 mm (für 2 Module) 72 kg € 1.122,00</p> <p>1120x920x565 mm (für 3 Module) 62 kg € 1.093,00</p>	<p><b>AZZURRO 6</b></p> <p>Maße BxTxH 1470x920x1165 mm (für 1 Modul) - 98 kg € 1.261,00</p> <p>1470x920x965 mm (für 2 Module) 88 kg € 1.231,00</p> <p>1470x920x565 mm (für 3 Module) 78 kg € 1.202,00</p>	<p><b>AZZURRO 9</b></p> <p>Maße BxTxH 1470x1270x1165 mm (für 1 Modul) 118 kg € 1.523,00</p> <p>1470x1270x965 mm (für 2 Module) 108 kg € 1.493,00</p> <p>1470x1270x565 mm (für 3 Module) 98 kg € 1.464,00</p>
<p><b>Ausziehtisch für Untergestell</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	€ 293,00	€ 322,00	€ 381,00
<p><b>Optionaler Backblechständer-Kit</b></p> <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	für 12 Backbleche € 495,00	für 12 Backbleche € 495,00	für 12 Backbleche € 495,00
<p><b>Neutrale Haube</b></p>	●	1135x1035x80 mm € 303,00	1485x1035x80 mm € 381,00	1485x1385x80 mm € 479,00
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>230 Volt 400 Volt AC 1/N/PE 0,11 kW 705 mc/h</p> 	●	1135x1300x352 mm 40 kg € 1.209,00	1485x1300x352 mm 62 kg € 1.469,00	1485x1650x352 mm 77 kg € 1.612,00
<p><b>Gärzelle</b></p> <p>230 Volt 400 Volt AC 1/N/PE 20-60 °C</p>  <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00	Maße BxTxH 720x820x610 mm 800 W - 36 kg € 1.496,00

Die Gärzelle wird in das Untergestell eingefügt.

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

Regulierbarer Dampfzug



## ME: der klassische elektronische Qualitäts-Pizzaofen

Der Pizzaofen der Serie ME ist ein äußerst leistungsstarker, preisgünstiger, bedienerfreundlicher, energiesparender und sicherer digitaler Ofen. Dank seiner kompletten Edelstahlausführung und perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen.

### Hauptmerkmale

- Elektronisch
- Komplette aus Edelstahl
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)
- Speichermöglichkeit von bis zu 9 Backprogrammen
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Economy-Knopf zum Energiesparen, wenn keine Pizzen zum Backen im Ofen sind.
- Doppelverglaste Türen zum Vermeiden von Verbrennungen
- Ober- und Unterhitzekontrollanzeige
- Timer mit akustischem Signal
- Temperaturanzeige
- Geschliffene Schamottsteine
- Regulierbarer Rauchabzug
- Auto-Mode zum Programmieren der Uhrzeit der automatischen Einschaltung

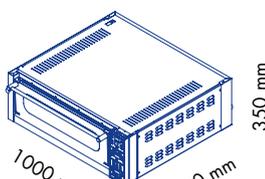
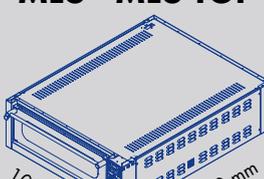
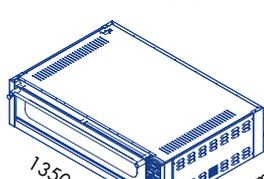
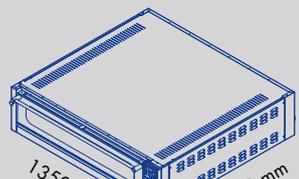


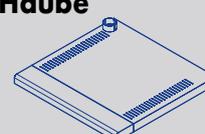
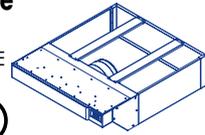
Bedienfeld



TOP Ausführung  
(komplette Auskleidung mit Schamottstein)

# Elektropizzaofen

<p><b>ME4 ME4 TOP</b></p>  <p>1000 mm 350 mm q20 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 990 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>73 kg TOP 91 kg</p>	<p>€ 2.334,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.590,00</p>
<p><b>ME6 ME6 TOP</b></p>  <p>1000 mm 350 mm 1270 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1340 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>102 kg TOP 127 kg</p>	<p>€ 2.676,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.978,00</p>
<p><b>ME6G ME6G TOP</b></p>  <p>1350 mm 350 mm q20 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 990 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>110 kg TOP 134 kg</p>	<p>€ 2.882,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.207,00</p>
<p><b>ME9 ME9 TOP</b></p>  <p>1350 mm 350 mm 1270 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1340 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 420 °C</p> <p></p> <p>136 kg TOP 172 kg</p>	<p>€ 3.603,00</p> <p>TOP Ausführung € 4.020,00</p>

	ME4 ME4 TOP	ME6 ME6 TOP	ME6G ME6G TOP	ME9 ME9 TOP
<p><b>Neutrale Haube</b></p> 	<p>Maße BxTxH 1000 x 976 x 70 mm</p> <p>€ 240,00</p>	<p>Maße BxTxH 1000 x 1326 x 70 mm</p> <p>€ 292,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 976 x 70 mm</p> <p>€ 303,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1326 x 70 mm</p> <p>€ 429,00</p>
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>230 Volt 400 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc/h </p> 	<p>Maße BxTxH 1000 x 1108 x 270 mm</p> <p>29 kg € 853,00</p>	<p>Maße BxTxH 1000 x 1458 x 270 mm</p> <p>31 kg € 915,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1108 x 270 mm</p> <p>32 kg € 946,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1458 x 270 mm</p> <p>36 kg € 977,00</p>

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

Regelbarer Dampfzug



## M: elektromechanischer Qualitäts-Pizzaofen

Bei unserer Ofenserie „M“ handelt es sich um einen hochleistungsfähigen, bedienerfreundlichen, energiesparenden und sicheren elektromechanischen Pizzaofen. Dank seiner kompletten Edelstahlausführung und perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen.

### Hauptmerkmale

- Mechanisch
- Komplet aus Edelstahl
- Backkammer aus Edelstahl
- Modular (es können bis zu 3 Backkammern übereinander angeordnet werden)
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Doppelverglaste Tür zum Vermeiden von Verbrennungen
- Geschliffene Schamottsteine
- Regelbarer Dampfzug
- Hauptschalter zum Einschalten

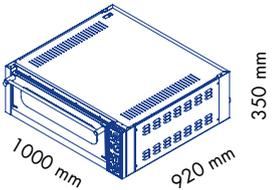
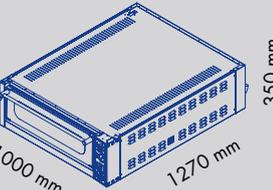
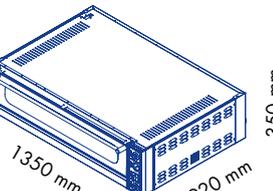
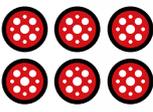
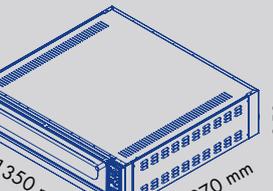
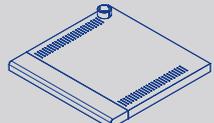
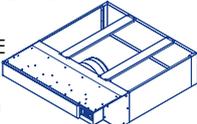


Auch mit Abzugshaube lieferbar



TOP Ausführung  
(komplette Auskleidung mit Schamottstein)

# Elektropizzaofen

<p><b>M4 M4 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 990 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 73 kg TOP 91 kg</p>	<p>€ 1.743,00</p> <p>TOP Ausführung € 1.999,00</p>	
<p><b>M6 M6 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1340 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 102 kg TOP 127 kg</p>	<p>€ 2.048,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.350,00</p>	
<p><b>M6G M6G TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 990 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 110 kg TOP 134 kg</p>	<p>€ 2.223,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.548,00</p>	
<p><b>M9 M9 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1340 x 350 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 1050 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 136 kg TOP 172 kg</p>	<p>€ 2.985,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.402,00</p>	
			<p><b>M4 M4 TOP</b></p>	<p><b>M6 M6 TOP</b></p>	<p><b>M6G M6G TOP</b></p>	<p><b>M9 M9 TOP</b></p>
<p><b>Neutrale Haube</b></p> 	●	<p>Maße BxTxH 1000 x 976 x 70 mm</p> <p>€ 240,00</p>	<p>Maße BxTxH 1000 x 1326 x 70 mm</p> <p>€ 282,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 976 x 70 mm</p> <p>€ 303,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1326 x 70 mm</p> <p>€ 429,00</p>	
<p><b>Abzugshaube</b></p> <p>230 Volt 400 Volt AC 1/N/PE 0,051 kW 218 mc/h </p> 	●	<p>Maße BxTxH 1000 x 1108 x 270 mm</p> <p>29 kg € 853,00</p>	<p>Maße BxTxH 1000 x 1458 x 270 mm</p> <p>31 kg € 915,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1108 x 270 mm</p> <p>32 kg € 946,00</p>	<p>Maße BxTxH 1350 x 1458 x 270 mm</p> <p>36 kg € 977,00</p>	

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

Regelbarer Dampfzug



## MD: elektromechanischer Qualitäts-Pizzaofen

Bei unserer Ofenserie „MD“ handelt es sich um einen hochleistungsfähigen, bedienerfreundlichen, energiesparenden und sicheren elektromechanischen Pizzaofen. Dank seiner kompletten Edelstahlausführung der Backkammer und perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen. Das Gehäuse (Seiten, Ober- und Rückseite) ist aus lackiertem Stahlblech. Nur in den Monoblock-Ausführungen mit einer oder zwei Backkammern lieferbar.

### Hauptmerkmale

- Elektromechanisch
- Das Gehäuse (Seiten, Ober- und Rückseite) ist aus lackiertem Stahlblech.
- Backkammer aus Edelstahl
- Nur in der Monoblock-Ausführung lieferbar
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Dichtung für hohe Temperaturen zum optimalen Isolieren der Ofentür
- Glasfaserisolierung
- Doppelverglaste Tür mit Edelstahlblende
- Geschliffene Schamottsteine
- Mechanischer Dampfzug zum Öffnen und Schließen
- Hauptschalter zum Einschalten



Regelbarer Dampfzug

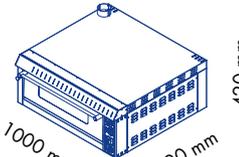
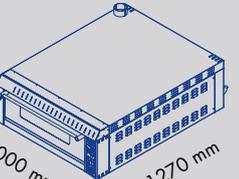
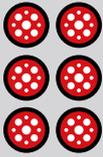
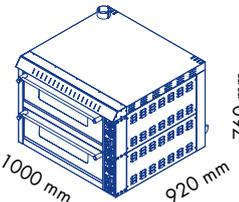
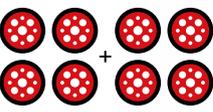
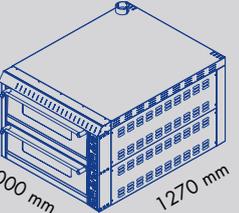
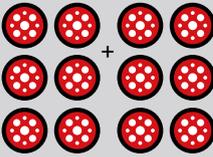


TOP Ausführung  
(komplette Auskleidung mit Schamottstein)



Alle Öfen der „MD“-Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

# Elektropizzaofen

<p><b>MD4 MD4 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 990 x 420 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 80 kg TOP 98 kg</p>	<p>€ 1.677,00</p> <p>TOP Ausführung € 1.933,00</p>
<p><b>MD6 MD6 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1340 x 420 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 102 kg TOP 127 kg</p>	<p>€ 1.976,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.278,00</p>
<p><b>MD44 MD44 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 990 x 760 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 142 kg TOP 178 kg</p>	<p>€ 2.924,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.436,00</p>
<p><b>MD66 MD66 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1340 x 760 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Innenmaße / BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 193 kg TOP 243 kg</p>	<p>€ 3.336,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.940,00</p>

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



SB44 / SB44 TOP



SB66G / SB66G TOP

## SB: elektromechanischer Pizzaofen

Die SB-Serie ist eine robuste Pizzaofen-Linie mit einem guten Preis-Leistungsverhältnis. Sie ist leicht unterhalb der Ofenserie „M“ und „MD“ angesiedelt. Ideal für alle, die einen guten Ofen zu einem optimalen Preis wollen.

### Hauptmerkmale

- Elektromechanisch
- Das Gehäuse (Seiten, Ober- und Rückseite) ist aus lackiertem Stahlblech.
- Backkammer aus Edelstahl
- Nur in der Monoblock-Ausführung lieferbar
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Glasfaserisolierung
- Tür aus Edelstahl
- Geschliffene Schamottsteine
- Mechanischer Dampfzug zum Öffnen und Schließen

### Die SB-Serie ist auch in der Ausführung TOP lieferbar.

Außer der Backfläche sind bei dieser Ausführung auch alle anderen Flächen der Backkammer mit Schamottstein ausgekleidet. Dank der Schamottauskleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten und der Verbrauch deutlich reduziert werden kann.



Widerstandsfähige Scharniere

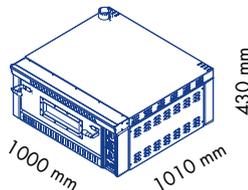
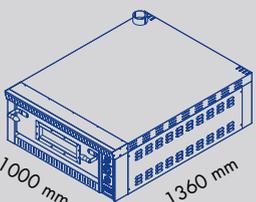
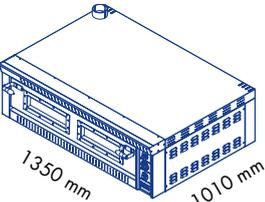
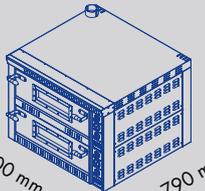
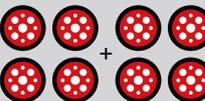
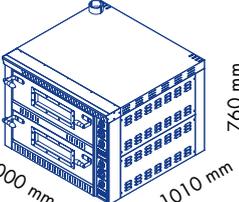
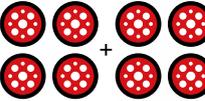


TOP Ausführung  
(komplette Auskleidung mit Schamottstein)

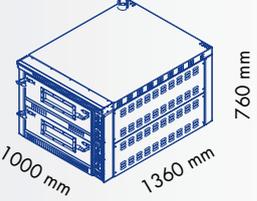
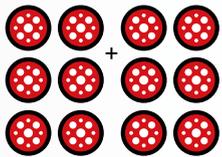
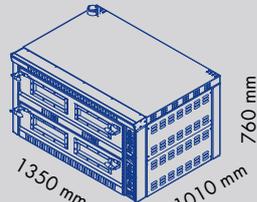
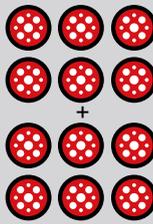
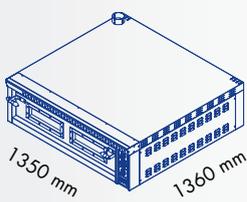
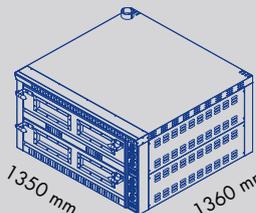
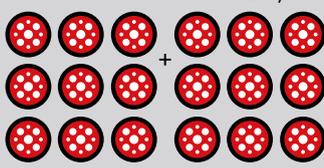


Temperaturregelung bis 450 °C

# Elektropizzaofen

<p><b>SB4- SB4 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1100 x 430 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 4,8 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 80 kg TOP 98 kg</p>	<p>€ 1.479,00</p> <p>TOP Ausführung € 1.735,00</p>
<p><b>SB6- SB6 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1450 x 430 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 7,2 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 97 kg TOP 122 kg</p>	<p>€ 1.822,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.124,00</p>
<p><b>SB6G- SB6G TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1100 x 430 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 115 kg TOP 139 kg</p>	<p>€ 1.966,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.291,00</p>
<p><b>SBD44- SBD44 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 900 x 880 x 760 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 30 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 8,8 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 620 x 620 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 600 x 605 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 134 kg TOP 160 kg</p>	<p>€ 2.316,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.828,00</p>
<p><b>SB44- SB44 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1100 x 760 mm</p>		<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p> <p>TOP Ausführung / BxTxH 670 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 160 kg TOP 186 kg</p>	<p>€ 2.378,00</p> <p>TOP Ausführung € 2.890,00</p>

# Elektropizzaofen

<p><b>SB66- SB66 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1450 x 760 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 700 x 1050 x 145 mm TOP Ausführung / BxTxH 670 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 196 kg TOP 294 kg</p>	<p>€ 2.975,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.579,00</p>
<p><b>SB66G - SB66G TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1100 x 430 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 17,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 700 x 145 mm TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 685 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 210 kg TOP 256 kg</p>	<p>€ 3.150,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.800,00</p>
<p><b>SB9- SB9 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1450 x 430 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 13,2 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 1050 x 145 mm TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 121 kg TOP 156 kg</p>	<p>€ 2.635,00</p> <p>TOP Ausführung € 3.052,00</p>
<p><b>SB99- SB99 TOP</b></p>  <p>Maße mit Griff und Kabel 1350 x 1450 x 760 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 26,4 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 1050 x 1050 x 145 mm TOP Ausführung / BxTxH 1020 x 1035 x 145 mm</p>	<p> 60 - 450 °C</p> <p> 309 kg TOP 375 kg</p>	<p>€ 4.407,00</p> <p>TOP Ausführung € 5.241,00</p>



# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



Der neueste im Hause GAM entwickelte Pizzaofen „Fox“ ist perfekt für alle diejenigen, die auf der Suche nach einem kompakten, aber kostengünstigen Ofen sind. „Fox“ verfügt über ein analoges Bedienelement, einer Edelstahlfront, einer Backkammer aus Aluminium sowie einer feuerfesten Backfläche. Dieser Ofen erreicht eine Temperatur von bis zu 450 ° C.

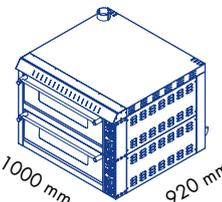
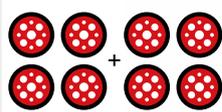
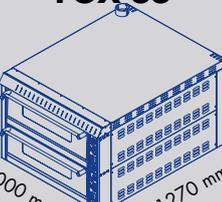
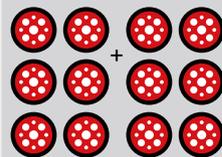
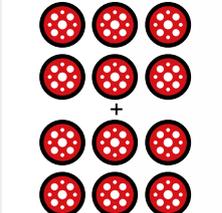
Der Pizzaofen „Fox“ ist der ideale Ofen für Einsteiger, die wirtschaftlich aber ohne Kompromisse einen gewissen Standard anbieten möchten.

## HAUPTMERKMALE

- analoges Bedienelement
- Backkammer aus Aluminium
- Einzelblock
- feuerfeste Backfläche



# Elektropizzaofen

<p><b>FOX 44</b></p>  <p>1000 mm 920 mm 790 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1140 x 790 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> <p>● </p>	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 9,6 kW</p> <p>Innenmaße BxTxH 700 x 700 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>142 kg</p>	<p>€ 1.727,00</p>
<p><b>FOX 66</b></p>  <p>1000 mm 1270 mm 790 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1000 x 1490 x 790 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> <p>● </p>	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 14,4 kW</p> <p>Innenmaße BxTxH 700 x 1050 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>193 kg</p>	<p>€ 2.213,00</p>
<p><b>FOX 66G</b></p>  <p>1350 mm 1010 mm 790 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 1350x1140x790 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> <p>● </p>	<p></p> <p>400 Volt AC 3/N/PE 230 Volt AC 1/N/PE 17,6 kW</p> <p>Innenmaße BxTxH 1050 x 700 x 145 mm</p>	<p></p> <p>60 - 450 °C</p> <p></p> <p>210 kg</p>	<p>€ 2.398,00</p>

## **GLUTENFREI**

Dank der wertvollen Hinweise all jener, die unserer Marke seit Jahren vertrauen, versucht unsere Firma durch die Erforschung von neuen Materialien und technischen Lösungen den Bedürfnissen unserer Kunden immer besser gerecht zu werden.

Für die Lokale, die zwar nicht viel Platz haben aber ihren Kunden einen umfassenden Service bieten wollen, hat GAM die „Glutenfrei“-Linie geschaffen, die aus einem Arbeitstisch aus Edelstahl und kleinen aber sehr leistungsstarken professionellen Öfen besteht.

### **Leitfaden für PIZZERIEN**

**Im Lager:** Glutenfreie Rohstoffe getrennt in eigens dafür vorbehaltenen und als solche gekennzeichneten Regalen oder Schränken aufbewahren.

**Zutaten und Beläge:** Zur Vermeidung von Kontamination mit traditionellem Mehl dürfen die Zutaten zum Belegen der glutenfreien Pizzen ausschließlich für diese verwendet werden und der für ihre Zubereitung vorgesehene Bereich muss geschützt sein. Die Zutaten dürfen nicht einfach vom Arbeitstisch für die Herstellung der traditionellen Pizza geholt werden. Zur weiteren Reduzierung der Kontaminationsgefahr wird die Verwendung von glutenfreiem Mehl zum Einstäuben der Arbeitsfläche für alle Pizzen (auch die traditionellen) empfohlen.

### **Arbeitstisch:**

Es darf nicht derselbe Arbeitstisch wie der für die Zubereitung der traditionellen Pizza benutzt werden. GAM hat zu diesem Zweck einen **transportablen Pizzatisch** geschaffen, der vollständig aus Edelstahl AISI 304 und für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet ist. Er ist 1000 x 700 mm groß und verfügt über eine um 341 mm von der Arbeitsplatte erhöhte Ablagefläche mit den Abmessungen 1000 x 226 mm zum Abstellen der Behälter mit den Zutaten zum Belegen.

**Ofen:** Wir empfehlen einen eigenen Ofen, der ausschließlich für das Backen von glutenfreien Pizzen benutzt wird. Unsere Ofenserien **MD1, MD11, Dolomiti B1, B11 und B1E**, sind für das Backen von glutenfreien Pizzen perfekt geeignet. Dank ihres geringen Platzbedarfs (585x540 mm) lässt sich so auch in Lokalen mit wenig Platz ein Extra-Bereich für die Zubereitung und das Backen von glutenfreien Pizzen schaffen.

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

• **EMPFOHLENES MODELL  
FÜR „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**



## DOLOMITI

Der DOLOMITI ist ein kleiner mechanischer Ofen - sicher und energiesparend -, der leicht zu bedienen ist und mit großer Leistung überzeugt. Dank seiner kompletten Edelstahlausführung und perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen. Durch die Glastür und Innenbeleuchtung ist er ideal für alle, die die Speisen beim Backvorgang beobachten wollen. Die Kammerhöhe von 12 cm bietet sich an für ein schnelles Zubereiten oder Erwärmen verschiedener Speisen, ohne viel Platz zu beanspruchen und viel Strom zu verbrauchen. Der DOLOMITI ist ein vielseitiges Gerät, das für jede Küche geeignet ist.

### Hauptmerkmale

- Hohe Backkammer
- Mechanisch
- Tür mit Doppelverglasung zum Vermeiden von Verbrennungen und Beobachten der Speisen beim Backvorgang
- Innenbeleuchtung
- Komplett aus Edelstahl
- Nur 1,6 kW ➔ niedriger Verbrauch
- Erreicht 350 °C ➔ vielseitig
- Erreicht 300 °C in weniger als 20 Minuten ➔ schnell
- Doppelthermostat macht Ober- und Unterhitze unabhängig ➔ genau
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Glasfaserisolierung
- Geschliffene Schamottsteine

<p><b>DOLOMITI</b></p> <p>585 mm 540 mm 303 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 585 x 580 x 303 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 35 cm</p>	<p>230 Volt AC 1/N/PE 2,0 kW</p>	<p>50 - 350 °C</p>	<p>€ 761,00</p>
	<p>oder Anzahl Bleche 35x40 cm</p>	<p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 360 x 410 x 125 mm</p>	<p>32 kg</p>	

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

- **EMPFOHLENES MODELL FÜR DIE „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**



MD 1



MD 1+1

## MD1/MD1+1: elektromechanische Pizzaöfen

Bei der Ofenserie MD1 und MD1+1 handelt es sich um kleine elektromechanische Pizzaöfen mit hoher Leistungsfähigkeit und einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis. Wegen ihrer kompletten Edelstahlausführung und perfekten Isolierung sind sie sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen. Durch die Glastür und Innenbeleuchtung sind sie ideal für alle, die die Speisen beim Backvorgang beobachten wollen. Das Modell MD1 ist ideal für Bars, Pubs, Restaurants und kleine Pizzerien, die eine Pizza in wenigen Minuten backen müssen, aber auch für Pizzerien, die bereits mit einem Ofen ausgestattet sind, jedoch für gelegentliche Bestellungen von glutenfreien Pizzen ausgerüstet sein wollen.

### Hauptmerkmale

- Elektromechanisch
- Tür mit Doppelverglasung zum Vermeiden von Verbrennungen zum Beobachten der Speisen beim Backvorgang
- Innenbeleuchtung
- Das Gehäuse (Seiten, Ober- und Rückseite) sowie die Backkammer sind aus Edelstahl.
- Nur 1,6 kW ➔ niedriger Verbrauch
- Erreicht 350 °C ➔ vielseitig
- Erreicht 300 °C in weniger als 20 Minuten ➔ schnell
- Doppelthermostat macht Ober- und Unterhitze unabhängig ➔ genau
- Abnehmbare Tür zur leichteren Reinigung
- Glasfaserisolierung
- Geschliffene Schamottsteine
- Mit einer oder zwei Backkammern lieferbar.

<p><b>MD 1</b></p> <p>585 mm 540 mm 258 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 585 x 580 x 258 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 35 cm</p> <p>oder Anzahl Bleche 35x40 cm</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 360 x 410 x 80 mm</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p> <p>50 - 350 °C</p> <p>29 kg</p>	<p>€ 699,00</p>
<p><b>MD 1+1</b></p> <p>585 mm 540 mm 450 mm</p> <p>Maße mit Griff und Kabel 585 x 580 x 450 mm</p>	<p>Anzahl Pizzen Ø 35 cm</p> <p>oder Anzahl Bleche 35x40 cm</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 360 x 410 x 80 mm</p> <p>230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p> <p>50 - 350 °C</p> <p>51 kg</p>	<p>€ 1235,00</p>

# Elektropizzaofen

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

- **EMPFOHLENES MODELL FÜR DIE „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**



B1



B 1+1



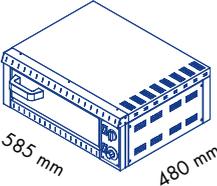
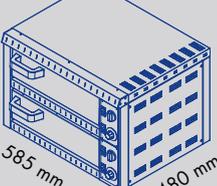
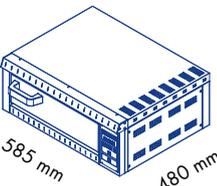
B1 electronic

## B1: mechanischer Pizzaoefen

Der B1 ist ein kleiner leistungsstarker Pizzaoefen, der preisgünstig, bedienerfreundlich, energiesparend und sicher ist. Dank seiner kompletten Edelstahlausführung und perfekten Isolierung ist er sicher, einfach zu benutzen und zu reinigen.

### Hauptmerkmale

- Mechanisch
- Backkammer aus Edelstahl
- Nur 1,6 kW ➔ niedriger Verbrauch
- Erreicht 350 °C ➔ vielseitig
- Erreicht 300 °C in weniger als 20 Minuten ➔ schnell
- Glasfaserisolierung
- Geschliffene Schamottsteine
- Mit einer oder zwei Backkammern lieferbar
- Auch als elektronisches Modell erhältlich
- Tür aus Edelstahl

<p><b>B 1</b></p>  <p>585 mm 480 mm 245 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 410 x 360 x 80 mm</p>	<p> 50 - 350 °C</p> <p> 23 kg</p>	<p>€ 544,00</p>
<p><b>B 1+1</b></p>  <p>585 mm 480 mm 420 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 3,2 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 410 x 360 x 80 mm</p>	<p> 50 - 350 °C</p> <p> 37 kg</p>	<p>€ 869,00</p>
<p><b>B 1 electronic</b></p>  <p>585 mm 480 mm 245 mm</p>	●	<p>Anzahl Pizzen Ø 34 cm</p> 	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 1,6 kW</p> <p>Innenmaße der Backkammer BxTxH 410 x 360 x 80 mm</p>	<p> 50 - 350 °C</p> <p> 23 kg</p>	<p>€ 689,00</p>

## Mobiler Pizzatisch 100 cm

- **EMPFOHLENES MODELL FÜR DIE „GLUTENFREIE“ ZUBEREITUNG**



Der **transportable Pizzatisch** Modell TPM100 mit den Abmessungen 1000 x 700 mm besteht vollständig aus Edelstahl 304 und ist für die Verwendung mit Lebensmitteln geeignet. Er verfügt über eine erhöhte Ablagefläche mit den Abmessungen 1000 x 226 mm zum Abstellen der Behälter mit den Zutaten zum Belegen. Mithilfe von 4 Griffen kann die erhöhte Ablagefläche zum einfacheren Transportieren abmontiert und/oder heruntergeklappt werden.

Wichtigste Merkmale:

- Tragbar
- Hygienisch (Edelstahl AISI 304)
- Robust
- Zerlegbar
- Geeignet für „glutenfreie“ Zubereitungen

Modell		Maße BxTxH	Maße der Ablagefläche BxTxH	Preis
<b>TPM 100</b>	●	1000 x 700 x 341 mm	1000 x 226 mm	<b>764,00 €</b>



# Untergestelle

	Modell		Geeignet für	Maße (mm)	Gewicht (kg)	Preis
	<b>AFO PIEDB1 Edeltahl</b>	●	B1/ B1E/ B11 MD11/ B11 DOLOMITI	565 x 460 x 900	12	<b>325,00 €</b>
	<b>AFO PIED4S Edeltahl</b>	●	SBD44	880 x 700 x 910	23	<b>406,00 €</b>
	<b>AFO PIED4* Edeltahl</b>	●	ME4 / M4 MD4 / MD44 SB4 / SB44 / FOX44	1010 x 850 x 910	24	<b>417,00 €</b>
	<b>AFO PIED6* Edeltahl</b>	●	ME6 / M6 MD6 / MD66 SB6 / SB66 / FOX66	1010 x 1200 x 910	25	<b>438,00 €</b>
	<b>AFO PIED6G* Edeltahl</b>	●	M6G / SB6G SB66G inkl. Backblechständer	1360 x 850 x 910 Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 765 x 850	29	<b>468,00 €</b>
	<b>AFO PIED9* Edeltahl</b>	●	SB9 / SB99 inkl. Backblechständer	1340 x 1200 x 910 Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 800 x 850	31	<b>498,00 €</b>
	<b>AFO PIED6GV Edeltahl</b>	●	ME6G / M6G SB6G / SB66G inkl. Backblechständer	1360 x 850 x 910 Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 765 x 850	32	<b>679,00 €</b>
	<b>AFO PIED9V Edeltahl</b>	●	ME9 / M9 SB9 / SB99 inkl. Backblechständer	1340 x 1200 x 910 Maße Fach für Teigknetmaschine 723 x 800 x 850	35	<b>774,00 €</b>
KIT 4 Rollen für Untergestelle						<b>126,00 €</b>
KIT 6 Rollen für Untergestelle (nur für AFOPIED6GV und AFOPIED9V)						<b>226,00 €</b>
* verfügbar mit dem optionalen Backblechständer-Kit (für 12 Backbleche)						<b>293,00 €</b>



# Abzugshaube

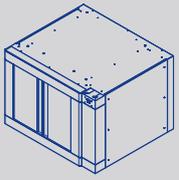


Die Abzugshauben aus unserer Produktion sind aus rostfreien Edelstahl und spezifisch passend für jede Art von unseren Öfen. Das Sortiment umfasst die Modelle CAP4, CAP6, CAP6G und CAP9. Für die Anwendung mit Pizzaöfen sind keine zusätzlichen Filter erforderlich, da nur der beim Pizzabacken entstehende Wasserdampf angesaugt und über den Rauchabzug abgeführt wird. Mit einstellbarer Geschwindigkeit.

<p><b>CAP 4</b></p>	●	<p>230 V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Entlüftungsleistung 218 mc/h</p>	<p>29 kg</p>	<p>€ 832,00</p>
<p><b>CAP 6</b></p>	●	<p>230 V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Entlüftungsleistung 218 mc/h</p>	<p>31 kg</p>	<p>€ 896,00</p>
<p><b>CAP 6G</b></p>	●	<p>230 V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Entlüftungsleistung 218 mc/h</p>	<p>32 kg</p>	<p>€ 942,00</p>
<p><b>CAP 9</b></p>	●	<p>230 V/AC1/N/PE 0,051 kW</p>	<p>Entlüftungsleistung 218 mc/h</p>	<p>36 kg</p>	<p>€ 957,00</p>



Die Gärzelle wird von Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien genutzt, um das Aufgehen des Teiges zu beschleunigen. Die Gärzelle kann je nach Bedarf von 20°C bis 60°C eingestellt werden. Die GAM-Modelle für alle von uns produzierten Öfen – ab der Backkammer für 4 Pizzen – sind als Zubehör kombinierbar mit unseren professionellen Öfen und werden in das Fach des Untergestells eingesetzt.

Gärzelle					
 <p>Nicht verfügbar für Untergestell H 565</p>	●	 230 Volt AC 1/N/PE	 20-60 °C	 71 kg	<b>€ 1.496,00</b>



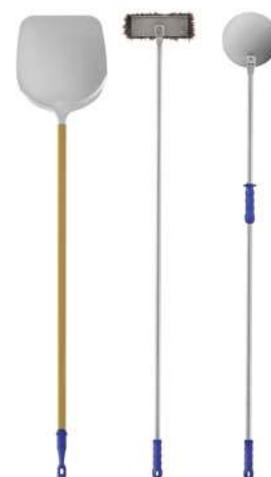
# Pizzeriazubehör

Modell	Bezeichnung	Preis
<b>APZ 12/4</b>	● Wandhalterung aus Edelstahl mit 4 Haken	42,00 €
<b>APZ 16/4</b>	● Wandhalterung aus Edelstahl für 4 Schaufeln	41,00 €
<b>APZ 140</b>	● Schaufel-Holzgestell	62,50 €
<b>APZ 90/20</b>	● Pizzaschaufel aus Metalllegierung ø 33 cm x 170 cm	91,00 €
<b>APZ 98/33</b>	● Pizzaschaufel aus Metalllegierung ø 33 cm x 170 cm	96,00 €
<b>APZ 151</b>	● Pizzawender Edelstahl 9 x 12 cm	19,00 €
<b>APZ 152/1</b>	● Pizzawender Edelstahl 9x25 cm	32,50 €
<b>APZ 183/4</b>	● Schaufel, rund „Venezia“ Ø 26 cm aus Metalllegierung H 135 cm	52,00 €
<b>APZ 186</b>	● Kurze Pizzaschaufel aus Aluminiumlegierung 33 x 35 cm H 70 cm	45,00 €
<b>APZ 110</b>	● Ofenbesen aus Naturfasern 22 x 7 cm, H 170 cm	75,50 €
<b>APZ 257/2</b>	● Messingbürste „Venezia“ mit Kratzeisen H 135 cm	52,00 €
<b>APZ 141</b>	● Flexibler Abstecher aus Edelstahl 12 cm	15,00 €
<b>APZ 162/10</b>	● Spachtel aus Edelstahl 10 cm	13,00 €
<b>APZ 149</b>	● Pizzateiler	38,00 €
<b>APZ 150/1</b>	● Pizzaschneiderad, Profi-Qualität, Edelstahl, gebogen ø 10 cm	64,50 €
<b>APZ 150/3</b>	● Pizzaschneiderad, Anti-Haft-Beschichtung, Edelstahl ø 11 cm	49,50 €
<b>APZ 190/25</b>	● Greifer für Backblech, Edelstahl 25 cm	34,50 €
<b>APZ 129/75</b>	● Haken für Pizzablasen, Edelstahl H 75 cm	38,00 €



# Pizzeriazubehör

Modell	Bezeichnung	Preis
<b>APZ 133</b>	● Dosierlöffel 90 g (Standardpizza)	27,00 €
<b>APZ 582/40</b>	● Backblech „Giotto“ gelocht, Edelstahl 40 x 60 cm, H 2 cm	84,50 €
<b>APZ 4937</b>	● Backblech Blurex 60 x 40 x H2 cm	24,00 €
<b>APZ 4938</b>	● Pizzateigbehälter 60 x 40 x H7 cm	15,50 €
<b>APZ 4967</b>	● Pizzateigbehälter 60 x 40 x H10 cm	19,50 €
<b>APZ 4939</b>	● Behälterdeckel AV 60 x 40 cm	12,50 €
<b>APZ KIT</b>	● Komplett-Set für Elektropizzaofen, beinhaltet: APZ 90/20+98/33+110	251,00 €



APZ KIT

BEHÄLTER GN AUS EDELSTAHL FÜR AUFSATZ, H 150 mm		Preis
Behälter	GN 1/1	59,00 €
Behälter	GN 1/2	35,00 €
Behälter	GN 1/3	29,00 €
Behälter	GN 1/4	22,50 €
Behälter	GN 1/6	22,50 €
Behälter	GN 2/3	43,50 €
Deckel	GN 1/1	22,50 €
Deckel	GN 1/2	14,50 €
Deckel	GN 1/3	12,50 €
Deckel	GN 1/4	10,50 €
Deckel	GN 1/6	9,50 €
Deckel	GN 2/3	20,00 €

BEHÄLTER GN AUS KUNSTSTOFF (POLYCARBONAT) FÜR AUFSATZ, H 150 mm		Preis
Behälter	GN 1/1	30,00 €
Behälter	GN 1/2	17,50 €
Behälter	GN 1/3	13,50 €
Behälter	GN 1/4	11,50 €
Behälter	GN 1/6	9,50 €
Deckel	GN 1/1	14,50 €
Deckel	GN 1/2	9,50 €
Deckel	GN 1/3	7,50 €
Deckel	GN 1/4	6,50 €
Deckel	GN 1/6	5,50 €

## SPIRALTEIGKNETMASCHINEN

**GAM International bietet 2 Linien von Teigmaschinen an, die Linie HEAVY DUTY und die Linie NORMAL DUTY. Bei beiden Linien haben Sie die Wahl zwischen Teigmaschinen mit festem Rührwerk, mit aufklappbarem Rührwerk und mit abnehmbarem Kessel.**

Die Linie **HEAVY DUTY** besteht aus Teigknetmaschinen, die für die hohe Langzeit-Belastung konzipiert wurden.

Sie sind eine gute Wahl für Bäckereien oder Pizzerien, die täglich große Mengen Teig verarbeiten.

Die Modelle der Linie HEAVY DUTY sind:

- **SX, TSX, TSVX**
- **IKARO**

Die Linie **NORMAL DUTY** ist ideal für Pizzerien, die ein normales Arbeitspensum zu bewältigen haben. Beide Linien sind auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden-Typs abgestimmt, zeichnen sich durch hochwertige Bauteile und gute Mechanik aus und garantieren einen italienischen Pizza-Teig in weniger als 20 Minuten!!!

Dank unserer über 30-jährigen kontinuierlichen Forschung und Weiterentwicklung konnte das beste Verhältnis zwischen Knehtaken- und Kesseldrehung erzielt werden. Diese Optimierung ermöglicht es, einen homogenen Teig herzustellen, der keiner überhöhten Temperatur ausgesetzt ist, wie bei anderen traditionellen Spiralteigknetmaschinen, die auf dem Markt zu finden sind.

Die Modelle der Linie NORMAL DUTY sind:

- **S, TS, TSV**



### **EINSTELLBARE GESCHWINDIGKEIT DANK INVERTER**

Unsere Teigknetmaschinen sind ab jetzt auch mit Inverter (Wechselrichter) lieferbar. Diese Hochleistungs-Profimaschinen besitzen technische Eigenschaften und Konstruktionsmerkmale, die sie einzigartig auf ihrem Gebiet machen. Sie werden in vielen Bäckereifachschulen und Pizza-Schulen benutzt, da sie das Ergebnis der Weiterentwicklung von Erfolgsmodellen und äußerst leistungsstark sind. Sie besitzen 10 Geschwindigkeitsstufen der Drehgeschwindigkeit des Motors in einem Bereich von 1000 bis 3600 Umdrehungen pro Minute. Durch die Möglichkeit zur Steuerung der verschiedenen Drehgeschwindigkeiten des Motors mit dem richtigen Knethaken-Kessel-Verhältnis können alle Arten von Pizza-Teig hergestellt werden (vom traditionellen bis zum Pizza-Teig mit hoher Hydratation).





# Spiralteigknetmaschine

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

Die neue Teigknetmaschine GRETA aus dem Hause GAM ist mit einem 2-Geschwindigkeiten-Regler ausgestattet. Es kann durch den Nutzer zu jedem Zeitpunkt die Geschwindigkeit geändert werden - mit der Möglichkeit, bei Bedarf von mindestens 71 Umdrehungen pro Minute auf eine Maximalgeschwindigkeit von 257 Umdrehungen pro Minute zu wechseln. Es kann somit hier - im Gegensatz zu einer herkömmlichen Teigknetmaschine - eine 30% höhere Geschwindigkeit in der ersten Stufe und eine 25% höhere Geschwindigkeit in der zweiten Stufe erreicht werden. Dank der hohen Geschwindigkeiten kann die Teigknetmaschine GRETA ihr Ergebnis sowohl für sehr feuchte als auch für sehr sauerstoffhaltige Teigmischungen optimieren und so einen perfekten Teig für den Bäcker als auch für den Pizzabäcker erzielen.

**Neu! Der in der Teigknetmaschine GRETA verwendete 2-Geschwindigkeiten-Regler wurde speziell für die Leistung der Motoren unserer hauseigenen Teigknetmaschinen entwickelt. Labortests haben erwiesen, dass dieses je nach Modell somit zu einer Energieeinsparungen von 25 bis 30% im Vergleich zu einer herkömmlichen Teigknetmaschine führt.**



GRETA TS 40

digitales Bedienelement



# Spiralteigknetmaschine



<b>GRETA 16</b>  340 mm 640 mm 695 mm	●	 regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 1,1 kW	 Fassungsvermögen und Kesselmaße 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm	 56 kg	Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 1.954,00</b>
<b>GRETA 20</b>  400 mm 660 mm 695 mm	●	 regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 1,1 kW	 Fassungsvermögen und Kesselmaße 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm	 60 kg	Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.022,00</b>
<b>GRETA 30</b>  435 mm 780 mm 800 mm	●	 regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW	 Fassungsvermögen und Kesselmaße 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm	 92 kg	Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.351,00</b>
<b>GRETA 40</b>  490 mm 800 mm 800 mm	●	 regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW	 Fassungsvermögen und Kesselmaße 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm	 102 kg	Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.659,00</b>
<b>GRETA 50</b>  490 mm 800 mm 800 mm	●	 regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW	 Fassungsvermögen und Kesselmaße 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm	 107 kg	Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.714,00</b>

Zubehör	S16	S20	S30	S40	S50
Rollen-Kit	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €



# Spiralteigknetmaschine

<p><b>GRETA TS 30</b></p>  <p>445 mm 800 mm 740 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>99 kg</p> <p>Kesselmaße 30 lt - 25 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.022,00</p>
<p><b>GRETA TS 40</b></p>  <p>480 mm 800 mm 800 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>108 kg</p> <p>Kesselmaße 40 lt - 35 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.231,00</p>
<p><b>GRETA TS 50</b></p>  <p>480 mm 800 mm 800 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>115 kg</p> <p>Kesselmaße 48 lt - 42 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.468,00</p>
<p><b>GRETA TSV 30</b></p>  <p>740 mm 800 mm 445 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>99 kg</p> <p>Kesselmaße 30 lt - 25 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.163,00</p>
<p><b>GRETA TSV 40</b></p>  <p>800 mm 800 mm 480 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>108 kg</p> <p>Kesselmaße 40 lt - 35 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.371,00</p>
<p><b>GRETA TSV 50</b></p>  <p>800 mm 800 mm 480 mm</p>	<p>regulierbare Geschwindigkeit 1000/3600 rpm 2,2 kW</p>	<p>115 kg</p> <p>Kesselmaße 48 lt - 42 kg</p>	<p>Regulierbare Geschwindigkeit Dreiphasen-Motor und Timer <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b></p> <p>€ 3.608,00</p>

Zubehör	GRETA TS 30 ●	GRETA TS 40 ●	GRETA TS 50 ●	GRETA TSV 30 ●	GRETA TSV 40 ●	GRETA TSV 50 ●
Rollen-Kit	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €



# Spiralteigknetmaschine mit festem und aufklappbarem Rührwerk

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

## HEAVY DUTY

Modell SX mit festem Rührwerk

**Unsere Spiralteigknetmaschinen sind speziell für den Gebrauch in der Pizzaherstellung entwickelt worden und sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Spezialisierung im Bereich des professionellen Gastronomiesektors. Diese Modelle sind aus einer vollständig weiß lackierten Stahlstruktur gefertigt. Die personalisierten und aktuellen Linien machen diese Knetmaschinen einzigartig.**

Das Aufklappen des Rührwerks wird dank mehrerer Hydraulikventile und speziell dafür realisierter Kalibrierung erleichtert. Nach Aufklappen des Rührwerks kann bei den Modellen TSV und TSVX der Kessel abgenommen werden.

Spirale, Kessel und Teigbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304). Die Spiralform und die Breite der Winden ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teiges.

Die Teigmaschine verfügt über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen. Der Kesseldeckel ist aus Edelstahl (AISI 304) hergestellt und ermöglicht das Beobachten des Teiges während der Herstellung sowie das Hinzufügen von Zutaten, ohne diesen abnehmen zu müssen.

Die Stromversorgung ist entweder einphasig/dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 400 Volt mit 2 Geschwindigkeitsstufen (Geräte mit anderen Netzspannungen/Voltzahlen sind auf Anfrage lieferbar). Die Steuerung hat eine Niederspannung von 24 Volt.



Modell TSX  
mit aufklappbarem  
Rührwerk

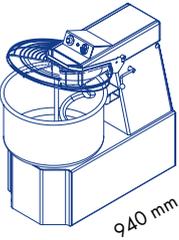
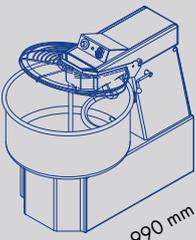
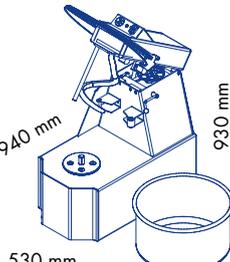
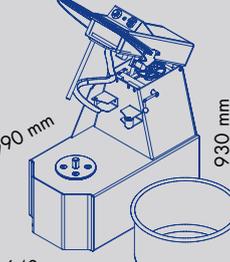


Mitnehmernabe



Model TSVX mit aufklappbarem  
Rührwerk  
und abnehmbarem Kessel

## Spiralteigknetmaschine mit festem und aufklappbarem Rührwerk

<p><b>SX 50</b></p>  <p>930 mm 940 mm 530 mm</p>	●	<p></p> <p>400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 Geschwindigkeiten 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p></p> <p>Kesselmaße und Fassungsvermögen Ø 500 x 300 mm 53 l - 45 kg</p>	<p></p> <p>207 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 3.526,00</p> <p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400V) € 3.791,00</p>
<p><b>SX 60</b></p>  <p>930 mm 990 mm 640 mm</p>	●	<p></p> <p>400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 Geschwindigkeiten 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p></p> <p>Kesselmaße und Fassungsvermögen Ø 600 x 300 mm 76 l - 64 kg</p>	<p></p> <p>213 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 3.798,00</p> <p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400V) € 4.063,00</p>
<p><b>TSX 50 / TSVX 50</b></p>  <p>940 mm 930 mm 530 mm</p>	●	<p></p> <p>400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 Geschwindigkeiten 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p></p> <p>Kesselmaße und Fassungsvermögen Ø 500 x 300 mm 53 l - 45 kg</p>	<p></p> <p>217 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor TSX 50 € 4.099,00 TSVX 50 € 4.530,00</p> <p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400V) TSX 50 € 4.364,00 TSVX 50 € 4.795,00</p>
<p><b>TSX 60 / TSVX 60</b></p>  <p>990 mm 930 mm 640 mm</p>	●	<p></p> <p>400 Volt - 50 Hz 2,5 kW</p> <p>2 Geschwindigkeiten 400 Volt - 50 Hz 2,6 - 3,3 kW</p>	<p></p> <p>Kesselmaße und Fassungsvermögen Ø 600 x 300 mm 76 l - 64 kg</p>	<p></p> <p>223 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor TSX 60 € 4.531,00 TSVX 60 € 4.761,00</p> <p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400V) TSX 60 € 4.796,00 TSVX 60 € 5.026,00</p>

Zubehör	SX 50 ●	SX 60 ●	TSX 50 ● TSVX 50 ●	TSX 60 ● TSVX 60 ●
Rollen-Kit	93,00 €	93,00 €	93,00 €	93,00 €

# Spiralteigknetmaschine

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



## HEAVY DUTY

**IKARO ist weltweit die erste Teigmaschine mit aufklappbarem Rührwerk, die über ein Flügel-Verankerungssystem verfügt, welches entweder gesenkt oder angehoben werden kann, um das Rührwerk am Korpus der Maschine zu verankern oder davon zu lösen.**

Im Gegensatz zu den traditionellen Maschinen hat IKARO keine Kurbel, die jedes Mal, wenn das Rührwerk aufgeklappt wird, verschraubt oder gelöst werden muss; außerdem kann die Maschine nicht in Betrieb genommen werden, bevor sie nicht ganz geschlossen ist (verhindert somit versehentliches Einschalten der Maschine, was den internen Mechanismus beschädigen könnte). Ein weiterer Vorteil ist, dass die Vibration und der mechanische Schock bis auf ein Minimum reduziert wird und das Produkt langlebiger macht.

### IKARO bedeutet für den Kunden:

- 1) Zeitersparnis beim Auf- und Zuklappen des Rührwerks
- 2) Gewissheit, dass die Teigmaschine wirklich geschlossen ist
- 3) Deutlich längere Lebensdauer des Produkts und der internen Komponenten.

### TS - mit aufklappbarem Rührwerk TSV - mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

Die Modelle 30, 40 und 50 der Gruppe TS und TSV sind in der neuen, innovativen Version IKARO verfügbar. Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

Die Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE-Vorschriften und verfügen über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen.



2 Bedienfelder verfügbar

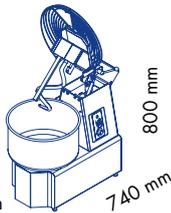
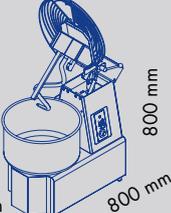
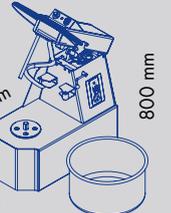
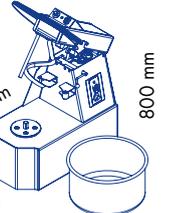
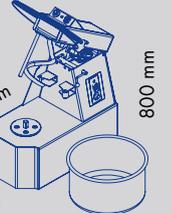


Das IKARO-System



Aufklappbares Rührwerk und abnehmbarer Kessel

## Spiralteigknetmaschine

<p><b>IKARO TS 30</b></p>  <p>800 mm 445 mm 740 mm</p>	●	<p>⚡ 1,1 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 99 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 30 lt - 25 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.352,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.407,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.701,00</p>	
<p><b>IKARO TS 40</b></p>  <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	●	<p>⚡ 1,5 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 108 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 40 lt - 35 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.585,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.614,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.934,00</p>	
<p><b>IKARO TS 50</b></p>  <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	●	<p>⚡ 1,5 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 115 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 48 lt - 42 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.816,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.845,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 3.165,00</p>	
<p><b>IKARO TSV 30</b></p>  <p>800 mm 740 mm 445 mm</p>	●	<p>⚡ 1,1 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 99 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 30 lt - 25 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.452,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.507,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.801,00</p>	
<p><b>IKARO TSV 40</b></p>  <p>800 mm 800 mm 480 mm</p>	●	<p>⚡ 1,5 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 108 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 40 lt - 35 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.695,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.742,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 3.044,00</p>	
<p><b>IKARO TSV 50</b></p>  <p>800 mm 800 mm 480 mm</p>	●	<p>⚡ 1,5 kW</p> <p>⚡ 3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>⚖️ 115 kg</p> <p>🪣 Kesselvolumen 48 lt - 42 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor mit Timer € 2.915,00</p> <p>Einphasen-Motor mit Timer € 2.944,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 3.264,00</p>	
<p><b>Zubehör</b></p>	<p><b>IKARO TS 30</b> ●</p>	<p><b>IKARO TS 40</b> ●</p>	<p><b>IKARO TS 50</b> ●</p>	<p><b>IKARO TSV 30</b> ●</p>	<p><b>IKARO TSV 40</b> ●</p>	<p><b>IKARO TSV 50</b> ●</p>
<p>Rollen-Kit</p>	<p>54,00 €</p>	<p>54,00 €</p>	<p>54,00 €</p>	<p>54,00 €</p>	<p>54,00 €</p>	<p>54,00 €</p>

Die elektromechanische Ausführung mit zwei Geschwindigkeiten ist auf Anfrage zum gleichen Preis erhältlich.

# Spiralteigknetmaschine

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

## NORMAL DUTY

**Unsere Spiralteigknetmaschinen sind speziell für den Gebrauch in der Pizzaherstellung entwickelt worden und sind das Ergebnis jahrelanger Forschung und Spezialisierung im Bereich des professionellen Gastronomiesektors. Die Modelle der Serie „S“ sind aus einer vollständig weiß lackierten Stahlstruktur gefertigt. Die personalisierten und aktuellen Linien machen diese Knetmaschinen einzigartig.**

Spirale, Kessel und Teigbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304). Die Spiralform und die Breite der Winden ermöglichen die Herstellung eines homogenen und hochwertigen Teiges. Die Teigmaschine verfügt über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen. Der Kesseldeckel ist aus Edelstahldraht (AISI 304) hergestellt und ermöglicht das Beobachten des Teiges während der Herstellung sowie das Hinzufügen von Zutaten, ohne diesen abnehmen zu müssen. Geräte mit anderen Netzspannungen/Voltzahlen sind auf Anfrage lieferbar.



Deckel aus Stahldraht

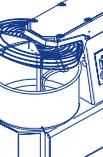


Teigspirale aus Edelstahl



Bedienfeld

## Spiralteigknetmaschine

<p><b>S10</b></p>  <p>280 mm 460 mm 600 mm</p>	●	 0,55 kW  Kesselvolumen 10 lt - 7 kg 260 x 200 mm  35 kg	Einphasen-Motor <b>€ 1.113,00</b>	-			
<p><b>S16</b></p>  <p>340 mm 640 mm 695 mm</p>	●	 0,75 kW  3 Geschwindigkeiten 1,1 kW  Kesselvolumen 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm  56 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 1.296,00</b> Einphasen-Motor <b>€ 1.321,00</b>	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 1.588,00</b>			
<p><b>S20</b></p>  <p>400 mm 660 mm 695 mm</p>	●	 0,75 kW  3 Geschwindigkeiten 1,1 kW  Kesselvolumen 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm  60 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 1.347,00</b> Einphasen-Motor <b>€ 1.372,00</b>	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 1.617,00</b>			
<p><b>S30</b></p>  <p>435 mm 780 mm 800 mm</p>	●	 1,1 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW  Kesselvolumen 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm  92 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 1.787,00</b> Einphasen-Motor <b>€ 1.842,00</b>	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.211,00</b>			
<p><b>S40</b></p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	●	 1,5 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW  Kesselvolumen 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm  102 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 2.012,00</b> Einphasen-Motor <b>€ 2.041,00</b>	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.236,00</b>			
<p><b>S50</b></p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	●	 1,5 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW  Kesselvolumen 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm  107 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 2.236,00</b> Einphasen-Motor <b>€ 2.265,00</b>	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> <b>€ 2.437,00</b>			
<b>Zubehör</b>		<b>S10</b>	<b>S16</b>	<b>S20</b>	<b>S30</b>	<b>S40</b>	<b>S50</b>
Rollen-Kit		54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	56,00 €

Die elektromechanische Ausführung mit zwei Geschwindigkeiten ist auf Anfrage zum gleichen Preis erhältlich.  
 Ausführung mit zwei Geschwindigkeiten nicht verfügbar für das Model S10.

# Spiralteigknetmaschine

**Unsere Teigknetmaschinen mit Spirale speziell für Pizzerien sind das Ergebnis jahrelanger Studien und Spezialisierung auf dem Gebiet der Ausstattung für die professionelle Gastronomie. Die Serie "Cloud" besteht aus einer vollständigen Stahlstruktur, blau lackiert. Die kundenspezifischen und aktuellen Linien lassen diese Maschine einzigartig in ihrer Art erscheinen.**

Spirale, Kessel und Nudelbrecher sind aus Edelstahl (AISI 304) gefertigt. Die Form der Spirale und die Breite der Knehtaken ermöglichen es, einen homogenen und qualitativ hochwertigen Teig herzustellen.

Die Maschinen sind mit allen aktiven und passiven Sicherheitseinrichtungen gemäß den geltenden Vorschriften ausgestattet.

Die Abdeckung des Kessels ist aus Edelstahldraht AISI 304 gefertigt, welches es so ermöglicht, den Teig während der Verarbeitung zu kontrollieren und eventuell weitere Zutaten zuzufügen ohne diesen anheben zu müssen.

Die Steuerung erfolgt auf Niederspannung 24 Volt.



Deckel aus Stahldraht

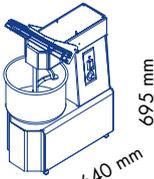
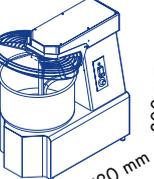
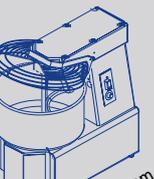
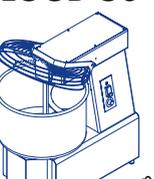


Teigspirale aus Edelstahl



Bedienfeld

## Spiralteilgnetmaschine

<p><b>CLOUD 16</b></p>  <p>340 mm 640 mm 695 mm</p>	●	<p> 0,75 kW</p> <p> 2 Geschwindigkeiten 1,1/0,8 kW</p>	<p> Kesselvolumen 16 lt - 13 kg 320 x 210 mm</p>	<p> 56 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € <b>1.210,00</b></p> <p>Einphasen-Motor € <b>1.210,00</b></p>	<p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 V) € <b>1.460,00</b></p>
<p><b>CLOUD 20</b></p>  <p>400 mm 660 mm 695 mm</p>	●	<p> 0,75 kW</p> <p> 2 Geschwindigkeiten 1,1/0,8 kW</p>	<p> Kesselvolumen 21 lt - 17 kg 360 x 210 mm</p>	<p> 60 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € <b>1.225,00</b></p> <p>Einphasen-Motor € <b>1.225,00</b></p>	<p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 V) € <b>1.475,00</b></p>
<p><b>CLOUD 30</b></p>  <p>435 mm 780 mm 800 mm</p>	●	<p> 1,1 kW</p> <p> 2 Geschwindigkeiten 1,7/1,3 kW</p>	<p> Kesselvolumen 32 lt - 25 kg 400 x 260 mm</p>	<p> 92 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € <b>1.500,00</b></p> <p>Einphasen-Motor € <b>1.500,00</b></p>	<p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 V) € <b>1.750,00</b></p>
<p><b>CLOUD 40</b></p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	●	<p> 1,5 kW</p> <p> 2 Geschwindigkeiten 2,2/1,5 kW</p>	<p> Kesselvolumen 41 lt - 35 kg 450 x 260 mm</p>	<p> 102 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € <b>1.650,00</b></p> <p>Einphasen-Motor € <b>1.650,00</b></p>	<p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 V) € <b>1.900,00</b></p>
<p><b>CLOUD 50</b></p>  <p>490 mm 800 mm 800 mm</p>	●	<p> 1,5 kW</p> <p> 2 Geschwindigkeiten 2,2/1,5 kW</p>	<p> Kesselvolumen 48 lt - 42 kg 450 x 300 mm</p>	<p> 107 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € <b>1.748,00</b></p> <p>Einphasen-Motor € <b>1.748,00</b></p>	<p>2 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (nur 400 V) € <b>1.998,00</b></p>

Zubehör	CLOUD 16	CLOUD 20	CLOUD 30	CLOUD 40	CLOUD 50
Rollen-Kit	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €

# Spiralteigknetmaschine

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

Der stabile und patentierte Mechanismus garantiert eine lange Lebensdauer bei minimaler Wartung.  
Die Kessel und die Teigbrecher sind aus 18/10 Edelstahl gefertigt, der Knethaken aus handgeschmiedetem Edelstahl.

**TS - mit aufklappbarem Rührwerk**  
**TSV - mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel**

Bei den Modellen TS und TSV ist der Teig sehr einfach herausnehmbar.



TSV mit Rollen



TSV mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel



Antriebsgelenk



Teigspirale aus Edelstahl

Die Teigmaschinen erfüllen selbstverständlich alle CE-Vorschriften und verfügen über alle aktiven und passiven Sicherheitsvorrichtungen gemäß den hierfür geltenden Normen.

## mit aufklappbarem Rührwerk und festem Kessel

<p><b>TS 16</b></p>  <p>400 mm 640 mm 730 mm</p>	●	 0,75 kW  3 Geschwindigkeiten 1,1 kW	 Kesselvolumen 16 lt - 13 kg	 61 kg	Dreiphasen-Motor € 1.597,00  Einphasen-Motor € 1.622,00	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) (Netzspannung 230 V, einphasig) € 1.907,00
<p><b>TS 20</b></p>  <p>400 mm 660 mm 730 mm</p>	●	 0,75 kW  3 Geschwindigkeiten 1,1 kW	 Kesselvolumen 20 lt - 17 kg	 63 kg	Dreiphasen-Motor € 1.654,00  Einphasen-Motor € 1.679,00	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) (Netzspannung 230 V, einphasig) € 1.964,00
<p><b>TS 30</b></p>  <p>445 mm 740 mm 800 mm</p>	●	 1,1 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW	 Kesselvolumen 30 lt - 25 kg	 99 kg	Dreiphasen-Motor € 2.083,00  Einphasen-Motor € 2.138,00	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) (Netzspannung 230 V, einphasig) € 2.386,00
<p><b>TS 40</b></p>  <p>480 mm 800 mm 800 mm</p>	●	 1,5 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW	 Kesselvolumen 40 lt - 35 kg	 108 kg	Dreiphasen-Motor € 2.304,00  Einphasen-Motor € 2.333,00	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) (Netzspannung 230 V, einphasig) € 2.607,00
<p><b>TS 50</b></p>  <p>800 mm 800 mm</p>	●	 1,5 kW  3 Geschwindigkeiten 2,2 kW	 Kesselvolumen 48 lt - 42 kg	 115 kg	Dreiphasen-Motor € 2.524,00  Einphasen-Motor € 2.553,00	3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) (Netzspannung 230 V, einphasig) € 2.827,00

Zubehör	TS 16 ●	TS 20 ●	TS 30 ●	TS 40 ●	TS 50 ●
Rollen-Kit	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €

Die elektromechanische Ausführung mit zwei Geschwindigkeiten ist auf Anfrage zum gleichen Preis erhältlich.

# mit aufklappbarem Rührwerk und abnehmbarem Kessel

<p><b>TSV 16</b></p> <p>640 mm 400 mm 730 mm</p>	●	<p>0,75 kW</p> <p>3 Geschwindigkeiten 1,1 kW</p>	<p>Kesselvolumen 16 lt - 13 kg</p>	<p>61 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 1.714,00</p> <p>Einphasen-Motor € 1.739,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.024,00</p>
<p><b>TSV 20</b></p> <p>660 mm 400 mm 730 mm</p>	●	<p>0,75 kW</p> <p>3 Geschwindigkeiten 1,1 kW</p>	<p>Kesselvolumen 20 lt - 17 kg</p>	<p>63 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 1.769,00</p> <p>Einphasen-Motor € 1.794,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.079,00</p>
<p><b>TSV 30</b></p> <p>740 mm 445 mm 800 mm</p>	●	<p>1,1 kW</p> <p>3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>Kesselvolumen 30 lt - 25 kg</p>	<p>99 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 2.184,00</p> <p>Einphasen-Motor € 2.239,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.487,00</p>
<p><b>TSV 40</b></p> <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	●	<p>1,5 kW</p> <p>3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>Kesselvolumen 40 lt - 35 kg</p>	<p>108 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 2.404,00</p> <p>Einphasen-Motor € 2.433,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.707,00</p>
<p><b>TSV 50</b></p> <p>800 mm 480 mm 800 mm</p>	●	<p>1,5 kW</p> <p>3 Geschwindigkeiten 2,2 kW</p>	<p>Kesselvolumen 48 lt - 42 kg</p>	<p>115 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 2.624,00</p> <p>Einphasen-Motor € 2.653,00</p>	<p>3 Geschwindigkeiten Dreiphasen-Motor und Timer (1400/2100/2800 rpm) <b>(Netzspannung 230 V, einphasig)</b> € 2.927,00</p>
<b>Zubehör</b>		<b>TSV 16</b> ●	<b>TSV 20</b> ●	<b>TSV 30</b> ●	<b>TSV 40</b> ●	<b>TSV 50</b> ●
Rollen-Kit		54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €	54,00 €

Die elektromechanische Ausführung mit zwei Geschwindigkeiten ist auf Anfrage zum gleichen Preis erhältlich.



# Gabelteigmaschine



**Die Gabelteigmaschine F ist für Pizzabäcker oder Bäcker geeignet, die ein Gerät brauchen, das in der Lage ist, intensiv und lange zu arbeiten um einen lockeren und luftigen Teig zu produzieren.**

**Hauptmerkmale**

- Die Gabelteigmaschine rührt den Teig waagrecht und langsam, als würde er von Ihren Händen geknetet. **LUFTIGERER, LOCKERER TEIG, DER NICHT ERWÄRMT WIRD**
- Die mechanische Konstruktion sorgt dafür, dass sie auch für sehr harte Teige geeignet ist. Ideal auch für Teige, die Eier enthalten (z.B. frischer Pastateig)
- VIELSEITIGKEIT**
- Kessel, Gabel und Deckel aus rostfreiem Edelstahl
- ROSTFREIHEIT**
- Kessel mit 2,5 mm Wanddicke
- ROBUST**
- Antrieb mit Untersetzungsgetriebe im Ölbad
- Verfügbar mit Einphasen- oder Dreiphasen-Motor
- Verfügbar mit 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen
- Verfügbar auch Wagen und Untergestelle mit Rollen
- PRAKTISCH**
- CE-konforme aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen
- CE-konforme elektrische Anlage.

<p><b>F30</b></p>	<p>●</p>	<p> 230 Volt - 0,75 kW 400 Volt - 0,75 kW 2 Geschwindigkeiten 400 Volt - 0,75/ 1,1 kW</p>	<p> 140 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor € 4.438,00 Einphasen-Motor € 4.438,00</p>	<p>2 Geschwindigkeiten - Dreiphasen-Motor € 4.731,00</p>
-------------------	----------	---	----------------	---	--

Zubehör	F30
Wagen H 10 cm mit Rollen	199,00 €
Timer	95,00 €

# Küchenmaschine

Profi-Küchenmaschine Kenwood mit 1700 Watt-Motor. Niederspannungsschalter und abnehmbares Schutzgitter aus Edelstahl. Gehäuse aus Druckgussmetall und Oberflächenausführung aus gebürstetem Stahl. Rührschüssel aus Edelstahl mit 6,7 l Fassungsvermögen und Griffen. 3 Rühr- und Knetelemente aus Edelstahl: Ballonschneebeisen, K-Haken und Teighaken.

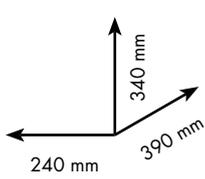
Elektronischer Geschwindigkeitsregler. Pulse-Funktion. Profi-Küchenmaschine Kenwood mit 1700 Watt-Motor. Niederspannungsschalter und abnehmbares Schutzgitter aus Edelstahl. Gehäuse aus Druckgussmetall und Oberflächenausführung aus gebürstetem Stahl.

Rührschüssel aus Edelstahl mit 6,7 l Fassungsvermögen und Griffen.

## Allgemeine Daten

- Leistung max. (W): 1.700
- Fassungsvermögen der Schüssel (l): 6,7
- Geschwindigkeitswahlschalter: Elektronisch
- Pulse-Taste: Ja
- Anzahl der Rührbesen: 2
- Anzahl der Kneithaken: 1
- Teigknetfunktion: Ja
- Material des Behälters: Edelstahl
- Kabelraum: Ja
- Rutschfeste Füßchen: Ja
- Rezeptheft: Ja
- Spachtel: Ja
- Herstellergarantie in Monaten: 24



<b>KL9000S</b> 		 230 V - 50 Hz max. 1700 W	 9,8 kg	€ 1.003,00
---	---	---	--	------------

## CUTTER

Wir freuen uns, Ihnen unsere Cutter-Serie **100% Made in Italy** vorstellen zu dürfen, die konzipiert wurde, um den immer höheren Anforderungen des professionellen Benutzers gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern.**

Die TOP-Ausführung dieser Serie ist das Modell **MAGNUM**, das **speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants, Kantinen und großen Hotels abgestimmt ist, um jederzeit und schnell die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen.**



**EMERGENCY STOP**

**MICROPROCESSING SYSTEM**

0.000

0.000

**CUTTER professional**

The control panel includes a red emergency stop button, two digital displays showing '0.000', and a grid of function buttons. The buttons include symbols for power, stop, and various cutting patterns (circular, rectangular, and leaf-shaped). The text 'CUTTER professional' is printed at the bottom of the panel.



**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

### EINFACH UND SICHER

Unsere Cutter der Linie PRATIC sind konzipiert, um den steigenden Anforderungen des professionellen Anwenders gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern.

Die Einhaltung der strengen Sicherheitsbestimmungen wird gewährleistet durch: Niederspannungsschalter (24 Volt), mechanische Bremse mit Bremsbelag betätigt durch den Entriegelungshebel des Kesseldeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel. In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Nahrungsmittelindustrie wird für die Herstellung unseres Cutters ausschließlich Edelstahl für den Kessel, die Arbeitselemente und den Maschinenkörper verwendet. Die Kesselabdeckung ist aus lebensmittelechtem Polycarbonat.

Dank Ausstattung mit einem speziellen Hochleistungsmotor ermöglicht die Steuerungselektronik eine Regulierung der Drehgeschwindigkeit in 9 Stufen von 900 bis 2200 Umdrehungen pro Minute. So kann je nach gewünschter Verarbeitung und Art des Produkts die optimale Geschwindigkeit gewählt werden. Der Kessel des Cutters PRATIC liegt nicht auf dem Gehäuse und folglich auch nicht auf dem Motor auf, um eine Erwärmung der Lebensmittel durch den Motor zu verhindern und sie bei der Verarbeitung auf Zimmertemperatur zu halten.

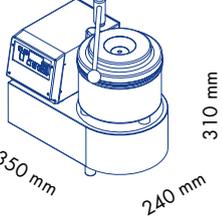
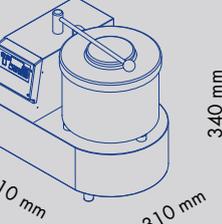
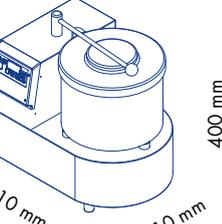


Bedienfeld



Messer

## Cutter

<p><b>Pratic 3</b></p> 	●	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 480 W 2,2 A</p> <p> Motorumdrehungen pro Minute 900 - 2200</p>	<p> 10 kg</p> <p> Kesselmaße Ø = 180 mm H = 105 mm</p>	<p>Einphasen-Motor</p> <p>€ 946,00</p>
<p><b>Pratic 5</b></p> 	●	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A</p> <p> Motorumdrehungen pro Minute 900 - 2200</p>	<p> 18 kg</p> <p> Kesselmaße Ø = 240 mm H = 120 mm</p>	<p>Einphasen-Motor</p> <p>€ 1.223,00</p>
<p><b>Pratic 8</b></p> 	●	<p> 230 Volt AC 1/N/PE 960 W 4,4 A</p> <p> Motorumdrehungen pro Minute 900 - 2200</p>	<p> 19 kg</p> <p> Kesselmaße Ø = 240 mm H = 180 mm</p>	<p>Einphasen-Motor</p> <p>€ 1.347,00</p>

Zubehör		Pratic 3	Pratic 5	Pratic 8
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten oder gelochten Messern	€	79,00	119,00	119,00
Deckel	€	35,00	44,00	44,00
STANDARDAUSSTATTUNG: Messerset mit Nabe und glatten Messern		●	●	●

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

### EINFACH UND SICHER.

Unsere Cutter der Linie ROBOT sind konzipiert, um den steigenden Anforderungen des professionellen Anwenders gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern. Die Einhaltung der strengsten Sicherheitsbestimmungen wird gewährleistet durch: Niederspannungsschalter (24 Volt), mechanische Bremse mit Bremsbelag betätigt durch den Entriegelungshebel des Kesseldeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel. In Übereinstimmung mit den allgemeinen Hygienevorschriften der Nahrungsmittelindustrie wird für die Herstellung unseres Cutters ausschließlich Edelstahl für den Kessel, die Arbeitselemente und den Maschinenkörper verwendet. Der Kesselabdeckung ist aus lebensmittelechtem Polycarbonat. Stromversorgung einphasig 230 Volt, dreiphasig 230/400 Volt oder dreiphasig 230/400 Volt mit zwei Geschwindigkeiten.

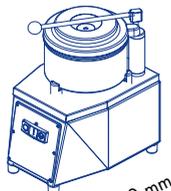
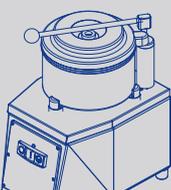
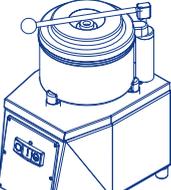


Bedienfeld



Messer

## Cutter

<b>COMPACT L3</b>  240 mm x 270 mm x 420 mm	 230 Volt - 550 W - 3,5 A 400 Volt - 550 W - 1,7 A	 13,5 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 889,00</b>	-
	 Motorumdrehungen pro Minute 1400	 Kesselmaße Ø = 180 mm H = 105 mm	Einphasen-Motor <b>€ 901,00</b>	
<b>IDEAL L5</b>  280 mm x 330 mm x 490 mm	 230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A	 20 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 1.191,00</b>	2 Geschwindigkeiten - Dreiphasen-Motor (nur 400 V) 700/1400 Umdrehungen/min. <b>€ 1.344,00</b>
	 Motorumdrehungen pro Minute 1400	 Kesselmaße Ø = 240 mm H = 120 mm	Einphasen-Motor <b>€ 1.202,00</b>	2 Geschwindigkeiten - Dreiphasen-Motor (nur 400 V) 1400/2800 Umdrehungen/min. <b>€ 1.520,00</b>
<b>PROFESSIONAL L8</b>  280 mm x 330 mm x 550 mm	 230 Volt - 1100 W - 6,7 A 400 Volt - 1100 W - 4,3 A	 21 kg	Dreiphasen-Motor <b>€ 1.289,00</b>	2 Geschwindigkeiten - Dreiphasen-Motor (nur 400 V) 700/1400 Umdrehungen/Min. <b>€ 1.461,00</b>
	 Motorumdrehungen pro Minute 1400	 Kesselmaße Ø = 240 mm H = 180 mm	Einphasen-Motor <b>€ 1.301,00</b>	2 Geschwindigkeiten - Dreiphasen-Motor (nur 400 V) 1400/2800 Umdrehungen/Min. <b>€ 1.636,00</b>

Zubehör		COMPACT L3	IDEAL L5	PROFESSIONAL L8
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten oder gelochten Messern	€	78,00	95,00	95,00
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten oder gelochten Messern für ROBOT 5/8 2800 Umdrehungen/min.	€	-	166,00	166,00
Deckel	€	35,00	44,00	44,00
STANDARDAUSSTATTUNG: Messerset mit Nabe und glatten Messern				
OPTIONAL Die Modelle L5 und L8 sind auch auf Edelstahl-Ständer lieferbar. Das ist besonders praktisch zum Ausführen von Produktverarbeitungen mit geneigtem Kessel.				€ 173,00

## Cutter MAGNUM L16 / L20

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

**Speziell auf die Bedürfnisse von großen Restaurants, Kantinen und großen Hotels abgestimmt, um jederzeit und schnell die Bearbeitung von großen und kleinen Mengen zu ermöglichen.**

Die Maschine wurde zum Aufstellen auf dem Arbeitstisch entwickelt. Aufgrund ihres ergonomischen Designs lässt sie sich leicht reinigen und anwenden. Deckel, Kessel und Messernabe lassen sich einfach und schnell abnehmen. Der Cutter MAGNUM ist mit Kesseln von 16 und 20 Litern Fassungsvermögen erhältlich. Beide sind kippar und ermöglichen ein leichtes Entnehmen des Schneidguts und problemloses Reinigen des Behälters. Das Gehäuse der Maschine ist aus Edelstahl. Die Maschine kann mit individuell vom Bediener einstellbaren Arbeitszyklen verwendet werden. Man kann wählen, wie lange die Maschine laufen soll, bevor sie für eine Pause von ca. 2 Sekunden anhält. Dies ermöglicht auch das Verarbeiten von kleinen Mengen, die während der 2 Sekundenpause vom Schneidwerk zurück auf den Kesselboden fallen und so vollständig verarbeitet werden können. Außerdem kann die automatische Abschaltung eingestellt werden, wenn im Innenraum des Kessels Temperaturen erreicht werden, die die zu verarbeitenden Produkte negativ beeinflussen können. In der Maschine ist ein Zweigeschwindigkeitsmotor eingebaut. Die erste Geschwindigkeitsstufe arbeitet mit 1400 Umdrehungen pro Minute, die zweite mit 2800 Umdrehungen pro Minute. Auf der Maschine gibt es auch eine Impulstaste, die das Erzielen des gewünschten Ergebnisses ermöglicht. Solange die Taste gedrückt wird, arbeitet der Cutter. Sobald die Taste losgelassen wird, hört die Maschine sofort zu arbeiten auf. Die Öffnung mit Verschluss auf dem Deckel ermöglicht das Zugeben von Flüssigkeiten während des Gebrauchs. Das ist insbesondere bei der Zubereitung von Cremes und Soßen sehr nützlich. Auf dem Display der Maschine gibt es zahlreiche sensorgesteuerte Anzeigen, die eine ständige Überwachung des Verarbeitungsprozesses oder ggf. eine erste Selbstdiagnose im Falle einer Betriebsstörung aufgrund von Bedienungsfehlern ermöglichen.



Die Öffnung mit Verschluss auf dem Deckel ermöglicht das Zugeben von Flüssigkeiten während des Gebrauchs. Das ist insbesondere bei der Zubereitung von Cremes und Soßen sehr nützlich. Auf dem Display der Maschine gibt es zahlreiche sensorgesteuerte Anzeigen, die eine ständige Überwachung des Verarbeitungsprozesses oder ggf. eine erste Selbstdiagnose im Falle einer Betriebsstörung aufgrund von Bedienungsfehlern ermöglichen.

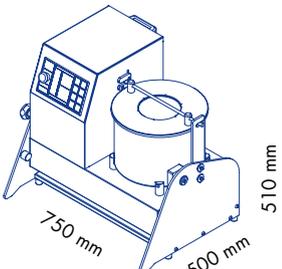
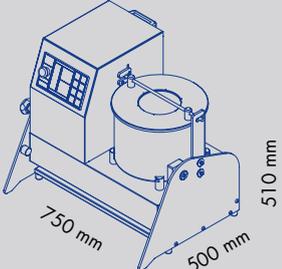


Bedienfeld



Messer

## Cutter MAGNUM L16 / L20

<p><b>L 16</b></p> 	●	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A</p> <p> Motorumdrehungen pro Minute 1400 &amp; 2800</p>	<p> 100 kg</p> <p> Kesselmaße Ø = 320 mm H = 180 mm</p>	<p>Zwei Geschwindigkeiten Tr 400 Volt</p> <p><b>€ 4.651,00</b></p>
<p><b>L 20</b></p> 	●	<p> 400 Volt AC 3/N/PE 3,5 - 4,5 kW 8,4 - 6,58 A</p> <p> Motorumdrehungen pro Minute 1400 &amp; 2800</p>	<p> 105 kg</p> <p> Kesselmaße Ø = 320 mm H = 255 mm</p>	<p>Zwei Geschwindigkeiten Tr 400 Volt</p> <p><b>€ 4.789,00</b></p>

Zubehör		L 16	L 20
Messerset mit Nabe, glatten, gezahnten oder gelochten Messern	€	446,00	446,00
OPTIONAL: Messerset mit zwei glatten, gezahnten oder gelochten Messern	€	151,00	151,00
Untergestell aus Edelstahl 800x600xH=850 mm	€	501,00	501,00
Rollen-Kit	€	126,00	126,00

# Cutter-Verarbeitungsfunktionen

Passierte Tomaten 60 Sek.



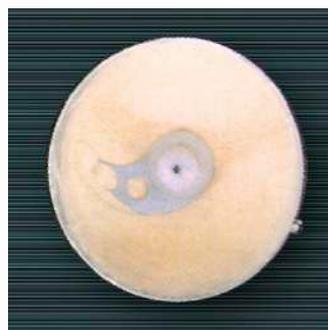
Passierte Gemüse-Cremesuppe: 5 Sek.



Mozzarella für Pizza: 10 Sek.



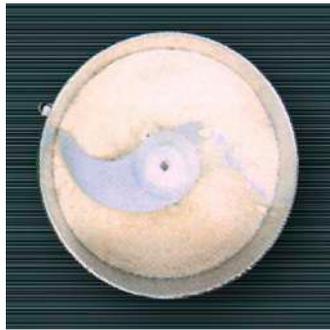
Schokolade 60 Sek.



Mayonnaise: 130 Sek.

# Cutter-Verarbeitungsfunktionen

Semmelbrösel: 60 Sek.



Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln,  
Chillischote, gehackt: 15 Sek.



Hackfleisch, z. B. für Bolognese-  
Sauce: 10 Sek.



Weicher Kuchenteig: 60 Sek.



Trockenfrüchte, gehackt: 20 Sek.

## GEMÜSESCHNEIDER

Wir freuen uns, Ihnen unsere GEMÜSESCHNEIDER der Serie **100% Made in Italy** vorstellen zu dürfen, die konzipiert wurde, um den immer höheren Anforderungen des professionellen Benutzers gerecht zu werden. Sie zeichnen sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und sind in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: **Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienneschnitt, Schnitzeln oder Reiben einer großen Vielfalt an Produkten wie Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.**

Unsere Gemüseschneider sind aus Edelstahl und Speziallegierung gefertigt und mit allen Schutzvorrichtungen gemäß geltender gesetzlichen Bestimmungen ausgestattet. Sehr praktisch, deutliche Reduzierung der Verarbeitungszeit. Für alle, die besondere Verarbeitungen benötigen, gibt es jetzt auch die Version mit 2 Geschwindigkeiten.



**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



### Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht

Colosseo ist ein leistungsstarker und vielseitiger Gemüseschneider mit kreisförmigem Einfüllschacht, der hervorragende Materialien und Design mit einem optimalen Preis-Leistungsverhältnis kombiniert. Dieser Gemüseschneider ist ideal, um große Mengen an Produkten in kürzester Zeit zu verarbeiten.

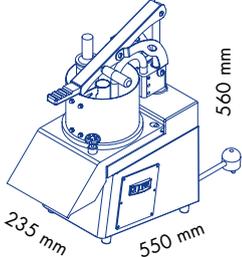
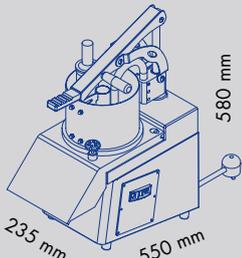


Einfüllschacht

### HAUPTMERKMALE

1. Extra großer runder Einfüllschacht, bis zu 400 kg Produkt pro Stunde ➔ ZEITSPAREND
2. Vollständig aus rostfreiem Edelstahl ➔ ROBUST, HYGIENISCH, EINFACH ZU REINIGEN
3. Motor 0,55KW/0,75 HP ➔ POTENT
4. Große Auswahl an Schneidescheiben für verschiedene Prozesse ➔ VIELSEITIG
5. Exklusive X1-8 einstellbare Scheibe, die den Schnitt von 1 bis 8 mm mit nur einer Scheibe ermöglicht ➔ INTELLIGENT
6. Doppelgriff ➔ EINFACH ZU BEDIENEN, auch für kleinere Menschen
7. Breiterer Produktausgang ➔ PRAKTISCH
8. Deckel einfach entfernbar ➔ EINFACH ZU REINIGEN, AUCH IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE
9. Kein kritischer Punkt bei der Reinigung ➔ HYGIENISCH
10. Elektronische Steuereinheit in einem Kasten eingeschlossen ➔ GERINGES BESCHÄDIGUNGSRISIKO
11. Zugriff auf die Scheiben blockiert, wenn die Maschine eingeschaltet ist ➔ SICHER
12. Verfügbare Modelle: einphasig, dreiphasig und dreiphasig mit zwei Geschwindigkeiten
13. CE-konforme aktive und passive Sicherheitsvorrichtungen und elektrische Anlage

# Gemüseschneider

<p><b>COLOSSEO-TR</b></p> 		 400 Volt 0,55 kW	 25,5 kg	€ 1.650,00
<p><b>COLOSSEO HIGH POWER</b></p> 		 230 Volt <b>0,75 kW</b>	 27,5 kg	€ 1.795,00

Die Gemüseschneider erfüllen alle Hygiene- und CE-Vorschriften. Deshalb sind die Gemüseschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet. Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 82 bis 86 aufgeführt.

**Achtung: Die Scheiben der Serie „B“ sind für dieses Modell nicht verfügbar.**

# Gemüeschneider

**ACHTUNG: 5 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**

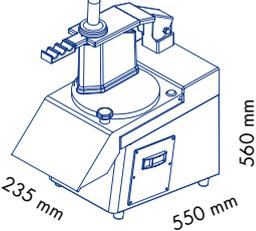
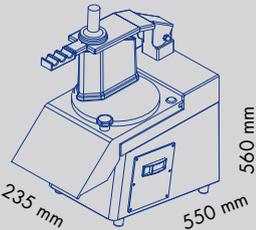
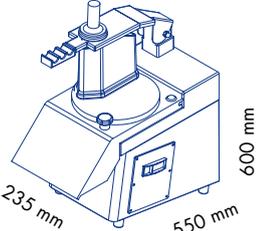
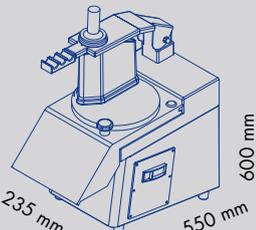
**Der Alleskönner in jeder Küche für das Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienne-Schneiden, Schnitzeln oder Reiben einer großen Vielfalt an Produkten wie Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.**

Unsere Gemüeschneider sind aus Edelstahl und Speziallegierung gefertigt und mit allen Schutzvorrichtungen gemäß geltendem Recht ausgestattet. Sehr praktisch, deutliche Reduzierung der Verarbeitungszeit. Für alle, die besondere Verarbeitungen benötigen, gibt es jetzt auch die Version mit 2 Geschwindigkeiten.



Die Gemüeschneider erfüllen alle Hygiene- und CE-Vorschriften. Deshalb sind die Gemüeschneider praktisch für alle Arten von Gemüsevorbereitung geeignet. Alle lieferbaren Scheiben sind auf Seite 82 bis 86 aufgeführt.

## Gemüseschneider

<p><b>CUOCOJET</b></p>  <p>235 mm 550 mm 560 mm</p>	●	<p> 230 Volt 0,55 kW</p> <p> 400 Volt 0,55 kW</p>	<p> 20 kg</p>	<p>Einphasen-Motor € 939,00</p> <p>Dreiphasen-Motor € 959,00</p>
<p><b>CUOCOJET</b> Mit Edelstahl-Einfüllschacht</p>  <p>235 mm 550 mm 560 mm</p>	●	<p> 230 Volt 0,55 kW</p> <p> 400 Volt 0,55 kW</p>	<p> 20 kg</p>	<p>Einphasen-Motor € 984,00</p> <p>Dreiphasen-Motor € 1.004,00</p>
<p><b>CUOCOJET 2V</b></p>  <p>235 mm 550 mm 600 mm</p>	●	<p> 400 Volt 0,6/ 0,26 kW</p>	<p> 22 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor 2 Geschwindigkeiten € 1.196,00</p>
<p><b>CUOCOJET 2V</b> Mit Edelstahl-Einfüllschacht</p>  <p>235 mm 550 mm 600 mm</p>	●	<p> 400 Volt 0,6/ 0,26 kW</p>	<p> 22 kg</p>	<p>Dreiphasen-Motor 2 Geschwindigkeiten € 1.241,00</p>

STANDARD AUSSTATTUNG: Kunststoff-Auswurfscheibe

## Kombigerät Cutter+ Gemüseschneider

**ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)**



**Gemüseschneider-Teil:** Der Alleskönner in jeder Küche für das Schneiden, Raspeln, Würfeln, Julienne-Schneiden, Schnitzeln oder Reiben einer großen Vielfalt an Produkten wie Gemüse, Obst, Brot, Käse, Schokolade, Trockenfrüchte etc.

**Cutter-Teil:** Zeichnet sich durch maximale Bedienerfreundlichkeit aus und ist in der Lage, alle notwendigen Arbeiten in der Küche auszuführen: Homogenisieren, Kneten, Hacken, Schneiden und Zerkleinern. Die Einhaltung der strengsten Sicherheitsbestimmungen wird gewährleistet durch: Niederspannungsschalter (24 Volt), mechanische Bremse mit Bremsbelag betätigt durch den Entriegelungshebel des Kesseldeckels, Sicherheitsmikroschalter auf dem Deckel. Für Verarbeitungsfunktionen siehe Datenblätter des Gemüseschneiders CUOCOJET und des Cutters ROBOT.

<b>KOMBIGERÄT</b>  	●	 230 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW	 44 kg	Einphasen-Motor € 2.113,00
		 400 Volt CUTTER L5 = 1,1 kW CUOCOJET = 0,55 kW		Dreiphasen-Motor € 2.138,00

STANDARDAUSSTATTUNG: Kunststoff-Auswurfscheibe und Standard-Messerset mit Nabe und glatten Messern



# Scheiben für Gemüseschneider



<b>EG1 Schneidescheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
1 mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		<b>65,00 €</b>



<b>EG2 Schneidescheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
2 mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		<b>65,00 €</b>



<b>EG3 Schneidescheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
3 mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		<b>65,00 €</b>



<b>E11 / E21/ E31 Schneidescheiben</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis pro Stück
1 mm, 2 mm, 3 mm	Gurken, Karotten, Zwiebelringe, Pommes, Weißkraut etc.		<b>69,00 €</b>



<b>E41/ E51 Schneidescheiben</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis pro Stück
4 mm, 5 mm	Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Äpfel, Zwiebelringe, Kartoffeln, Pilze, Sellerie		<b>69,00 €</b>



<b>E6 Schneidescheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
6 mm	Tomaten, Zitrusfrüchte, Bananen, Äpfel, Zwiebelringe, Kartoffeln, Pilze, Sellerie		<b>65,00 €</b>



<b>E8 Schneidescheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
8 mm	Zum Schneiden von Scheiben oder Stiften (kombiniert mit Pommesscheiben B) oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		<b>65,00 €</b>

# Scheiben für Gemüseschneider

<b>Schneidescheibe E10</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
10 mm	Zum Schneiden von Scheiben oder Stiften (kombiniert mit Pommesscheiben B) oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		69,00 €



<b>Schneidescheibe E14</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
14 mm	Zum Schneiden von Scheiben oder Würfeln (mit Würfelgitter D)		69,00 €



<b>Schneidescheibe S1</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
1 mm	Feinschnitt für sehr weiche Produkte		70,00 €



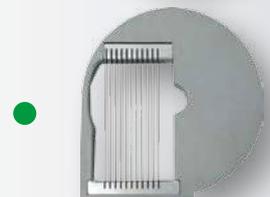
<b>Schneidescheibe S2</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
2 mm	Feinschnitt für sehr weiche Produkte		70,00 €



<b>Schneidescheibe E5</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
5 mm	Feinschnitt für sehr weiche Produkte		70,00 €



<b>Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET) B6</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
6 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		90,00 €



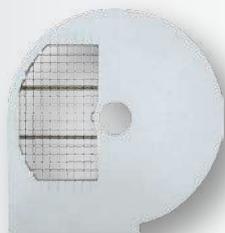
<b>Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET) B8</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
8 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		90,00 €



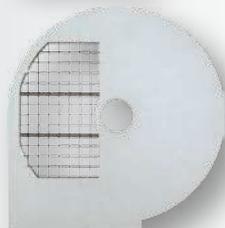
<b>Pommesscheibe (nur für Gemüseschneider CUOCOJET) B10</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
10 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		90,00 €



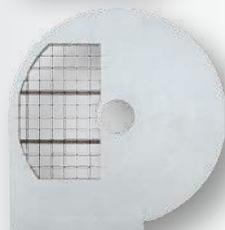
# Scheiben für Gemüseschneider



<b>D8x8 Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)</b>			
Würfelstärke	Geeignet für		Preis
8 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		<b>113,00 €</b>



<b>D10x10 Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)</b>			
Würfelstärke	Geeignet für		Preis
10 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E8 und E10		<b>112,00 €</b>



<b>D12x12 Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)</b>			
Würfelstärke	Geeignet für		Preis
12 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E10 und E14		<b>103,00 €</b>



<b>D20x20 Würfelgitter (nur für Gemüseschneider CUOCOJET)</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
20 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E10 und E14		<b>101,00 €</b>



<b>H2,5 Stäbchenscheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
2,5 mm	Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		<b>101,00 €</b>



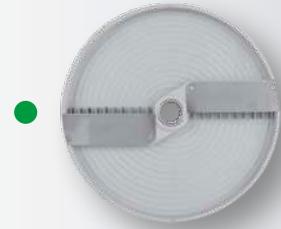
<b>H4 Stäbchenscheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
4 mm	Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		<b>101,00 €</b>



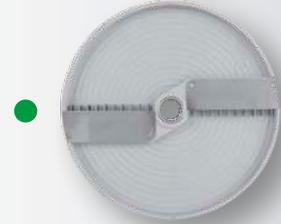
<b>H6 Stäbchenscheibe</b>			
Schneidestärke	Geeignet für		Preis
6 mm	Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte		<b>101,00 €</b>

# Scheiben für Gemüseschneider

Stäbchenscheibe H4		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
8 mm	Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte	101,00 €



Stäbchenscheibe H10		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
10 mm	Zum Gemüseschneiden in gebogene Stifte	101,00 €



Reibescheibe Z2		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
2 mm	Karotten, Brot, Nüsse etc.	64,00 €



Reibescheibe Z3		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
3 mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Käse, Nüsse, Schokolade etc.	64,00 €



Reibescheibe Z4		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
4 mm	Sellerie, Karotten, Rohkostsalate, Käse, Nüsse, Schokolade etc.	64,00 €



Raspelscheibe Z7		
Raspelstärke	Geeignet für	Preis
7 mm	Schweizer Röst, Rohkostsalate, Käse etc.	64,00 €



Reibescheibe V		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
< 1 mm	Semmelbrösel, Parmesankäse, Nüsse etc.	64,00 €



# Scheiben für Gemüseschneider



<b>PZ7 Spezial Mozzarella Reibescheibe</b>		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
7 mm	Mozarellasticks 	<b>70,00 €</b>



<b>DT9 Spezial Mozzarella Reibescheibe</b>		
Reibestärke	Geeignet für	Preis
9 mm	Mozarellasticks 	<b>75,00 €</b>



<b>X1-8 Einstellbare Schneidescheibe Vario, einstellbar von 1 bis 8 mm. Vollständig aus Edelstahl</b>		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
1 - 8 mm	Nicht in Kombination mit anderen Scheiben verwendbar 	<b>161,00 €</b>

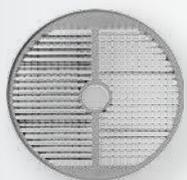


<b>Auswurfscheibe</b>		
Geeignet zum		Preis
Auswerfen von Lebensmitteln		<b>20,00 €</b>

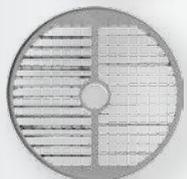


<b>Scheibenständer</b>		
		Preis
Für die Aufnahme von bis zu 20 Scheiben		<b>36,00 €</b>

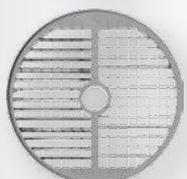
## Nur für COLOSSEO



<b>DG 8x8 Würfeligitter</b>		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
ca. 8 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E 	<b>189,00 €</b>



<b>DG 10x10 Würfeligitter</b>		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
ca. 10 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E 	<b>179,00 €</b>



<b>DG 12x12 Würfeligitter</b>		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
ca. 12 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E 	<b>159,00 €</b>



<b>DG 20x20 Würfeligitter</b>		
Schneidestärke	Geeignet für	Preis
ca. 20 mm	Verwendbar nur mit einer Schneidescheibe E 	<b>149,00 €</b>



# Teigausroller

**Teigausroller sind die idealen Helfer zum Ausrollen von Teig für Pizza, Brot, Fladenbrot (Piada), Focacce, Quiche etc.** Die Maschine dient zur Kaltbearbeitung des Teigs und verändert daher seine Eigenschaften nicht. Die Teigstärke kann beliebig eingestellt werden. Der Durchmesser des Teigs hängt von der Länge der Walzen ab. Die Serie „R“ und „RE“ sind beide mit Doppelwalzen ausgestattet. Zur Standardausstattung der Serie „R“ gehört außerdem ein elektrisches Fußpedal für die Betätigung. Das Modell RM verfügt nur über eine Doppelwalze. Stromversorgung einphasig 230 Volt.



RM30



R40 E



R40P E



Optionales Fußpedal (nicht verfügbar für RM30 / RM40)



Teigstärkeneinstellung und Aluminiumblöcke



Schalteinheit

# Teigausroller

Modell		RM30 ●	RM40 ●	R30E ●	R40E ●	R40PE ●
Netzspannung	V Hz W	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370	230 50 370
Maße BxTxH	mm	420 x 420 x 370	520 x 420 x 370	420 x 420 x 700	520 x 520 x 800	520 x 520 x 690
Teiggewicht	g	100 - 250	100 - 400	100 - 250	100 - 400	100 - 700
Gewicht	kg	22	25	34	44	44
Pizza-Durchmesser	mm	300	400	300	400	400 x 700
Einstellbare Teigstärke	mm	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5	0,5 - 5,5
Preis	€	986,00	1146,00	1.244,00	1.440,00	1.572,00
<b>Modell mit Fußpedal</b>				<b>R30 ●</b>	<b>R40 ●</b>	<b>R40P ●</b>
Technische Daten				wie R30E	wie R40E	wie R40PE
Preis	€			1.319,00	1.517,00	1.658,00

# Teigausrollmaschine SP



SP30-40



SPT30-40

**Stand-Teigausrollmaschine SP30-40 und SPT30-40, hochpräzise, ausgestattet mit gerillten Edelstahlwalzen von 300/400 mm Breite für jeden Teigtyp. Dank dieser Rollen bekommt der Teig eine leicht raue Oberfläche, an der die Soßen besser haften.**

- Regulierhebel zur Öffnung/Schließung der Walzen mit Spezialprofil zur einfachen Verschiebung.
  - Halbmond-Hebel mit Schnell-Walzensperre zur Speicherung der Zeilenumbruch des zuletzt ausgerollten Teigblatts.
  - Loswalze aus Edelstahl zum Ausrollen von sehr dünnen Teigblättern.
- ENTSPRICHT ALLEN WELTWEIT GELTENDEN HYGIENE- UND SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.



Zubehör zum Teigabschneiden



Modell		SP30 ●	SPT30 ●	SP40 ●	SPT40 ●
Netzspannung		Hp 0,5 230 V - 50 Hz			
Maße BxTxH	mm	420 x 420 x 370	420 x 420 x 370	520 x 520 x 800	520 x 520 x 800
Teiggewicht	g	50/ 700	50/ 700	50/ 1000	50/ 1000
Gewicht	kg	23	23	45	45
Preis	€	<b>1.621,00</b>	<b>2.047,00</b>	<b>1.766,00</b>	<b>2.193,00</b>
<b>Zubehör</b>					
Breite des Schnitts TS 01	1,5 mm	€ -	<b>363,00</b>	-	<b>363,00</b>
Breite des Schnitts TS 02	2 mm	€ -	<b>363,00</b>	-	<b>363,00</b>
Breite des Schnitts TS 03	4 mm	€ -	<b>363,00</b>	-	<b>363,00</b>
Breite des Schnitts TS 04	6,5 mm	€ -	<b>363,00</b>	-	<b>363,00</b>
Breite des Schnitts TS 05	12 mm	€ -	<b>363,00</b>	-	<b>363,00</b>

# Nudelmaschinen

**Maschine zum Kneten von Teig (auch mit Eiern) und Herstellen von Pasta in verschiedenen Formaten. Das Gehäuse ist mit kratzfestem Lack beschichtet, Kessel und Knethaken aus Edelstahl, die Gewindeschnecke aus Messing-Bronze-Legierung.**



Auf dem Kesseldeckel ist ein Mikroschalter angebracht. Die Versionen MPF4 und MPF8 sind standardmäßig mit Kühlung im Auspressbereich ausgestattet. Optionals: Elektronische Abschneidevorrichtung für MPF 2,5 (ist bei MPF4 und MPF8 bei der Standardausstattung dabei) und Ständer (Standardausstattung für MPF8).  
Zubehör: Einsätze aus Messing-Bronze-Legierung für verschiedene Pasta-Formate.

Teigausroller  
Nudelmaschinen

Modell		MPF 1,5 ●	MPF 2,5 ●	MPF 4 ●	MPF 8 ●
Netzspannung	V/W	230V / 300W	230V / 370W	400V / 750W	400V / 1000W
Maße BxTxH	mm	250 x 480 x 290	260 x 600 x 380	350 x 760 x 450	450 x 720 x 750
Kesselvolumen	Kg	1,5	2,5	4,0	8,0
Gewicht	Kg	20	30	45	80
Stundenleistung	Kg	5	8	13	25
Preis	€	<b>1.488,00</b>	<b>2.157,00</b>	<b>4.381,00</b>	<b>6.607,00</b>
Einsätze für verschiedene Formate	€	<b>70,00</b>	<b>87,00</b>	<b>87,00</b>	<b>147,00</b>
Einsatz für Blätterteig	€	<b>87,00</b>	<b>101,00</b>	<b>101,00</b>	<b>183,00</b>
Elektronische Abschneidevorrichtung für / MPF 2,5					€ 720,00
Ständer für / MPF 1,5 - MPF 2,5 - MPF 4 (bei MPF8 serienmäßig inbegriffen)					€ 287,00

# Einsätze für Nudelmaschinen

<p>CASERECCE</p>	<p>FUSILLI</p>	<p>PAPPARDELLE</p>	<p>PAPPARDELLE RICCE</p>	<p>BUCATINI</p>
<p>BIGOLI</p>	<p>CAPELLI D'ANGELO</p>	<p>SPAGHETTI</p>	<p>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</p>	<p>TAGLIOLINI</p>
<p>LINGUINE 3x1,6</p>	<p>LINGUINE 4x1,6</p>	<p>FETTUCCINE</p>	<p>PASTA SFOGLIA</p>	<p>CANNELLONE</p>
<p>GRAMIGNA</p>	<p>GNOCCHI non di patate not suitable for potatoes</p>	<p>STELLINE</p>	<p>RISO</p>	<p>SENZA FORI</p>
<p>MACCHERONI Ø 4,8</p>	<p>MACCHERONI Ø 8,5</p>	<p>MACCHERONI Ø 15</p>	<p>CANESTRINI</p>	

# Kartoffelschäler

**Der Kartoffelschäler P.S.P. 700 ist säulenförmig und komplett aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Der Innenbereich ist mit einem dauerhaften, widerstandsfähigen Schleifmaterial beschichtet, das eine einfache Wartung und ein gutes Schälergebnis ermöglicht.**

Das Aluminiumguss-Laufrad wird durch einen Motor mit Antriebsriemen angetrieben und lagert auf Kugellagern auf. Durch die zweckmäßige Abschirmung wird das Eindringen von Wasser verhindert.

Die Maschine verfügt über viele technische Neuerungen und entspricht den EG-Sicherheitsrichtlinien.



PSP700-10

PSP700-15

Modell	PSP700-10 ●	PSP700-15 ●
Leistung	0,55 kW	1,1 kW
Maße BxTxH	360 x 480 x 800 mm	440 x 560 x 850 mm
Gewicht	32 kg	42 kg
Stundenleistung	250 kg	500 kg
Max. Fassungsvermögen	10 kg	15 kg
Preis 230 Volt	1.839,00 €	2.059,00 €
Preis 400 Volt	1.839,00 €	2.059,00 €
Schublade mit Filter	219,00 €	249,00 €

# Miesmuschelreiniger



PC3



PC3T



PC8



Filter

Automatikmaschine zum Waschen und Reinigen von Miesmuscheln. Zur Entfernung von Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Scheibe und Korb aus Edelstahl, herausnehmbar zur einfacheren Reinigung. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Supermärkte und Einkaufszentren etc.

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Gelochter Korb und Drehscheibe, einfach herausnehmbar für einfache Reinigung
- Entladung auf der Vorderseite geschützt durch Sicherheitsvorrichtung, die die gereinigten Muscheln nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Beobachtung aller Reinigungsphasen
- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinlaufanschluss 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile im Schutzgehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine entspricht den geltenden Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

#### AUF ANFRAGE:

- Fernbedienung an der Wand
- Magnetventil am Wassereinlauf
- Filter
- Sonderspannungen, 60 Hz

# Miesmuschelreiniger

Modell		PC3 ●	PC3T ●	PC8 ●
Ladefähigkeit	kg	3	3	8
Leistung *	kg/h	60	60	150
Maße BxTxH	mm	402 x 609 x 561	402 x 609 x 800	442 x 686 x 945
Reinigungszyklus *	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3
400 Volt AC 3/N/PE	kW	0,27	0,27	0,75
	HP	(0,35)	(0,35)	(1,00)
230 Volt AC 1/N/PE	kW	0,42	0,42	0,75
	HP	(0,56)	(0,56)	(1,00)
Nettogewicht TF (MF)	kg	29	34	45
		(30)	(35)	(46)
Preis	€	TR 400 Volt <b>2.008,00</b>	TR 400 Volt <b>2.379,00</b>	TR 400 Volt <b>2.472,00</b>
		MN 230 Volt <b>2.208,00</b>	MN 230 Volt <b>2.579,00</b>	MN 230 Volt <b>2.672,00</b>
Schublade mit Filter	€	-	<b>433,00</b>	<b>433,00</b>

\* Der Reinigungszyklus und die Leistung sind Schätzwerte und hängen von der Arbeitsmethodik ab.

# Aufschnittmaschinen Profi-Vertikalschneider



Diese Serie von Profi-Vertikalschneidern wird unter Einhaltung der geltenden Vorschriften aus eloxierter Aluminiumlegierung hergestellt.

Der Antrieb erfolgt mit Poly-V-Riemen. Eine Schleifvorrichtung ist integriert. Die maximale Schnittstärke beträgt 15 mm. Die Steuerung erfolgt über eine NVR-Vorrichtung.

Das Modell ASE 370 ist speziell für Schinken, Salami und Wurst geeignet.

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>ASE 370 AFF</b>	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	41 kg	370	230 Volt	<b>2.734,00 €</b>
<b>ASE 370 AFF TR</b>	●				370	400 Volt	<b>2.734,00 €</b>



Diese Serie von Profi-Vertikalschneidern wird unter Einhaltung der geltenden Vorschriften aus eloxierter Aluminiumlegierung hergestellt.

Der Antrieb erfolgt mit Poly-V-Riemen. Eine Schleifvorrichtung ist integriert. Die Steuerung erfolgt über eine NVR-Vorrichtung.

Die Modelle ACE sind speziell für Fleisch geeignet.

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>ACE 350 CAR</b>	●	350 mm	690 x 560 x 465 mm	41 kg	370	230 Volt	<b>2.533,00 €</b>
<b>ACE 350 CAR TR</b>	●				370	400 Volt	<b>2.533,00 €</b>
<b>ACE 370 CAR</b>	●	370 mm	690 x 560 x 485 mm	42 kg	370	230 Volt	<b>2.626,00 €</b>
<b>ACE 370 CAR TR</b>	●				370	400 Volt	<b>2.626,00 €</b>

# Aufschnittmaschinen Profi-Vertikalschneider

Die professionellen Vertikalschneider der Serie MAV und TS werden aus eloxierter Aluminiumlegierung hergestellt. Abnehmbarer Segelhalterdeckel und Schnittguthalter aus Edelstahl mit Bajonett-Schnellverschluss. Der Schnittgut-Andrückarm mit genietetem Edelstahlbügel kann zum einfacheren Reinigen entfernt werden. Die Schleifvorrichtung mit unterer Schutzschale gehört zur Standardausstattung. Dasselbe gilt für den Schneideblattabnehmer. Die maximale Schnittstärke beträgt 30 mm.



300 TS

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>TS 300</b>	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 kg	260	230 Volt	<b>1.545,00 €</b>
<b>TS 300 TR</b>	●	300 mm	650 x 460 x 470 mm	23 kg	260	400 Volt	<b>1.545,00 €</b>
<b>MAV 350 AFF</b>	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43 kg	275	230 Volt	<b>2.342,00 €</b>
<b>MAV 350 AFF TR</b>	●	350 mm	660 x 600 x 530 mm	43 kg	275	400 Volt	<b>2.342,00 €</b>
<b>MIV 300 AFF</b>	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27 kg	210	230 Volt	<b>1.533,00 €</b>
<b>MIV 300 AFF TR</b>	●	300 mm	585 x 540 x 460 mm	27 kg	210	400 Volt	<b>1.533,00 €</b>

# Aufschnittmaschinen Profi-Schwerkraftschneider



Profi-Aufschnittmaschine aus eloxierter Aluminiumlegierung mit integrierter Schleifvorrichtung und Riemenantrieb. Der Schlitten ist auf einem doppelten geschliffenem Stabstahl montiert, um das Schieben zu erleichtern. Geeignete Maschine für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Entspricht den geltenden EU-Normen.

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>GLE 370</b>	●	370 mm	370 x 440 x 480 mm	35 kg	340	230 Volt	<b>2.425,00 €</b>
<b>GLE 370 TR</b>	●		370 x 440 x 480 mm	35 kg	340	400 Volt	<b>2.425,00 €</b>



Die Serie PA ist die perfekte Profi-Aufschnittmaschine, die mit großer Liebe fürs Detail als abgerundete Linie, ohne Ecken und sichtbare Schrauben entwickelt wurde. Der Gleitbolzen ist verchromt und geschliffen und die Gleitbuchsen aus Gusseisen sind geläpft. Der Stoßschutz ist aus vulkanisiertem Gummi gefertigt. Der Segelhalterdeckel ist abnehmbar und der Schnittguthalter aus Edelstahl verfügt über einen Bajonettverschluss zum schnellen Öffnen und Schließen. Alle Kleinteile sind aus Edelstahl. Die Maschine besitzt ein Dichtsystem auf Riemenscheibe. Die elektronische Karte ist zwischen 110-220-380 V Einphasenstrom und Drehstrom umschaltbar. Die Schleifvorrichtung mit unterer Schutzschale gehört zur Standardausstattung. Dasselbe gilt für den Schneideblattabnehmer.

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>PAG 330</b>	●	330 mm	645 x 570 x 535 mm	36 kg	275	230 Volt	<b>1.954,00 €</b>
<b>PAG 330</b>	●	330 mm	645 x 570 x 535 mm	36 kg	275	400 Volt	<b>1.954,00 €</b>
<b>PAG 350</b>	●	350 mm	660 x 575 x 535 mm	36 kg	275	230 Volt	<b>1.969,00 €</b>
<b>PAG 350</b>	●	350 mm	660 x 575 x 535 mm	36 kg	275	400 Volt	<b>1.969,00 €</b>



Direktantrieb

Die Maschinen sind durch zwei internationale Patente geschützt und gemäß den geltenden EU-Richtlinien gebaut. Die Aufschnittmaschine TOP wurde mit einer sehr großen Auflagefläche und einem Messerhaltekopf mit ausgehöhlter Form konzipiert. Das Schnittgut fällt, ohne zu zerbrechen, direkt auf die Schale oder auf den Servierteller, d.h. die Vorbereitung der Teller ist einfacher und schneller. Die Aufschnittmaschinen der Linie TOP besitzen einen feststehenden Ring um das Messer und eine Entriegelungsvorrichtung des Schlittens, die die Fläche zur Regulierung der Scheibendicke auf „0“ blockiert und nur in dieser Position eine Entnahme des Schlittens ermöglicht. Im Lieferumfang ist eine Spezialbürste inbegriffen, die eine sichere Reinigung auch an den schwierigsten Punkten zulässt. Der patentierte Schlitten läuft auf einem Lager aus rostfreiem Stahl und ist komplett abnehmbar. Mit diesem Laufsystem entfällt das Schmieren der Schiebeteile; der Motor hat eine Getriebeübertragung und es ist kein Nachspannen des Riemens mehr nötig.

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>TOP 220</b>	●	220 mm	370 x 450 x 355 mm	11,8 kg	140	230 Volt	<b>649,00 €</b>
<b>TOP 250</b>	●	250 mm	410 x 510 x 365 mm	13,2 kg	155	230 Volt	<b>820,00 €</b>
<b>TOP 275</b>	●	275 mm	410 x 530 x 410 mm	14,3 kg	200	230 Volt	<b>895,00 €</b>
<b>TOP 300</b>	●	300 mm	480 x 580 x 510 mm	20,8 kg	200	230 Volt	<b>1.375,00 €</b>

# Aufschnittmaschinen Profi-Schwerkraftschneider

Die Schrägschneider der Serie MI sind aus einer eloxierten Aluminiumlegierung hergestellt, mit viel Platz zwischen dem Motor und dem Messer für bequemes Reinigen. Der Motor ist belüftet, das Messer geschmiedet und gehärtet.

Die Standardausstattung umfasst eine robuste Segelhalterung und eine eingebaute Schleifvorrichtung mit doppelter Schleiffläche. Nur in der professionellen CE-Version mit Entriegelung auf dem Wagen verfügbar.



MI 250

GLT 300

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>MI 250</b>	●	250 mm	570 x 560 x 370 mm	16 kg	147	230 Volt	<b>785,00 €</b>
<b>GLT 300</b>	●	300 mm	610 x 490 x 430 mm	20 kg	180	230 Volt	<b>1.129,00 €</b>

Sie sind aus Aluminiumdruckguß gefertigt und für die Eignung zum Kontakt mit Lebensmitteln gemäß geltenden EU-Richtlinien beschichtet. Das Gehäuse der Maschine ist streng konform mit der EU-Norm EN 1974 für professionelle Aufschnittmaschinen. Die Maschine ist mit einem Not-Aus-Schalter vorgesehen. Das Modell GA 300 FAP ist mit einem feststehenden Ring ausgestattet, der die scharfe Schneidekante des Messers auch bei Fehlen der zentralen Messerabdeckung und der Schleifvorrichtung während der Reinigung und Wartung der Maschine schützt. Die Maschinen verfügen über einen Doppelschalter mit einem Relais, der ein willentliches Einschalten (Neustarten) des Geräts bei Stromausfall erforderlich macht. Der Schlitten ist fest und kann zum Reinigen nur mit einem Werkzeug entfernt werden. Edelstahl-Messer mit Antihaft-Beschichtung.



Riemenantrieb

Modell		Messer	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Watt	Netzspannung	Preis
<b>GA 250 GPE</b>	●	250 mm	410 x 520 x 380 mm	14,5 kg	147	230 Volt	<b>572,00 €</b>
<b>GA 300 FAP</b>	●	300 mm	470 x 580 x 430 mm	23 kg	220	230 Volt	<b>1.007,00 €</b>



Kleiner, kompakter, leistungsstarker Fleischwolf. Dieses Modell ist hauptsächlich für den Hausgebrauch oder die kleine Gastronomie gedacht und kann jede Form von Hackfleisch erzeugen. Die rostfreie Edelstahl-Haschiergruppe ist auch für die Spülmaschine geeignet. Durch Austausch der Einsätze mit unterschiedlichen Lochgrößen können verschiedene Typen von Hackfleisch für Bolognese-Sauce, Hackbällchen, Wurst und Hacksteaks erzeugt werden. Als Zubehör ist auch ein Aufsatzset zum Wurstfüllen erhältlich. Eine mit Profi-Technik erzeugte Maschine für eine echte Revolution in der Küche zu Hause.

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Netzspannung	Preis
<b>Fleischwolf 8G</b>	●	270 x 260 x 360 mm	9,0 kg	230 Volt/ 380 W	<b>484,00 €</b>

### Mod. 12S

- Gehäuse und Trichter aus Edelstahl AISI 304
- Abnehmbares Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Fleisch-Einfüllschacht Fleisch Ø 52 mm

### Mod. 12TS

- Das Modell verfügt über ein komplett abnehmbares Schneckengehäuse, welches im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die komplette Reinigung von Hackfleischresten nach jedem Gebrauch gemäß dem HACCP-Hygienestandard bis zum nächsten Gebrauch ist somit nicht erforderlich. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Der Fleisch-Einfüllschacht hat einen Durchmesser von Ø 52 mm
- Die Fleischwölfe sind mit 1 Messer und 1 Lochscheibe von 6 mm ausgestattet
- Die Fleischwölfe Unger sind mit jeweils 2 Messern und 3 Lochscheiben von 0, 4,5 und 8 mm ausgestattet



Modell		Außenmaße BxTxH	Ge- wicht	Netzspannung	Herausnehmbarer	Preis
<b>Fleischwolf 12S</b>	●	400 x 250 x 500 mm	21 kg	230Volt/750W	-	<b>898,00 €</b>
<b>Fleischwolf 12S/TR</b>	●	400 x 250 x 500 mm	21 kg	400Volt/750W	-	<b>865,00 €</b>
<b>Fleischwolf 12TS</b>	●	400 x 290 x 510 mm	20 kg	230Volt/1100W	•	<b>1.016,00 €</b>
<b>Fleischwolf 12TS/TR</b>	●	400 x 290 x 510 mm	20 kg	400Volt/1100W	•	<b>983,00 €</b>
Mögliche Nachrüstung für Model Unger Edelstahlsystem (nur Model TS):						<b>162,00 €</b>
Aufrüstung für Rückwärtstaste						<b>134,00 €</b>



- Das Modell verfügt über ein komplett abnehmbares Schneckengehäuse, welches im Kühlschrank aufbewahrt werden kann. Die komplette Reinigung von Hackfleischresten nach jedem Gebrauch gemäß dem HACCP-Hygienestandard bis zum nächsten Gebrauch ist somit nicht erforderlich. Das Gehäuse und der Trichter sind aus Edelstahl AISI 304 gefertigt. Der Fleisch-Einfüllschacht hat einen Durchmesser von Ø 52 mm
- Die Fleischwölfe sind mit 1 Messer und 1 Scheibe von 6 mm ausgestattet
- Die Fleischwölfe Unger sind mit 2 Messern und 3 Lochscheiben von 0, 4,5 und 8 mm ausgestattet

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Netzspannung	Unger	Preis
<b>Fleischwolf 22E</b>	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	230Volt/1100W	-	<b>1.139,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22E/TR</b>	●	450 x 290 x 520 mm	25 Kg	400Volt/1100W	-	<b>1.095,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22EU</b>	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	230Volt/1100W	•	<b>1.374,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22EU/TR</b>	●	480 x 290 x 520 mm	28 Kg	400Volt/1100W	•	<b>1.329,00 €</b>
Aufrüstung für Rückwärtstaste						<b>134,00 €</b>

# Fleischwolf

Gehäuse aus Gusslegierung, die vollständig mit rostfreiem Edelstahl AISI 304 verkleidet ist. Selbstbelüftete Motoren mit Intervallbetrieb mit 4 Getriebeeinheiten aus gehärtetem Stahl, die in einem dichten Gehäuse mit Ölbad enthalten sind. Einfüllschacht und Fleisch-Auffangbehälter aus Edelstahl. Das Optional des Sicherheitsschalters auf dem Einfüllschacht (auf Anfrage) sieht einen größeren Einfüllhals von Ø 76 und einen Einfüllschacht mit Sicherheitsschalter und Handschutz gemäß EU-Norm vor. Die Stundenleistung lässt sich damit um 35 % erhöhen. Mit einer einzigen Hebelrotation lässt sich die Haschiergruppe aus Edelstahl AISI 304 komplett herausnehmen.

Optional: Unger-System für sehr feines Haschieren des Hackfleischs (z.B. Wurstbrät).



32TC

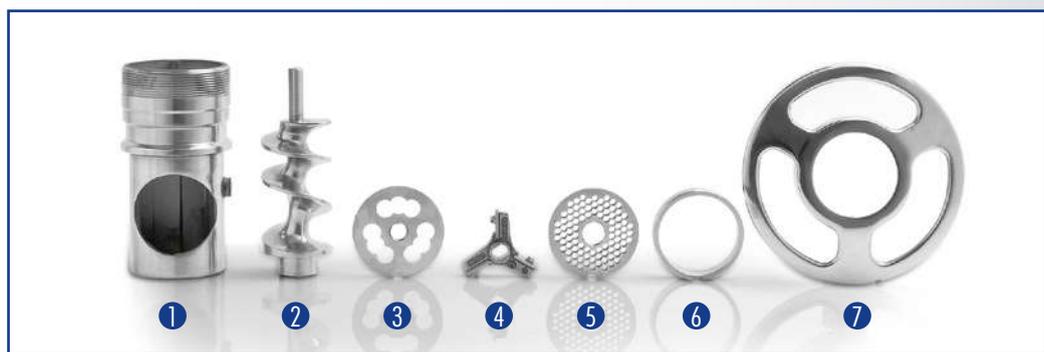
Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Netzspannung	Unger	Preis
<b>Fleischwolf 22TC</b>	●	450 x 300 x 360 mm	40 kg	230Volt/1100W	-	<b>1.625,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22TC/ TR</b>	●	450 x 300 x 360 mm	40 kg	400Volt/1100 W	-	<b>1.582,00 €</b>
<b>Fleischwolf 32TC</b>	●	470 x 300 x 450 mm	44 kg	230Volt/1850W	-	<b>2.117,00 €</b>
<b>Fleischwolf 32TC/ TR</b>	●	470 x 300 x 450 mm	44 kg	400Volt/1850W	-	<b>2.073,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22TCU</b>	●	490 x 300 x 360 mm	42 kg	230Volt/1100W	●	<b>1.942,00 €</b>
<b>Fleischwolf 22TCU/ TR</b>	●	490 x 300 x 360 mm	42 kg	400Volt/1100 W	●	<b>1.888,00 €</b>
<b>Fleischwolf 32TCU</b>	●	510 x 300 x 450 mm	46 kg	230Volt/1850W	●	<b>2.434,00 €</b>
<b>Fleischwolf 32TCU/ TR</b>	●	510 x 300 x 450 mm	46 kg	400Volt/1850W	●	<b>2.391,00 €</b>
Aufrüstung für Trichter mit Ø grösser als 76 mm						<b>210,00 €</b>

## UNGER-System

### Haschiergruppe

#### Mod. 12 - ½ Unger

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Schneidmesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Ring
7. Blockierscheibe



### Haschiergruppe

#### Mod. 22-32

#### Komplettes Unger-System

1. Mahlsatz
2. Schnecke
3. Erste Lochscheibe
4. Erstes Schneidmesser
5. Zweite Lochscheibe
6. Zweites Schneidmesser
7. Dritte Lochscheibe
8. Ring
9. Blockierscheibe



# Fleischwolf für Großbetriebe



- Für fleischverarbeitende Betriebe, Super- und Großmärkte sowie Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen
- Edelstahlkonstruktion AISI 304 mit selbstbremsenden Rädern.
- Schneckengehäuse 32/98 für große Produktion aus Edelstahl AISI 304:  
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl  
Unger S5: Ø 98, 3 Lochscheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und 2 Ringe
- Für eine einfache und schnelle Reinigung komplett abmontierbare Haschiergruppe und Trichter
- Motor mit Rückwärtsgang (reverse)
- Standardausstattung: Anschluss für Hamburgermaschine und Fußpedal (nicht im Lieferumfang inbegriffen)

Modell	Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Gehäuse	Stundenleistung	Motor 400 V	Motor 230 V	Unger	Preis
<b>C/E 660 F</b> ●	645 x 510 x 987 mm	74 kg	32/98	750 kg 12,5 kg/min	3 kW 4 hp	2,2 kW 3 hp	-	<b>5.669,00 €</b>
<b>C/E 660 FU</b> ●	645 x 510 x 987 mm	74 kg	32/98	750 kg 12,5 kg/min	3 kW 4 hp	2,2 kW 3 hp	•	<b>6.791,00 €</b>



- Stark und kompakt. Hochleistung. Leichte Reinigung. Für professionelle Benutzer.
- Gehäuse und ausziehbarer Trichter aus Edelstahl AISI 304
- Externes Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304:  
Enterprise: 1 Lochscheibe und 1 selbstschärfendes Messer aus Edelstahl  
Unger S5: Ø 98, 3 Lochscheiben, 2 selbstschärfende Messer aus Edelstahl und 2 Ringe
- Größerer Einfüllschacht, größere Zuführung für mehr Volumen: Leistungssteigerung von 50 - 80 % gegenüber traditionellen Fleischwölfen
- Ausgezeichnete Haschierung dank der besonderen Formgebung und den sehr geringen Toleranzen zwischen Schnecke und Schneckengehäuse
- Schnelle und widerstandsfähige Befestigung des Schneckengehäuses
- Sichere und einfache Reinigung der Maschine: Schneckengehäuse, Trichter, Haschiergruppe und Einfüllschacht können herausgenommen und gründlich gereinigt werden, ohne Gefahr einer Beschädigung der Maschine
- Vorwärts-, Stopp- und Rückwärtstaste mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V). Elektrische Teile in dichtem Gehäuse, Schutzklasse IP 56.
- Auf Anfrage: Edelstahltisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz.

Modell	Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Gehäuse	Stundenleistung	Motor 400 V	Motor 230 V	Unger	Preis
<b>C/E 680 N</b> ●	498 x 504 x 569 mm	58 kg (TF) 61 kg (MF)	32/98	750 kg 12,5 kg min	3 kW 4 hp	3 kW 400 V	-	<b>4.292,00 €</b>
<b>C/E 680 NU</b> ●	498 x 504 x 569 mm	58 kg (TF) 61 kg (MF)	32/98	750 kg 12,5 kg/min	3 kW 4 hp	3 kW 400 V	•	<b>5.704,00 €</b>

# Theken-Fleischwolf, gekühlt, Edelstahl



A/E22R

A/E32R

- Gehäuse und Einfüllschacht aus Edelstahl AISI 304
- Schneckengehäuse aus Edelstahl AISI 304. Einfach abnehmbar und zu reinigen
- Enterprise-Ausführung: 1 Lochscheibe und 1 selbstschneidendes Messer aus Edelstahl
- Unger-Ausführung: 3-teilig bei der Serie 22 (Ø 82) und 5-teilig bei der Serie 32 (Ø 98)
- Belüfteter Motor für den Dauereinsatz Vorwärts-, Stopp- und Rückwärtstaste.

Modell	Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Gehäuse	Stundenleistung	Motor	Netzspannung	Unger	Preis
<b>A/E22R</b>	● 443 x 326 x 488 mm	40 kg	22/82	250 kg	1,1 kW	230Volt/1100W	-	<b>3.528,00 €</b>
				4,2 kg/min	1,5 hp	400Volt/1100W		<b>3.205,00 €</b>
<b>A/E32R</b>	● 545 x 340 x 555 mm	52 kg	32/98	450 kg	2,2 kW	400Volt/1100W	-	<b>4.234,00 €</b>
				7,5 kg/min	3 hp			

# Käsereiben



8G

12GF

Kleine platzsparende Maschine zum Käsereiben, ideal für den Hausgebrauch sowie für den semi-professionellen Einsatz. Klein aber fein - denn diese Reibe ist in der Lage außergewöhnlich große Produktmengen zu verarbeiten. In Übereinstimmung mit allen geltenden Normen besitzt sie einen Motor mit Wärmeschutz, ein Blockiersystem am Drücker der Reibe, das bei Überschreitung der Sicherheitsschwelle interveniert, sowie eine Reibe aus rostfreiem Edelstahl, um das Erreichen der Bewegungsorgane zu vermeiden. Standardausstattung: Edelstahl-Reibewalze. Ein wahres kleines Meisterwerk der Mechanik und des Designs. Unsere Reibe „Mignon“, die sich im Hausgebrauch bereits erfolgreich bewährt hat, eignet sich auch bestens für Hotels, Pensionen und kleine Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Modell		Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Stundenleistung	Netzspannung	Preis
<b>Käsereibe 8G</b>	●	280 x 170 x 310 mm	8 kg	30 kg	230 Volt/ 380 W	<b>364,00 €</b>
<b>Käsereibe 12GF</b>	●	380 x 220 x 380 mm	18 kg	70 kg	230 Volt / 750 W	<b>735,00 €</b>
<b>Käsereibe 12GF/TR</b>	●	380 x 220 x 380 mm	16 kg	70 kg	400 Volt / 750 W	<b>701,00 €</b>



- Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade etc.
- Für Restaurants, Mensen, Kantinen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, lebensmittelverarbeitende Betriebe und Supermärkte
- Bedienerfreundlich und leicht zu reinigen
- Modell C/E GF - Ausziehbarer Einfüllschacht aus eloxiertem Aluminium, geeignet für kleine und mittlere Betriebe
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit elektrischer Bremse
- C/E GFX mit ausziehbarem Edelstahl-Einfüllschacht

Modell		Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Stundenleistung kg/h (kg/min)	Netzspannung	Preis
<b>Käsereibe C/E GFE</b>	●	500 x 295 x 650 mm	26 Kg	130 (2,7)	230 Volt / 1100 W 400 Volt / 1100 W	<b>1.688,00 €</b> <b>1.588,00 €</b>
<b>Käsereibe C/E GFX</b>	●	500 x 295 x 650 mm	26 Kg	130 (2,7)	230 Volt / 1100 W 400 Volt / 1100 W	<b>2.040,00 €</b> <b>1.940,00 €</b>



# Fleischwolf - Käsereiber



8G

Außergewöhnliches semi-professionelles Gerät für den Haushalt und kleine Gemeinschaftseinrichtungen. Trotz seiner kleinen, kompakten Form eben ein Super-Elektrohaushaltsgerät.

Modell		Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Stundenleistung	Netzspannung	Preis
<b>8G/ABB</b>	●	380 x 260 x 360 mm	10 kg	30 / 30 kg	230 Volt / 380 W	<b>592,00 €</b>



12T

**Mod. 12T** Struktur aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - herausnehmbare Schneidegruppe aus Edelstahl - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser.

**Mod. 12AT** Maschine mit Zerkleinerungseinheit, die vollständig abnehmbar ist und daher die Aufbewahrung im Kühlschrank gestattet ohne vorher nach jeder Verwendung in Übereinstimmung mit den HACCP Hygienevorschriften von den Hackfleisch-Rückständen gereinigt zu werden. In Alternative ist auch eine gründliche Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglich (nur die Ausführung in Edelstahl). Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Trichter aus Edelstahl - Schneidegruppe aus Edelstahl komplett herausnehmbar - Fleischeinführöffnung Ø 52 mm - Getriebemotor mit Ölbad - mitgeliefertes Enterprise-System mit Edelstahlplatte (Lochdurchmesser 6 mm) und selbstschärfendem Edelstahlmesser. Der Reibe-Teil besteht aus folgenden Teilen: Öffnung aus poliertem Aluminium - Rolle aus Edelstahl - unterer Schutzrost - Mikroschalter am Hebel des Reibenniederhalters.

**Optionals:** Unger-System für sehr feines Hackfleisch (z. Bsp.: für Würstchen) (nur für Modell 12) - Drehrichtungsumkehr.

**Zubehör:** Gelochte Platten und Messer - Einfüller für Wurstwaren Ø 15mm / 20mm - Tomatenpresse für Gemüsepulver.

Die Fleischwölfe Enterprise sind mit einem Messer und einer 6 mm-Lochscheibe ausgestattet, die Fleischwölfe Unger verfügen über 2 Messer und 3 Lochscheiben zu 0, 4,5 und 8 mm Lochung.

Modell Model		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Stundenleistung		Netzspannung	Preis
				Fleischwolf	Reibeisen		
<b>12/T ABB/Combi</b>	●	590 x 300 x 510 mm	23,0 kg	160 kg/h	40 kg/h	230 Volt / 750 W	<b>1.117,00 €</b>
<b>12/T ABB/Combi TR</b>	●	590 x 300 x 510 mm	23,0 kg	160 kg/h	40 kg/h	400 Volt / 750 W	<b>1.084,00 €</b>
<b>12/AT ABB/Combi</b>	●	580 x 350 x 520 mm	26,0 kg	160 kg/h	40 kg/h	230 Volt / 750 W	<b>1.218,00 €</b>
<b>12/AT ABB/Combi TR</b>	●	580 x 350 x 520 mm	26,0 kg	160 kg/h	40 kg/h	400 Volt / 750 W	<b>1.185,00 €</b>
Aufpreis für Unger-System (nur für mod. AT)							<b>162,00 €</b>
Aufpreis für Inversion der Drehrichtung							<b>134,00 €</b>

# Fleischwolf - Käsereiber



22AE

**Haschiergruppe komplett herausziehbar.** Gehäuse aus poliertem Aluminium mit Einfüllschacht aus Edelstahl. Fleisch-Einfüllschacht ø 56 mm - Untersetzungsgetriebe im Ölbad - Standardausstattung inkl. System Enterprise mit Edelstahl-Lochscheibe (Lochung ø 6 mm) und selbstschärfendem Messer aus Edelstahl. Der Käsereibenteil besteht aus: Einfüllschacht aus poliertem Aluminium - Edelstahlwalze - unteres Schutzgitter - Mikroschalter am Drückerhebel.

Optional: Unger-System für sehr feines Haschieren des Hackfleischs (z.B. Wurstbrät) - mit Richtungswechsel. Zubehör: Lochscheiben und Messer - Wurstfülltrichter ø 10mm / 20mm / 30mm.

Modell		Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Stundenleistung	Netzspannung	Preis
<b>22AE/ABB</b>	●	630 x 350 x 520 mm	26 kg	300 / 40 kg	230 Volt/ 1100 W	<b>1.351,00 €</b>
<b>22AE/TR/ABB</b>	●	630 x 350 x 520 mm	26 kg	300 / 40 kg	400 Volt/ 1100 W	<b>1.307,00 €</b>
<b>22AEU/ABB</b>	●	660 x 350 x 520 mm	39 kg	300 / 40 kg	230 Volt/ 1100 W	<b>1.587,00 €</b>
<b>22AEU/TR/ABB</b>	●	660 x 350 x 520 mm	39 kg	300 / 40 kg	400 Volt/ 1100 W	<b>1.542,00 €</b>

Aufpreis für Inversion der Drehrichtung

**134,00 €**

Zubehör Mod. Enterprise	Mod. 8 (2 ÷ 16)	Mod. 12 (2 ÷ 18)	Mod. 22 (2 ÷ 20)	Mod. 32 (2 ÷ 20)
Lochscheiben	●	●	●	●
Ø 2 mm	<b>35 €</b>	<b>49 €</b>	<b>62 €</b>	<b>90 €</b>
Ø 3 - 3,5 mm	<b>29 €</b>	<b>35 €</b>	<b>45 €</b>	<b>60 €</b>
Ø 4,5 - 20 mm*	<b>27 €</b>	<b>33 €</b>	<b>39 €</b>	<b>49 €</b>
Messer Enterprise	<b>12 €</b>	<b>17 €</b>	<b>21 €</b>	<b>25 €</b>

Zubehör Mod. Unger	Mod. 12 ●	Mod. 22 ●	Mod. 32 ●
Lochscheiben			
Ø 2 - 2,5 mm	<b>40 €</b>	<b>46 €</b>	<b>60 €</b>
Ø 3 - 3,5 - 4 mm	<b>32 €</b>	<b>33 €</b>	<b>46 €</b>
Ø 4,5 - 10 mm*	<b>28 €</b>	<b>29 €</b>	<b>36 €</b>
Ø 12 - 20 mm*	<b>28 €</b>	<b>28 €</b>	<b>33 €</b>
Vorschneider	<b>39 €</b>	<b>39 €</b>	<b>42 €</b>
Messer Unger	<b>26 €</b>	<b>32 €</b>	<b>40 €</b>

\* **ACHTUNG: Lochscheiben mit Löchern > 8 mm entsprechen nicht den neuen EU-Normen (nur für Nicht-EU-Länder geeignet)**

Trichter  
**35,00 €**



Tomatenpürierer  
**Mod. 12 184,00 €**

Tomatenpürierer  
**Mod. 22 292,00 €**

# Fleischmischer



CAR 50M



CAR 115B

Deckel aus Edelstahl. Serienmäßiger Kipphebel zum Kippen der Wanne. Rädersatz (davon 2 mit Bremse) gehört zur Standardausstattung (außer beim Stand-Modell 30). Struktur aus kugelgestrahltem Edelstahl. Herausnehmbarer Mischarm. Kippwanne. Drehrichtungsumkehr. Niederspannungsschalter. Mikrosicherheitschalter am Deckel.

Modell		Gerätemaße BxTxH	Verpackungsabmessungen BxTxH	Nettogewicht	Fassungsvermögen	Leistung	Preis
<b>CAR30-M</b>	●	700 x 420 x 1020 mm	760 x 520 x 1160 mm	49 kg	25/30 l	0,75 kW 1 Hp	<b>3.877,00 €</b>
<b>CAR50-M</b>	●	800 x 520 x 1020 mm	860 x 670 x 1070 mm	80 kg	40/50 l	0,75 kW 1 Hp	<b>4.480,00 €</b>
<b>CAR50-B</b>	●	800 x 570 x 1040 mm	870 x 670 x 1060 mm	100 kg	40/50 l	1,5 kW 2 Hp	<b>5.237,00 €</b>
<b>CAR95-B</b>	●	116 x 570 x 1040 mm	1220 x 680 x 1070 mm	110 kg	85/95 l	1,5 kW 2 Hp	<b>5.623,00 €</b>
<b>CAR115-B</b>	●	1100 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1120 mm	120 kg	105/115 l	1,8 kW 2,5 Hp	<b>6.315,00 €</b>
<b>CAR150-B</b>	●	1260 x 630 x 1080 mm	1220 x 680 x 1160 mm	135 kg	140/150 l	1,8 kW 2,5 Hp	<b>7.199,00 €</b>

**M** = mit einem Mischarm

**B** = mit zwei Mischarmen

# Hydraulischer Vertikal-Wurstfüller aus Edelstahl



- Edelstahlgehäuse und -deckel
- Edelstahlkolben
- Abnehmbarer Zylinder aus poliertem Edelstahl
- Regulierbare Auslassgeschwindigkeit
- Automatischer Start und Stopp mit Knieschalter
- Ausstattung mit drei Edelstahltrichtern:  
ø 14, 22 und 30 mm
- Für Metzgereien, fleischverarbeitende Betriebe,  
Wurstfabriken und Supermärkte.

Auf Anfrage:

- Steuerung mit Fußpedal  
(alternativ zur Steuerung mit Knieschalter)

Modell		Gerätemaße BxTxH	Gewicht	Fassungsvermögen	Netzspannung	Preis
<b>VINS/22</b>	●	518 x 568 x 1188 mm	119 kg	22 l	230 Volt/1100 W	<b>6.065,00 €</b>
				19 kg	400 Volt/1100 W	<b>5.562,00 €</b>
<b>VINS/32</b>	●	518 x 568 x 1188 mm	125 kg	32 l	230 Volt/1100 W	<b>6.559,00 €</b>
				27 kg	400 Volt/1100 W	<b>6.056,00 €</b>

# Knochenbandsäge aus Edelstahl



**Diese Knochensäge ist komplett aus Edelstahl hergestellt und für den Einsatz in Metzgereien, Restaurants, Kantinen, Mensen und das Zersägen von gefrorenem Fisch etc. konzipiert.**

In Übereinstimmung mit den EU-Hygiene- und Produktstandards besitzt sie eine solide Arbeitsoberfläche aus Edelstahl, einen einstellbaren Blattspanner und einen eingebauten Schneidportionierer. Das Modell SEG 300FC wird inkl. 4-beinigem Ständer und Schublade (für die Sägereste) aus Edelstahl AISI 304 geliefert.

Modell		Bandlänge / Schnitthöhe / Schnittbreite	Außenmaße BxTxH	Ge- wicht	Netzspannung	Preis
<b>SEG300F</b>	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	605 x 585 x 960 mm	60,5 kg	400 Volt 1,1 kW	<b>3.728,00 €</b>
<b>SEG300FC</b>	●	1900 mm / 310 mm / 205 mm	720 x 680 x 1560 mm	70,5 kg	400 Volt 1,1 kW	<b>4.037,00 €</b>
Ersatzklinge aus Edelstahl für <b>300F/300FC</b>						<b>26,00 €</b>

# Knochenbandsäge aus eloxiertem Aluminium



Eine komplette Reihe von Knochensägen, bestehend aus 2 Modellen (kleines Mod. 1650, großes Mod. 1830) entwickelt und in Übereinstimmung mit den internationalen Hygiene- und Produktstandards hergestellt, für Metzger, Fischhändler, Restaurants, Mensen, Kantinen, Fleischindustrie und das Zersägen von gefrorenem Fisch.

Der Maschinenkörper ist aus eloxiertem Aluminium, die Arbeitsfläche aus Edelstahl. Inkl. einstellbarem Blattspanner und einem Schneidportionierer.

Mit selbstbremsender Niederspannungssteuerung (24 V) (N.V.R. Norm).

Modell	Bandlänge	Nutzhöhe	Schnittbreite	Arbeitsfläche	Motor	Elektrische Anlage	Nettogewicht	Gerätemaße (mm)	Preis
<b>SEG 1650</b> (EU)	● 1650 mm	250 mm	190 mm	410x400 mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz	24 V Niederspannungsplatte	33 kg	520x480 x840 mm	1.730,00 € 1.730,00 €
<b>SEG 1830</b> (EU)	● 1830 mm	230 mm	200 mm	410x410 mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	2.030,00 € 1.977,00 €
<b>SEG 1650</b> (Nicht-EU)	● 1650 mm	250 mm	190 mm	410x400 mm	kW 0,90 230V/50Hz kW 1,1 400V/50Hz		33 kg	520x480 x840 mm	1.477,00 € 1.477,00 €
<b>SEG 1830</b> (Nicht-EU)	● 1830 mm	230 mm	200 mm	410x410 mm	kW 0,75 230V/50Hz kW 0,75 400V/50Hz		38 kg	530x420 x910 mm	1.772,00 € 1.723,00 €
Ständer aus Edelstahl für Mod. 1830									328,00 €
Ständer aus Edelstahl für Mod. 1650									362,00 €
Ersatzklinge aus Edelstahl für Mod. 1650									19,00 €
Ersatzklinge aus Edelstahl für Mod. 1830									26,00 €

## Manuelle Hamburgerpresse



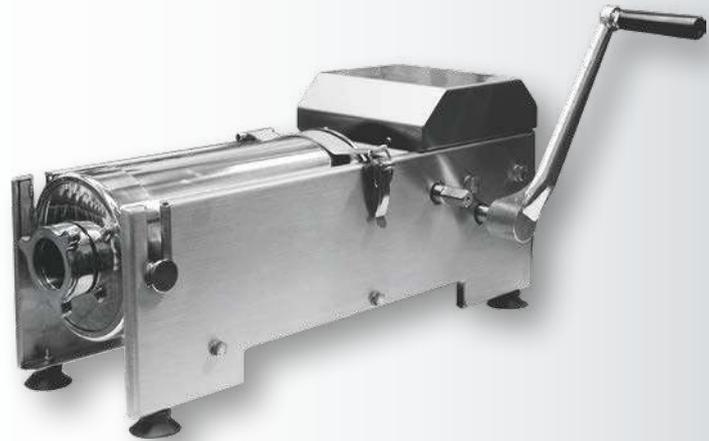
**Die Hamburgerpressen mit Durchmesser 100 und 130 mm sind für die schnelle und kostengünstige Herstellung von Hamburgern (Hacksteaks) aus Hackfleisch ausgelegt.**

Dank ihrer robusten und eleganten Ausführung sind sie bedienerfreundlich und jeder Teil kann zum schnellen Reinigen einfach entfernt werden.

Modell		Außenmaße BxTxH	Hamburger Ø	Nettogewicht	Preis
<b>H100</b>	●	220 x 310 x 270 mm	100 mm	6,5 kg	<b>391,00 €</b>
<b>H130</b>	●	220 x 310 x 250 mm	130 mm	6,5 kg	<b>430,00 €</b>
<b>VH100</b> 500 g-Packung - Folien für <b>H100</b>					<b>36,00 €</b>
<b>VH130</b> 500 g-Packung - Folien für <b>H130</b>					<b>36,00 €</b>

# Manueller Wurstfüller

Extrem robust, einfach zu bedienen und zu verwenden. Dieser manuelle Wurstfüller (verfügbar in vier Horizontalmodellen von 7 bis 14 Liter, inklusive 3 Trichter) ist einfach der Beste für die Herstellung von Würsten aller Art. Der Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/8, der nahrungsmittellechte Aluminiumkolben mit Spezialdichtung, die solide Metall-Laufschiene, die Präzisionszahnäder und die sorgfältige Verarbeitung aller mechanischen Teile sorgen für einen einwandfreien Betrieb, maximale Leistung und eine lange Lebensdauer. Die Wurstfüller sind mit 2 Geschwindigkeiten ausgestattet und werden mit 3 austauschbaren Trichtern für verschiedene Arten von Würsten geliefert.



Modell		Außenmaße	Gewicht	Fassungsvermögen	Geschwindigkeiten	Preis
<b>LT 7</b>	●	600 x 235 x 192 mm	19 kg	7 l 6 kg	2	<b>951,00 €</b>
<b>LT 14</b>	●	770 x 272 x 220 mm	27 kg	14 l 13 kg	2	<b>1.012,00 €</b>

Bei diesem extrem robusten Wurstfüller mit kompakter Edelstahltragkonstruktion sorgen der präzise Mechanismus, das Untersetzungsgetriebe und die Vervielfachung des Metallkolbenhubs für ein leichtes Abfüllen der Fleischmasse und Herausziehen des Kolbens. Zylinder aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, lebensmittelgeeignet, Edelstahllaufschiene, Kolbenhalterung aus Nylon, Deckel und Kolbendichtung aus lebensmittellechtem Kunststoff.

Serienmäßige Lieferung mit 4 Trichtern in verschiedenen Größen, ideal für die Herstellung von allen Arten von Wurst.



Modell		Außenmaße	Gewicht	Fassungsvermögen	Geschwindigkeit	Preis
<b>LT 3</b>	●	220 x 370 x 200 mm	8 kg	3 l	1	<b>352,00 €</b>

# Handverpackungsmaschinen



DSP 5

## Handverpackungsmaschinen aus Edelstahl AISI 304

- Für Supermärkte, Gastronomie, Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte
- Für die Verpackung aller Arten von Lebensmittel mit Folie (nicht serienmäßig mitgeliefert)
- Leichte Reinigung des Geräts und der Folientrennleiste
- Teflonbeschichtete Anti-Rauchentwicklungs-Schneidleiste
- Temperaturregelung der Folienschweißfläche
- Gerät mit Folienbremse



DSP 15

Modell	Gerätemaße	Leistung	Schweißfläche	Schweißleiste	Rollenabmessungen	Preis
<b>DSP 5</b> ●	605 x 714 x 225 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	<b>881,00 €</b>
<b>DSP 15</b> ●	605 x 305 x 517 mm	230V 1/50 Hz 600 W	300 x 150 mm	525 mm	210 ø max x 500 l max	<b>881,00 €</b>

# Vakuumierer

## Vakuumierer mit frontaler Absaugung höchster Qualität

Gehäuse: Edelstahl AISI 304, satiniert. Manuelle Verpackung mit GSV33 und manuelle und automatische Verpackung mit GSV45 und 53. Automatisches Aufklappen des Deckels. Vakuumanzeige: analoger Vakuummeter mit schwingungsgedämpftem Zeiger 0 / -1 bar. Magnetventil, gesteuerte Absaugung in der Dekompressionskammer. Doppelte Dichtung für Dekompression (oben und unten). Filter gegen Verunreinigungen bei Innenabsaugung. Elektronische Steuerkarte mit Mikroprozessor, austauschbar mit abnehmbarem Steckverbinder zum manuellen Drücken. Luftabzug für Vakuum in Behältern. Halteführung für Positionierung des Vakuumbeutels. Vakuumpumpe: selbstschmierend mit Trockenschmierung und Thermostatschutz. Schalldämpfer.



Modell		Gerätemaße	Schweißleiste	Gewicht	Pumpenleistung	Preis
<b>GSV33</b>	●	355 x 265 x 160 mm	340 mm	7,5 kg	82 kPa / 67 Watt	<b>548,00 €</b>
<b>GSV45</b>	●	470 x 280 x 190 mm	430 mm	10,5 kg	82 kPa / 67 Watt	<b>842,00 €</b>
<b>GSV53</b>	●	565 x 285 x 200 mm	530 mm	14,6 kg	-0,8 bar / 90 Watt	<b>1.175,00 €</b>

Vakuumbbeutel		Maße	Stück	Preis
<b>15x30</b>	●	150 x 300 mm	100	<b>25,00 €</b>
<b>20x30</b>	●	200 x 300 mm	100	<b>26,00 €</b>
<b>20x40</b>	●	200 x 400 mm	100	<b>37,00 €</b>
<b>25x35</b>	●	250 x 350 mm	100	<b>39,00 €</b>
<b>25x45</b>	●	250 x 450 mm	100	<b>42,00 €</b>
<b>30x40</b>	●	300 x 400 mm	100	<b>53,00 €</b>
<b>30x50</b>	●	300 x 500 mm	100	<b>63,00 €</b>
<b>40x60</b>	●	400 x 600 mm	100	<b>95,00 €</b>

## Konfektionen glatter Vakuumbbeutel für niedrige Temperaturen

Glatte Vakuumbbeutel		Maße	Stück	Preis
<b>15x30</b>	●	150 x 300 mm	100	<b>10,50 €</b>
<b>20x30</b>	●	200 x 300 mm	100	<b>14,00 €</b>
<b>25x35</b>	●	250 x 350 mm	100	<b>21,00 €</b>
<b>30x40</b>	●	300 x 400 mm	100	<b>28,00 €</b>
<b>40x60</b>	●	400 x 600 mm	100	<b>55,00 €</b>

# Vakuumverpackungsmaschinen



DERBY 460



DERBY 520

Diese Vakuumverpackungsmaschinen sind sehr zuverlässig, da sie mit Sorgfalt und der Aufmerksamkeit für die Details hergestellt werden, die den Unterschied in der Qualität ausmachen. Unsere aktuellen Maschinen sind das Ergebnis der Weiterentwicklung des Produkts, das von den anspruchsvollsten Kunden ausgiebig getestet wurde. Dank der innovativen Technologie garantieren sie ein Höchstmaß an Effizienz und Zuverlässigkeit.

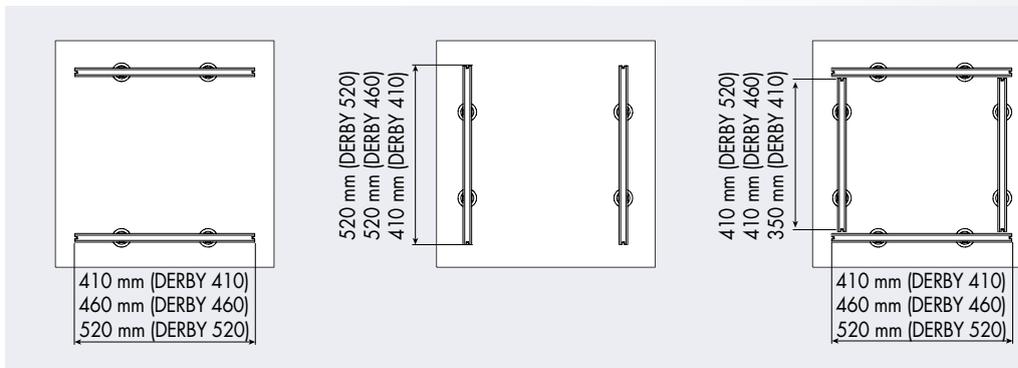
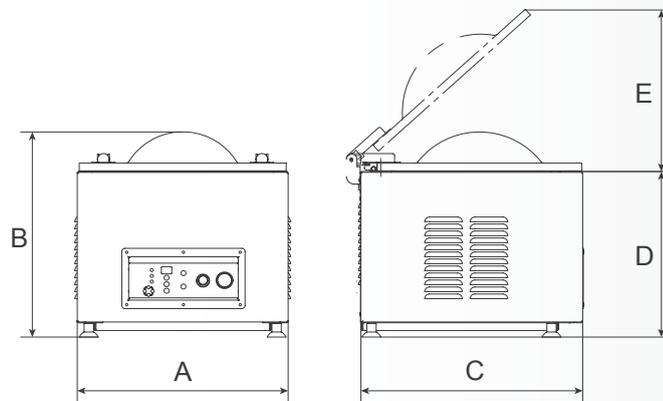
An der Standard-Schweißleiste können optional weitere Schweißleisten hinzugefügt werden. Außerdem kann ein Kit zur Injektion von Inertgas zur Erhöhung der Haltbarkeit eingebaut und eine Doppelschweißung vorgesehen werden. Doch vor allem in der ausgeklügelten digitalen Steuerung kommt die Profi-Technik zum Ausdruck: 10 speicherbare Programme, eine perfekte Kontrolle der Verschweiß- und Abkühlzeiten sowie ein präzises Ablesen der Vakuumwerte.

Modell	Außenmaße	Gewicht	Schweißleiste	Wanne	Pumpenleistung	Preis
<b>DERBY 270</b> ●	355x445xH=420	35 kg	270 mm	280x330 x H (95+60)	6 m <sup>3</sup> /h 0,25 kW 0,35 HP	<b>1.952,00 €</b>
<b>DERBY 310</b> ●	395x465xH=450	47 kg	310 mm	320x350 x H (115+60)	12 m <sup>3</sup> /h 0,45 kW 0,60 HP	<b>2.346,00 €</b>
<b>DERBY 350</b> ●	435x520xH=450	55 kg	350 mm	360x405 x H (115+60)	12 m <sup>3</sup> /h 0,45 kW 0,60 HP	<b>2.443,00 €</b>
<b>DERBY 410</b> ●	510x570xH=525	80 kg	410 mm	435x455 x H (115+60)	20 m <sup>3</sup> /h 0,75 kW 1,00 HP	<b>3.028,00 €</b>
<b>DERBY 460</b> ●	545x655xH=540	90 kg	460 mm	470x530 x H (115+95)	20 m <sup>3</sup> /h 0,75 kW 1,00 HP	<b>3.387,00 €</b>
<b>DERBY 520</b> ●	605x655xH=525	98 kg	520 mm	530x530 x H (115+95)	20 m <sup>3</sup> /h 0,75 kW 1,00 HP	<b>3.528,00 €</b>

- Edelstahlgehäuse und -wanne
- Inklusive Satz Abfülltablets (Standardausstattung)
- Glockenförmiger durchsichtiger Deckel aus Methacrylat, sehr robust, mit Deckelverschluss
- Schweißleiste auf zu Reinigungszwecken leicht abmontierbaren Kolben, ohne sichtbare elektrische Kabel
- Bedienschalter mit Niederspannungssteuerung
- Analoge Vakuumanzeige
- Bis zu 10 speicherbare Programme

# Vakuumverpackungsmaschinen

Zubehör	Preis
Äußeres Vakuum	150,00 €
Set Gasinjektion (1 Düse) für DERBY 270/310/350	411,00 €
Set Gasinjektion (2 Düsen) für DERBY 410/460/520	540,00 €
zusätzliche Schweißbalken für DERBY 410/460/520 (Konfiguration anhand unseres Katalogs angeben). Preis pro Stück	360,00 €
Zuschlag für Doppelschweißbalken	150,00 €



## Zubehör

Standardausstattung	Soft air	Deckelverschluss	10 Programme
Optionals	Gaseinblasungs-Kit*	Externes Vakuum	Doppelschweißung

\* ANMERKUNG ZUR VERWENDUNG DES GASEINBLASUNGS-KITS: Aufgrund der Explosionsgefahr ist es nicht möglich, Mischungen mit einem Sauerstoffanteil über dem normalerweise in der Luft vorhandenen Prozentsatz (21 %) zu verwenden. Unsere Firma übernimmt keine Haftung für eine nicht mit den o.a. und in der Bedienungsanleitung angegebenen Empfehlungen und Anweisungen übereinstimmenden Verwendung.

# Kochlinie fürs Vakuumgaren

Vakuumgaren (auch „Sous-vide-Garen“ genannt) ist eine heutzutage immer beliebtere Kochtechnik, die sich dank ihrer innovativen Vorteile immer weiter verbreitet. Die Methode wurde Anfang der 70er-Jahre wiederentdeckt, in der Folge verbessert und im industriellen Sektor angewandt. Heute ist das Vakuumgaren praktisch zu einer echten Offenbarung und einem viel versprechenden Trend geworden: Neben der gesunden und leichten Zubereitung der Speisen werden dabei die Aromen und Geschmacksstoffe sowie die Nährstoffe besser erhalten, die bei den traditionellen Kochverfahren bei höheren Temperaturen teilweise verloren gehen. Ein weiterer offensichtlicher Vorteil gegenüber den anderen Kochverfahren ist die Präzision und die Temperaturkontrolle, die beim Vakuumgaren möglich sind. Temperaturschwankungen oder -variationen werden so auf ein Minimum reduziert und ermöglichen eine präzises, ausgewogenes und konstantes Kochergebnis.

Das Garen des Garguts in einem Beutel, wodurch es nicht in Kontakt mit Wasser kommt, hat weitere Vorteile:

- Das Produkt erleidet einen geringeren Gewichtsverlust als bei den klassischen Kochmethoden und bleibt weich, da keine Verdampfung stattfindet.
- Die Substanzen und Nährstoffe der Nahrungsmittel bleiben unverändert erhalten, ebenso wie ihre geschmacklichen und organoleptischen Eigenschaften.

Aber auch die hygienischen Aspekte sind nicht zu unterschätzen. Der Beutel, in dem das Gargut gekocht wird, schützt es vor Schadstoffeinwirkungen von außen.

Aus all diesen Gründen ist das Vakuumgaren eine Technik, die es mit all ihren Facetten noch zu entdecken gilt.

Eine moderne und gesunde Art zu kochen, die perfekt zur heutigen Zeit passt.

# Kochlinie fürs Vakuumgaren

- Temperaturregeltes Hochpräzisions-Heizgerät.
- Temperatur- und Betriebszeitanzeiger.
- 5 speicherbare Programme
- Edelstahlstruktur mit Schutzgrad IP X3.
- Klemme für die Montage auf Kessel mit max. Arbeitstiefe 16,5 cm.
- Automatische Schutzvorrichtung im Falle von Trockenbetrieb.
- Zirkulationsventilator zur Begünstigung einer optimalen Produktmischung.
- Vorrichtung zum Anhalten des Motors bei Überspannung oder Überhitzung.



Modell	Außenmaße	Gewicht	Leistung	Netzspannung	Temperatur	Fassungsvermögen	Preis
<b>SC Y09</b>	● 130x105x380h	5 Kg	2000 W	230V/50Hz - 1ph	24 ÷ 99 °C	-	<b>989,00 €</b>
<b>Vasca Container</b>	● 565x360x230h	8 Kg	-	-	-	27 (22) lt	<b>295,00 €</b>

## GERÄT ZUM NIEDERTEMPERATURGAREN MIT STATISCHER WASSERERWÄRMUNG.

- Edelstahlstruktur, Gastronorm-Kocheinsatz aus Edelstahl.
- Praktische Transportgriffe am Behälter.
- Starke gepanzerte Heizwiderstände am Behälterboden.
- Elektronische Temperaturkontrolle mit Anzeige der Temperatur und der Betriebszeit.
- Dasselbe Kontrollsystem des Softcooker mit T von 0,2°C.
- 5 speicherbare Programme.
- Temperatureinstellung in °C und °F.
- Serienmäßig mit Behälterdeckel.
- Version R mit Hahn für den Wasserauslauf.



Modell	Außenmaße	Gewicht	Leistung	Netzspannung	Temperatur	Fassungsvermögen	Preis
<b>SC S 2/3 GN</b>	● 390x360x300h	11,5Kg	1150 W	230V/50Hz - 1ph	24 ÷ 99 °C	16,5 (14) lt	<b>583,00 €</b>
<b>SC S 1/1 GN</b>	● 565x360x300h	15 Kg	1700 W	230V/50Hz - 1ph	24 ÷ 99 °C	26,5 (22) lt	<b>695,00 €</b>

## Kombigerät Schneebesen + Stabmixer



MIX250VV COMBI   MIX250VF COMBI   MIXER 20 cm   MIXER 25 cm

Ein unerlässliches Gerät für die Anforderungen einer immer anspruchsvolleren Küche, die reich an traditionellen Gerichten ist, aber auch jede Menge raffinierte moderne Menüs in Szene setzt. Handliche, bedienerfreundliche Geräte mit modernem, farbigem Design und unzähligen Funktionen. Mit dem Mixstab-Zubehöerteil können direkt im Topf Suppen und Soßen zubereitet oder Obst zerkleinert werden. Mit dem Schneebesen-Zubehöerteil können lockere Pürees, Cremes, flüssiger Teig, Mayonnaise, Mandelmasse, Käsecreme und vieles mehr zubereitet werden, was die beste Küche zu bieten hat.

Modell		Drehzahl U/min.	Maße	Gewicht	Watt	Preis
<b>MIX250VV Motor</b>	●	2.500 - 15.000	75 x 285 mm	1,00 kg	250	<b>219,00 €</b>
<b>MIX250VF Motor</b>	●	15.000		1,00 kg	250	<b>181,00 €</b>
<b>MIXER 20 cm</b>	●	bis ~ 15 Liter	200 mm	0,40 kg	-	<b>77,00 €</b>
<b>MIXER 25 cm</b>	●	bis ~ 20 Liter	250 mm	0,45 kg	-	<b>93,00 €</b>
<b>Schneebesen</b>				0,50 kg		<b>173,00 €</b>
<b>MIX250VF Combi</b>	●		Set FM250 VF Motor + MIXER 25 cm			<b>266,00 €</b>
<b>MIX250VV Combi</b>	●		Set FM250 VV Motor + MIXER 25 cm			<b>309,00 €</b>



MIXMXM40VV



ME4030MESC   ME4040MESC   ME4050MESC   SCHNEEBESEN

Modell		Drehzahl U/min.	Maße	Gewicht	Watt	Maximale Eintauchtiefe	Preis
<b>MXM40VV Motor</b>	●	2.500 - 11.000	155x120x390h mm	2,10 kg	400	-	<b>201,00 €</b>
<b>MXM40SVF Motor</b>	●	11.000	155x120x390h mm	2,10 kg	400	-	<b>156,00 €</b>
<b>ME4030MESC</b>	●		300 mm	1,20 kg	-	190 mm	<b>133,00 €</b>
<b>ME4040MESC</b>	●		400 mm	1,40 kg	-	290 mm	<b>132,00 €</b>
<b>ME4050MESC</b>	●		500 mm	1,60 kg	-	390 mm	<b>144,00 €</b>
<b>ME4060MESC</b>	●		600 mm	1,80 kg	-	490 mm	<b>167,00 €</b>
<b>MX42SVF SET</b>	●		Set MXM40VF Motor + ME4040				<b>283,00 €</b>
<b>MX42VV SET</b>	●		Set MXM40VV Motor + ME4040				<b>341,00 €</b>
<b>MX42F SET</b>	●		Set MXM40VV Motor + Schneebesen				<b>345,00 €</b>
<b>M40VV COMBI</b>	●		Set MXM40VV Motor + ME4040 + Schneebesen				<b>461,00 €</b>
<b>Schneebesen</b>	●	250 - 1500	350 mm	1,00 kg	-	200 mm	<b>151,00 €</b>

# Kombigerät Schneebesen + Stabmixer



MIX350   MIX450   MIX650   MIXER 30 cm   MIXER 40 cm   MIXER 50 cm   MIXER 60 cm   SCHNEEBESEN

Modell		Drehzahl U/min.	Maße	Gewicht	Watt	Preis
<b>MIX350VV Motor</b>	●	2.000 - 15.000	130 x 360 mm	2,60 kg	350	<b>291,00 €</b>
<b>MIX350VF Motor</b>	●	15.000				
<b>MIX450VV Motor</b>	●	2.000 - 17.000	130 x 360 mm	3,20 kg	450	<b>350,00 €</b>
<b>MIX450VF Motor</b>	●	17.000				
<b>MIX650VV Motor</b>	●	2.500 - 13.000	130 x 360 mm	3,60 kg	650	<b>473,00 €</b>
<b>MIX650VF Motor</b>	●	13.000				
<b>Stabmixer / Mixers</b>						
<b>MIXER 30 cm</b>	●	~ 15 - 80 Liter	300 mm	1,20 kg	-	<b>121,00 €</b>
<b>MIXER 40 cm</b>	●	~ 80 - 120 Liter	400 mm	1,45 kg	-	<b>134,00 €</b>
<b>MIXER 50 cm</b>	●	~ 150 - 230 Liter	500 mm	1,65 kg	-	<b>151,00 €</b>
<b>MIXER 60 cm</b>	●	~ 250 - 330 Liter	600 mm	1,90 kg	-	<b>164,00 €</b>
<b>Schneebesen</b>						
<b>Schneebesen</b>	●	-	330 x 120 mm	0,80 kg	-	<b>169,00 €</b>

Mixer-Sets			Preis
<b>MIX350 SET</b>	●	Set MIX350 VF Motor + Mixer 400	<b>395,00 €</b>
<b>MIX450 SET</b>	●	Set MIX450 VF Motor + Mixer 400	<b>469,00 €</b>
<b>MIX650 SET</b>	●	Set MIX650 VF Motor + Mixer 400	<b>587,00 €</b>
<b>MIX350 COMBI</b>	●	Set MIX350 VV Motor + Mixer 400 + Schneebesen	<b>594,00 €</b>
<b>MIX450 COMBI</b>	●	Set MIX450 VV Motor + Mixer 400 + Schneebesen	<b>654,00 €</b>
<b>MIX650 COMBI</b>	●	Set MIX650 VV Motor + Mixer 400 + Schneebesen	<b>791,00 €</b>
<b>Zubehör</b>			
<b>MIXPS</b>	●	Wandhalterung für Motor	<b>31,00 €</b>
<b>MIXPC</b>	●	Wandhalterung für COMBI	<b>35,00 €</b>

Wir bieten Ihnen gewerbliche Spülsysteme,  
die konzipiert und ausgelegt sind, um ausgezeichnete Reinigungs-, Hygiene- und Glanzergebnisse zu erzielen.  
Hochwertige Qualitätsprodukte, die bei geringstem Wasser- und Spülmittelverbrauch energieparend sind.

## 100% Made in Italy

ZUVERLÄSSIGKEIT

HOHE LEISTUNGEN

GARANTIRTER KUNDENDIENST

KONTINUIERLICHE INNOVATION

RoHS-KONFORME MATERIALIEN

# Technische Daten

## WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN



- Einstellbare Geschwindigkeit der Nachspülrotation
- Einfache Wartung im Frontbereich
- Doppelter Spül- und Glanzmitteldosierer serienmäßig in allen Modellen

UNTERSCHIEDLICHE EINSTELLUNGEN DER SPÜL- UND GLANZMITTELMENGE  
FÜR JEDEN WASCHZYKLUS,  
FÜR DIE PERFEKTE DOSIERUNG UND HÖHERE EINSPARUNG



- Hygienische, gestanzte und geneigte Waschwanne für einen besseren Wasserablauf
- Robuste Spül- und Nachspülarme komplett aus Edelstahl; Verlässlich und korrosionsbeständig
- Rückschlagventil als Standardausstattung

### WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN

- Hygienische Korbbalgerungen, die eine optimale Reinigung in jedem Winkel des Korbes ermöglichen, sowohl für eckige als auch für runde Körbe geeignet
- Robuste Türhalterungen in 20/10
- Automatischer Ablauf zwischen Spül- und Nachspülgang und teilweise Erneuerung sauberen Spülwassers bei jedem Zyklus (bei eingebauter Ablaufpumpe)



- Tür mit Doppelwand ermöglicht thermoakustische Isolierung
- Doppelter Ansaugfilter; im Spül- und Nachspülgang werden auch kleinste Unreinheiten zurückgehalten

# Technische Daten

## WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN

- Zusätzliche Edelstahl-Filter in Waschwanne als Standardausführung
- Selbstdiagnose mit Textnachricht über mögliche Störungen mit Lösungsvorschlägen
- Hygienische, gestanzte und abgerundete Waschwanne
- Leicht herausziehbare Korbhalterung



- Starten des Waschzyklus „PUSH TO START“, der niedrigen Verbrauch garantiert
- Neuer Spülarm ø 32 mm bei allen Modellen mit Haube



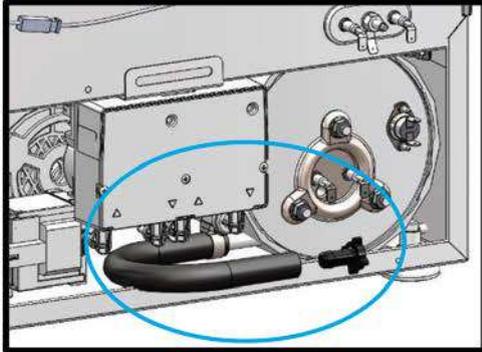
## WAS UNS EINZIGARTIG MACHT: HAUPTMERKMALE UNSERER SPÜLMASCHINEN

- Serienmäßiger Selbstreinigungszyklus: schaltet sich in allen elektronischen Geschirrspülmaschinen am Ende des Spülvorgang automatisch ein und beseitigt alle Schaum- und Abfallreste vom Boden der Spülmaschine. So ist stets ein Maximum an Hygiene garantiert.

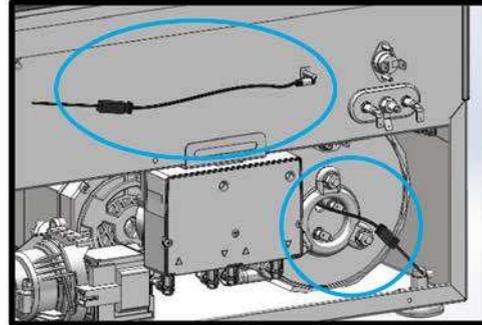
- Schnellzugriff dank QR code.
- Schneller, einfacher Zugang zur Bedienungs- und Wartungsanleitung unserer Produkte durch Scannen des QR-Codes, der auf jedem Waschsystem angebracht ist.



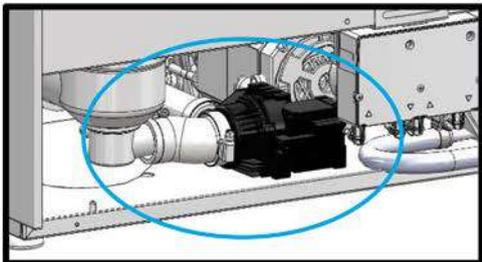
## Unsere neuesten Innovationen



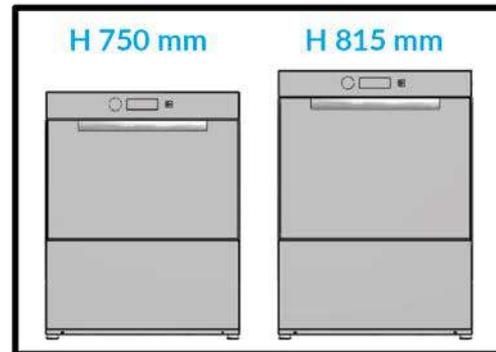
- Ablassschlauch für Boiler.



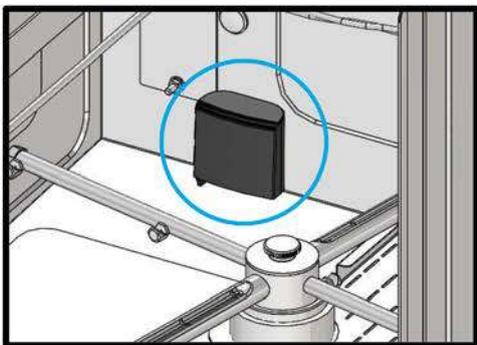
- Temperatursensoren im Frontbereich mit abnehmbarem Terminal.



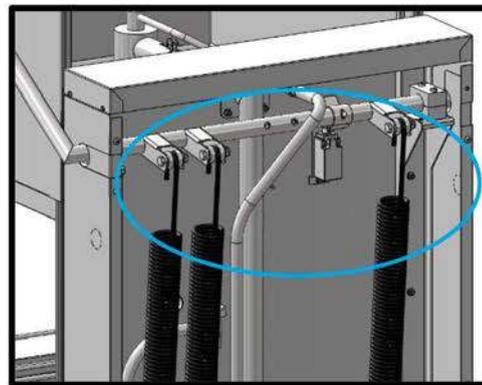
- Selbsttragende Ablaufpumpe im Frontbereich ohne Befestigungsschrauben.



- Neues Korbmodell 500x500.



- Druckregler 35/12 mit neuer Luftfalle.



- Hauben-Öffnungs- und -Schließsystem.

## UMKEHROSMOSE-SYSTEM DIE LÖSUNG FÜR UNSCHLAGBAR SAUBERE UND TROCKENE GLÄSER



- Garantiert glänzende und trockene Gläser ohne Handrocknen
- Weniger Gläserbruch, weniger indirekte Kosten
- Reduzierung der Unfälle am Arbeitsplatz
- Mehr Zeit, die der Bediener seinen Kunden widmen kann
- Garantiert vollkommene Hygiene



# Technische Daten

## UMKEHROSMOSE-SYSTEM DIE LÖSUNG FÜR UNSCHLAGBAR SAUBERE UND TROCKENE GLÄSER

- Display zur Kontrolle und Regulierung aller Betriebsphasen
- Filterpatrone vorne für leichteres Auswechseln durch den Bediener
- Weniger Spül- und Glanzmittelverbrauch
- Leichtes Öffnen für die Wartung
- Entfernung aller Wasserverunreinigungen

AUCH WAAGRECHT EINBAUBAR



12 GLÄSERSCHUTZGITTER  
INKL. DRUCKREDUZIERVENTIL UND FILTER

### Technische Daten

Modell	<b>SO3000K</b>
*Außenmaße	107 x 450 x 540 mm
Leistung	300 Watt
Einlaufwassertemperatur	Max. 30 °C
Auslaufwasserdruck	~ 0,5 bar
Durchlaufgeschwindigkeit	180 l/h bei 25 °C
Einlaufwasserhärte	max. 30 °F
Einlaufwasserdruck Min-Max	1,5 - 5 bar

\*ohne rückwärtige Anschlüsse

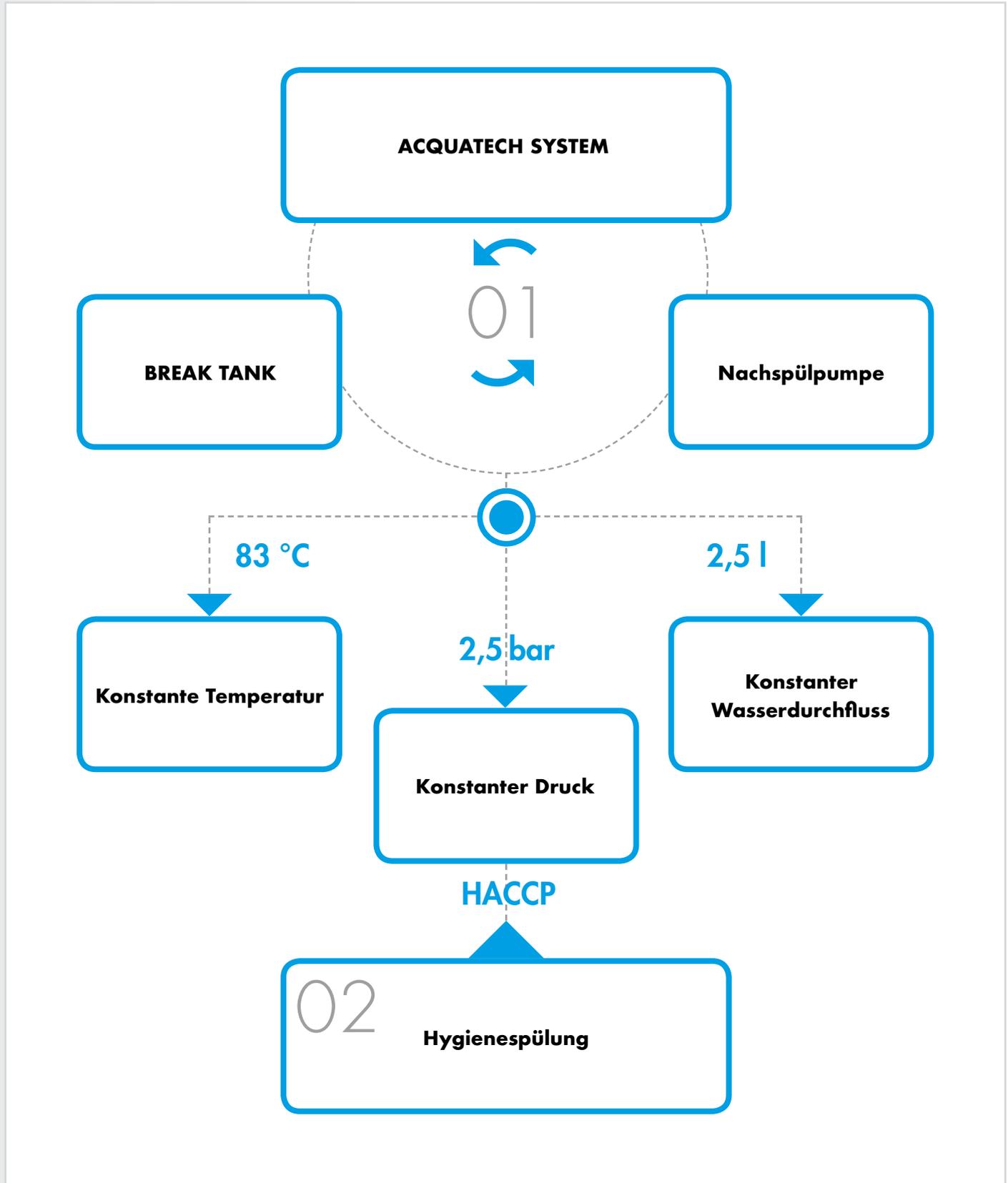
## UMKEHROSMOSE-SYSTEM

Modell	Maße	Beschreibung	Technische Daten	Preis
<b>SO3000K</b>	107 x 450 x 540 mm B-T-H  7,5 kg	Umkehrosmose-System Ersatzpatrone SO3001 Magnetventil 103370 12 Gläserchutzgitter GR1000 Druckreduzierventil 103367 Einlauffilter 103366	Durchlaufgeschwindigkeit  180 l/h bei 25 °C	<b>2.912,00 €</b>
 KIT BY-PASS inklusive				

## ERSATZTEILE

Artikel	Maße	Code	Beschreibung	Technische Daten	Preis
	80x200 Ø-H	<b>SO3001</b>	Vorfilterpatrone für SO3000K	Lebensdauer 18.99	<b>73,50 €</b>
	3 St. 8x200 Ø-H	<b>SO1300</b>	Ersatzteil-Kit 2 Membranen für SO3000K	Tageskapazität 180 GPD	<b>628,00 €</b>

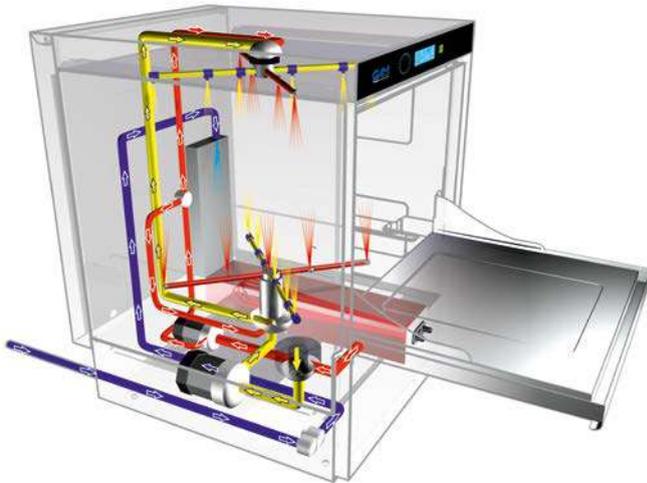




# Technische Daten



Der Break-Tank im rückwärtigen Bereich erlaubt ein Auffüllen des Boilers in kleinen Mengen und ermöglicht ein schnelleres Aufheizen.

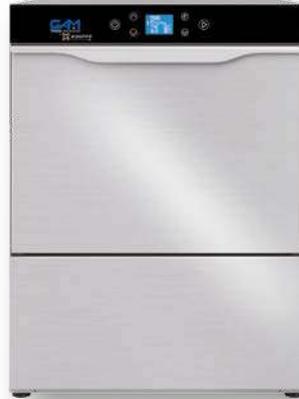


Der Break-Tank wird nur am Ende des Nachspülgangs aufgefüllt.



- Spülkreislauf
- Nachspülung mit Pumpe (0,5 Hp)
- Break-Tank Füllung

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM42E

## Gläserspüler

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM40E</b> EL40E	●	400 x 400	230V/ 50Hz	2,6	2,6	0,19	470x535 x660	670x570 x890	240	265	-	<b>2.422,00 €</b>
<b>GAM42E</b> EL42E	●	400 x 400	230V/ 50Hz	2,6	2,6	0,26	470x535 x660	670x570 x890	275	295	-	<b>2.446,00 €</b>

### Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter



### Optionals

Umkehrosmose-System € 2.912,00  
Aktivkohle-Filterpatrone € 73,50

## Geschirrspüler

**Spüldauer:**  
90 - 110 - 120 - 300 sec.



GAM50E



GAM84PSEL

### Geschirrspüler ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM50ES</b> EL50ES	●	500 x 500	230V/50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.709,00 €
<b>GAM51ES</b> EL51ES	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.895,00 €
<b>GAM50E</b> EL50E	●	500 x 500	230V/50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.827,00 €
<b>GAM51E</b> EL51E		500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	3.012,00 €
<b>GAMS51E**</b> ELS51E		500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	3.283,00 €
<b>GAM84E*</b> EL55E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x865	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	3.853,00 €

### Geschirrspüler mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM50SELS</b> EL50ES+DP45	●	500 x 500	230V/50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.854,00 €
<b>GAM51SELS</b> EL51ES+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	3.042,00 €
<b>GAM50PSEL</b> EL50E+DP45	●	500 x 500	230V/50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.972,00 €
<b>GAM51PSEL</b> EL51E+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	3.159,00 €
<b>GAMS51SEL**</b> ELS51E+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	3.431,00 €
<b>GAM84SEL*</b> EL55E+DP65	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x865	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	4.005,00 €

**Standardausstattung:** 1 Gläserkorb, 1 Geschirrkorb, 2 Besteckhalter

\* **Standardausstattung:** 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 2 Besteckhalter

\*\* mit integriertem Wasserenthärter



#### Optionals

Umkehrosmose-System € 2.912,00  
Aktivkohle-Filterpatrone € 73,50

# Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.

GAM60E



GAM60TH



## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM60E</b> EL60E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	5.094,00 €
<b>GAM60TH</b> EL60TH	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1520/2025	710x960 x1520	390	415	GN1/1	5.614,00 €

## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM60PSEL</b> EL60E+DP110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	5.227,00 €
<b>GAM60PSTH</b> EL60TH+DP110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1520/2025	710x960 x1520	390	415	GN1/1	5.762,00 €

### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Tellerkörbe, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optional** HP45 (Boiler 4,5kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)



### Optionals

Umkehrosmose-System € 2.912,00

Aktivkohle-Filterpatrone € 73,50

# Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM70E

## Haubenspülmaschine, Korb 500x600, ohne Ablaufpumpe

Modell	Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM70E</b> EL70E	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40	6.141,00 €

## Haubenspülmaschine, Korb 500x600, mit Ablaufpumpe

Modell	Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM70PSEL</b> EL70E+DP50	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40	6.288,00 €

**Standardausstattung GAM70E - GAM70PSEL:** 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)



**Optionals**

Umkehrosmose-System € 2.912,00  
 Aktivkohle-Filterpatrone € 73,50

## Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951EL



GAM981EL



GAM985EL



GAM991EL

### Haubenspülmaschine, Korb 600x670 - Korb 850x725, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße mm BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm max. Topf	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM951EL</b> EL951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1360	850x940 x1420	445	430	GN1/1- 60x40	5.655,00 €
<b>GAM981EL</b> EL981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1900	850x940 x1920	840	630	GN1/1- 60x40 GN2/1- 60x80	7.925,00 €
<b>GAM985EL</b> EL985E	●	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1000x850 x1805	1000x1000 x1900	680	680	GN1/1- 60x40 GN2/1- 60x80	11.495,00 €
<b>GAM991EL</b> EL991E	●	2x600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1445x860 x1980	1600x1000 x1990	840	630	GN1/1- 60x40 GN2/1- 60x80	12.411,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

#### Standardausstattung

für **GAM951EL**, **GAM981EL**: 1 Edelstahlkorb, 1 Korb für 5 Backbleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

für **GAM985EL**: 1 Edelstahlkorb, 1 Korb für 5 Backbleche, 1 Korb für 8 Backbleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

für **GAM991EL**: 2 Edelstahlkörbe, 2 Körbe für 5 Backbleche, 2 Besteckhalter mit 8 Einteilungen



#### Optionals

Umkehrosmose-System € 2.912,00

Aktivkohle-Filterpatrone € 73,500

# Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.



GAM951PSEL



GAM981PSEL



GAM985PSEL



GAM991PSEL

## Haubenspülmaschine, Korb 600x670 - Korb 850x725, mit Ablaufpumpe

Modell	Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße mm BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm max. Topf	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM951PSEL</b> EL951E+DP110	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1360	850x940 x1420	445	430	GN1/1-60x40	5.892,00 €
<b>GAM981PSEL</b> EL981E+DP110	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1900	850x940 x1920	840	630	GN1/1-60x40 GN2/1-60x80	8.074,00 €
<b>GAM985PSEL</b> EL985E+DP991	850 x 725	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1000x850 x1805	1000x1000 x1900	680	680	GN1/1-60x40 GN2/1-60x80	11.820,00 €
<b>GAM991PSEL</b> EL991E+ DP991	2x600 x 670	400V3N T/50Hz	9	9	2,0+2,0	1445x860 x1980	1600x1000 x1990	840	630	GN1/1-60x40 GN2/1-60x80	12.551,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

### Standardausstattung

für **GAM951PSEL**, **GAM981PSEL**: 1 Edelstahlkorb, 1 Korb für 5 Backbleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

für **GAM985PSEL**: 1 Edelstahlkorb, 1 Korb für 5 Backbleche, 1 Korb für 8 Backbleche, 1 Besteckhalter mit 8 Einteilungen

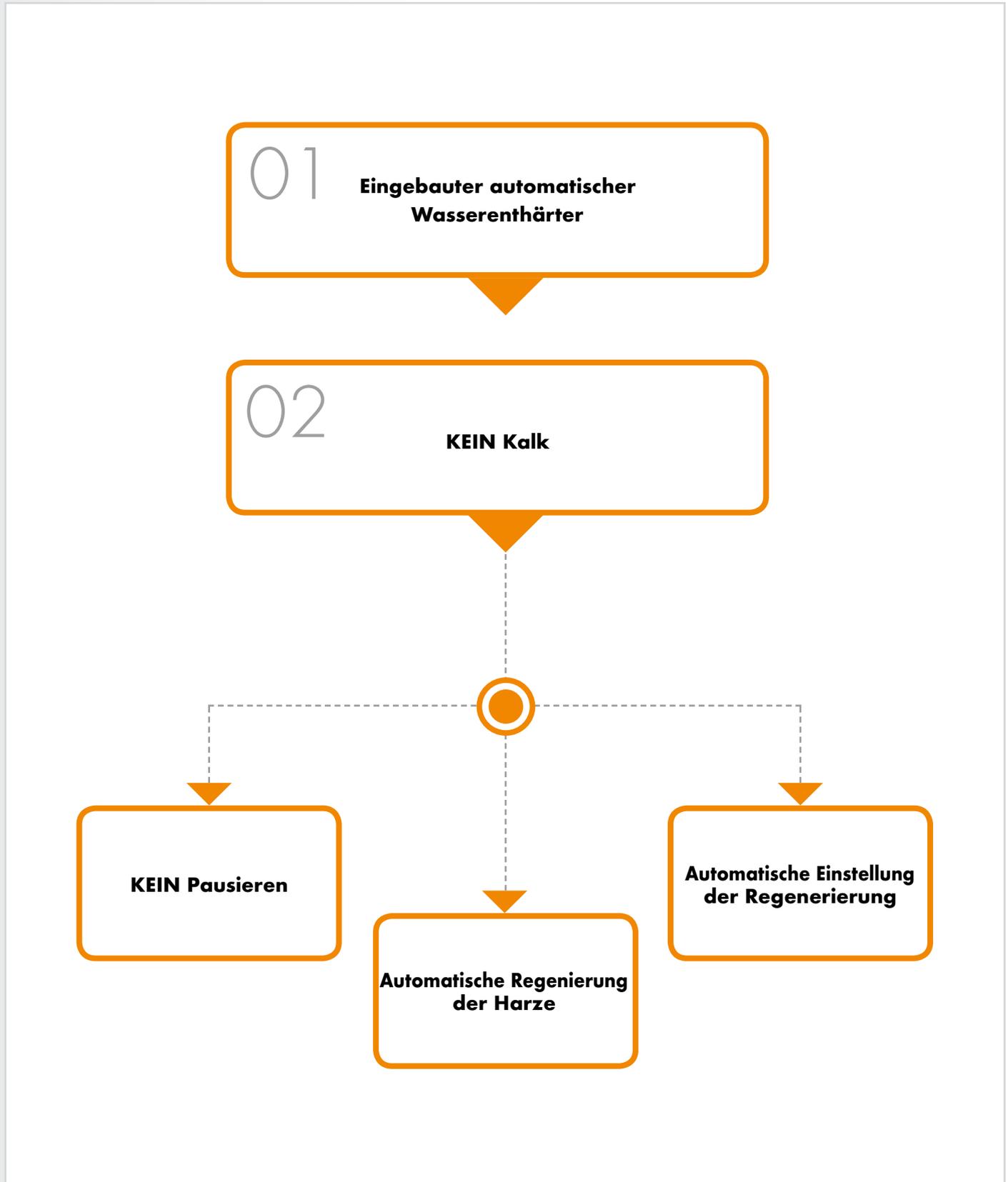
für **GAM991PSEL**: 2 Edelstahlkörbe, 2 Körbe für 5 Backbleche, 2 Besteckhalter mit 8 Einteilungen



### Optionals

Umkehrosmose-System € 2.912,00

Aktivkohle-Filterpatrone € 73,50



# Technische Daten



- Spülen
- Immersion Harz/Salz
- Ausspülung der Harze
- Auffüllung der Salzlake
- Nachspülung

Fassungsvermögen des Salztanks **1 kg**

Durchschnittlicher Salzverbrauch pro Spülzyklus **14-16 g**

Regenerationszyklus **25 sec.**

Reduzierung der Wasserhärte **~20÷25°f (11,2÷14°d)**

Eingangswasserhärte	Regenerationszeit	Autonomie mit 1 kg Salz
50°f - 28,09°d	1	70
49°f - 27,53°d	2	140
48°f - 26,97°d	3	210
47°f - 26,40°d	4	280
46°f - 25,84°d	5	350
45°f - 25,28°d	6	420
44°f - 24,72°d	7	490
43°f - 24,16°d	8	560
42°f - 23,60°d	9	630
41°f - 23,03°d	10	700
40°f - 22,47°d	11	770
39°f - 21,91°d	12	840
38°f - 21,35°d	13	910
37°f - 20,79°d	14	980
36°f - 20,22°d	15	1050
35°f - 20,00°d	16	1120
34°f - 19,10°d	17	1190
33°f - 18,54°d	18	1260
32°f - 17,98°d	19	1330
31°f - 17,42°d	20	1400
30°f - 16,85°d	21	1470
29°f - 16,29°d	22	1540
28°f - 15,73°d	23	1610
27°f - 15,17°d	24	1680
26°f - 14,61°d	25	1750
25°f - 14°d	26	1820
24°f - 13,48°d	27	1890
23°f - 12,92°d	28	1960
22°f - 12,36°d	29	2030
21°f - 11,80°d	30	2100



**0,5 atm**



25 Sek. Regenerierung während des Spülgangs

Nachricht auf dem Display bei Salzmenge

Keine Sättigung der Harze



**-1 atm**



30 Min. Regenerierung im Stand-by

Kein Warnsystem

Sättigung der Harze, wenn sie nicht regelmäßig regeneriert werden

# Gläserspüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM410E

## Gläserspüler, Korb 400x400, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM410/26E</b> S208E	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x595 x660	670x570 x890	240	265	-	2.124,00 €
<b>GAM410E</b> S209E	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x595 x710	670x570 x890	275	295	-	2.163,00 €

## Gläserspüler, Korb 400x400, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM410/26PSE</b> S208E+DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x595 x660	670x570 x890	240	265	-	2.257,00 €
<b>GAM410PSE</b> S209E+DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x595 x710	670x570 x890	275	295	-	2.308,00 €

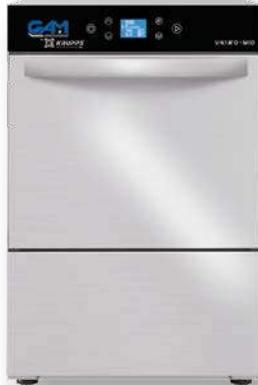
### Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

# Gläserpüler - Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 110 - 120 - 300 sec.

GAM550E



GAM570E



## Geschirrspüler, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM550E</b> S540E	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x655 x815	680x800 x1000	320	350	GN1/1	<b>2.526,00 €</b>
<b>GAM570E</b> S560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x655 x815	680x800 x1000	320	350	GN1/1	<b>2.635,00 €</b>

## Geschirrspüler, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM550PSE</b> S540E+DP45	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x655 x815	680x800 x1000	320	350	GN1/1	<b>2.649,00 €</b>
<b>GAM570PSE</b> S560E+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x655 x815	680x800 x1000	320	350	GN1/1	<b>2.757,00 €</b>

### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Geschirrkorb, 2 Besteckhalter

# Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1110E

## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1110E</b> S1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	<b>4.631,00 €</b>

## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1110PSE</b> S1100E+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	<b>4.776,00 €</b>

### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Geschirrkörbe, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)



**GAM**  
MULTI TOUCH



POBS  
I Pronto  
TKC 50°C  
BLR 80°C



### ELEKTRONISCHES KONTROLLSYSTEM

- Bedienfeld mit LCD Touch-Display aus gehärtetem Glas
- Automatische Einstellung aller Parameter während der Erstinbetriebnahme
- Genaue Einstellung der Temperatur und der Dosierung
- Energie- und Spülmitteleinsparung
- Einfache Bedienung
- Hohe Lebensdauer
- Doppelter Spül- und Glanzmitteldosierer serienmäßig in allen Modellen eingebaut



## Technische Daten

### STANDARD LINIE: ABLAUFPUMPE FÜR DIE TEILWEISE ERNEUERUNG DES WASSERS



#### PHASEN DES SPÜLZYKLUS

- Spülung
- Auffüllung der Salzlake
- Nachspülung



4 voreingestellte und regulierbare Spülzyklen

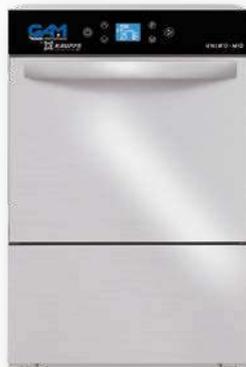


Ablauf ausschließlich von schmutzigem Wasser



Nachspülzyklus und Wiederherstellung des Warmwasserpegels

Spüldauer: 75 - 90 - 110 - 130 sec.



GAM350-27E



GAM400E

## Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM350/27E</b> K205E	●	350 x 350	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	420x485 x660	670x570 x840	240	-	-	1.652,00 €
<b>GAM400E/26E</b> K208E	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x535 x660	670x570 x890	240	265	-	1.849,00 €
<b>GAM400E</b> K209E	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x535 x710	670x570 x890	275	295	-	1.864,00 €

## Gläserespüler, Korb 350x350 - Korb 400x400, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM350/27PSE</b> K205E+DP45	●	350 x 350	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	670x570 x840	670x570 x840	250	-	-	1.774,00 €
<b>GAM400E/26EPSE</b> K208E+DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x535 x660	670x570 x890	240	265	-	1.983,00 €
<b>GAM400PSE</b> K209E+DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x550 x710	670x570 x890	275	295	-	1.987,00 €

### Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

## Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 110 - 120 - 300 sec.

GAM540PSE



GAM840PSE



### Geschirrspüler, Korb 500x600, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM540ES</b> K540ES	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.124,00 €
<b>GAM560ES</b> K560ES	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.249,00 €
<b>GAM540E</b> K540E	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.356,00 €
<b>GAM560E</b> K560E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.635,00 €
<b>GAM840E*</b> K840E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x865	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	3.202,00 €

### Geschirrspüler, Korb 500x600, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM540PSES</b> K540ES+DP45	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.246,00 €
<b>GAM560PSES</b> K560ES+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.375,00 €
<b>GAM540PSE</b> K540E+DP45	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.482,00 €
<b>GAM560PSE</b> K560E+DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.757,00 €
<b>GAM840PSE*</b> K840E+DP45	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x865	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	3.224,00 €

#### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Geschirrkorb, 2 Besteckhalter

#### \* Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 2 Besteckhalter

## Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1100E

### Haubenspülmaschine, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1100E</b> K1100E	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	4.402,00 €

### Haubenspülmaschine, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1100PSE</b> K1100E+DP110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	4.528,00 €

#### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Geschirrkörbe, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

## Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 300 sec.



GAM1500E

### Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1500E</b> K1500E	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40	<b>5.538,00 €</b>

#### Standardausstattung

**GAM1500E\*** 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals:** HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

### Haubenspülmaschine, Korb 500x600 - mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1500PSE</b> K1500E+DP110	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40	<b>5.663,00 €</b>

#### Standardausstattung

für **GAM1500PSE:** 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 1 Besteckhalter mit 8 Einteilungen

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5 kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

## Gerätespülmaschine

Spüldauer: 120 - 150 - 240 - 540 sec.

GAM951E



GAM981E



### Gerätespülmaschine, Korb 600x670, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm max. Topf	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM951E</b> K951E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1360	850x940 x1420	445	430	GN1/1 60x40	4.985,00 €
<b>GAM981E</b> K981E	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1900	850x940 x1920	850	630	GN1/1 60x40	7.246,00 €

### Gerätespülmaschine, Korb 600x670, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm max. Topf	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM951PSE</b> K951E+DP110	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1360	850x940 x1420	445	430	GN1/1 60x40	5.108,00 €
<b>GAM981PSE</b> K981E+DP110	●	600 x 670	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	2,0	775x810 x1900	850x940 x1920	850	630	GN1/1 60x40	7.368,00 €

Die Gerätespülmaschinen haben als Serienausstattung einen doppelwandigen Korpus für eine bessere Isolierung und einen optimalen Wärmewirkungsgrad.

#### Standardausstattung

1 Edelstahlkorb, 1 Korb für 5 Backbleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern



## Neues Design, neue Technologie

- Kontrollsystem mit elektronischer Steuerkarte mit einfachem und extrem effizienten Dip-Switch
- Einstellung und Kontrolle der Spül- und Nachspültemperaturen
- Einstellung und Kontrolle des „Termostop“ beim Spülen und Nachspülen für optimale Spülresultate
- Display mit Anzeige der Temperatur und des gewählten Spülzyklus
- Intelligenter „Start-Knopf“, der je nach Zustand der Spülmaschine die Farbe ändert
- Selbstdiagnose-System
- Erinnerung an die planmäßige Wartung
- 4 Spülzyklen
- 1 automatischer Ablaufzyklus (mit installierter Ablaufpumpe)
- Einstellbare Ablauf- und Nachspülzeit
- Spül- und Nachspülarne aus Edelstahl
- Doppelter Spül- und Glanzmitteldosierer serienmäßig eingebaut



# Technische Daten

## ELEKTRONISCHES KONTROLLSYSTEM

- Display mit Anzeige der Temperatur und des gewählten Spülzyklus
- Einfache Bedienung
- Spül- und Nachspülarme aus Edelstahl
- Selbstdiagnose-System
- Intelligenter Startknopf
- Doppelter Spül- und Glanzmitteldosierer serienmäßig in allen Modellen eingebaut

## ZUVERLÄSSIGKEIT UND EINFACHE BEDIENUNG: DIE STÄRKE DER BASIC LINE

NEUE ABMESSUNGEN = 585 x 610 x 750H mm  
Korb = 500 x 500 mm



Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM400/26D



GAM400D



## Gläserspüler, Korb 350x350 - Korb 400x400, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM350/27D</b> C327+DGT35	●	350 x 350	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	420x485 x660	670x570 x840	240	-	-	1.543,00 €
<b>GAM400/26D</b> C426+DGT40	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x535 x660	670x570 x890	240	265	-	1.761,00 €
<b>GAM400D</b> C432+DGT40	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x535 x710	670x570 x890	275	295	-	1.812,00 €

## Gläserspüler, Korb 350x350 - Korb 400x400, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM350/27PSD</b> C327/ DGT35+ DP45	●	350 x 350	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	420x485 x660	670x570 x840	240	-	-	1.676,00 €
<b>GAM400/26PSD</b> C426/ DGT40+ DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,19	470x535 x660	670x570 x890	240	265	-	1.894,00 €
<b>GAM400PSD</b> C432/ DGT40+ DP45	●	400 x 400	230V 50Hz	2,6	2,5	0,26	470x535 x710	670x570 x890	275	295	-	1.945,00 €

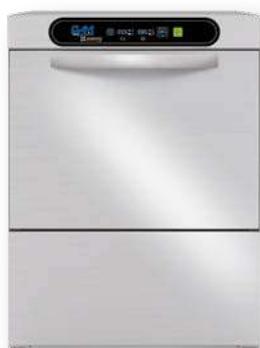
### Standardausstattung

2 Gläserkörbe, 1 Besteckhalter, 1 Untertassenhalter

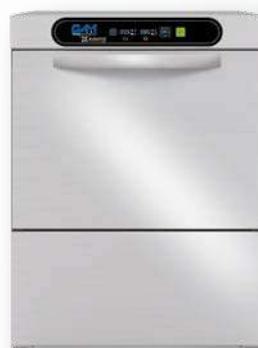
# Geschirrspüler

Spüldauer: 90 - 120 - 150 - 180 sec.

GAM560D



GAM540D



## Geschirrspüler, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM540DS</b> C537S+DGT50	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.077,00 €
<b>GAM560DS</b> C537TS+DGT51	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.187,00 €
<b>GAM540D</b> C537+DGT50		500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.196,00 €
<b>GAM560D</b> C537T+DGT51		500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.305,00 €
<b>GAM640D*</b> C640+DGT51	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x815	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	3.159,00 €

## Geschirrspüler, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM540PSDS</b> C537S/ DGT50+ DP45	●	500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.210,00 €
<b>GAM560PSDS</b> C537TS/ DGT51+ DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x610 x750	680x800 x1000	255	310	-	2.320,00 €
<b>GAM540PSD</b> C537/ DGT50+ DP45		500 x 500	230V 50Hz	2,6	2,5	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.329,00 €
<b>GAM560PSD</b> C537T/ DGT51+ DP45		500 x 500	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	0,52	585x680 x815	680x800 x1000	320	350	-	2.438,00 €
<b>GAM640PSD*</b> C640/ DGT51+ DP45	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	2,6	5,4	1,12	585x715 x815	680x860 x1040	340	370	GN1/1 60x40	3.292,00 €

### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Geschirrkorb, 2 Besteckhalter

### \* Standardausstattung

1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 2 Besteckhalter

# Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.



GAM1100D

## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1100D</b> CH110+DGT110	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	<b>4.326,00 €</b>

## Haubenspülmaschine, Korb 500x500, mit Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1100PSD</b> CH110/ DGT110 + DP45	●	500 x 500	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	620x770 x1435/1900	710x960 x1520	390	415	GN1/1	<b>4.474,00 €</b>

### Standardausstattung

1 Gläserkorb, 2 Geschirrkörbe, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

# Haubenspülmaschine

Spüldauer: 60 - 90 - 120 - 240 sec.



GAM 1500D

## Geschirrspüler, Korb 500x600, ohne Ablaufpumpe

Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1500D</b>	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40**	<b>5.372,00 €</b>

## Geschirrspüler, Korb 500x600, mit Ablaufpumpe

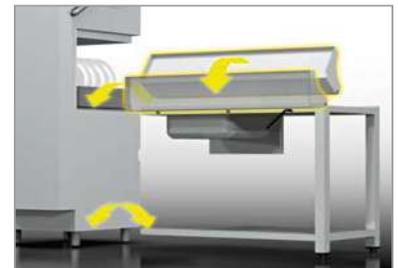
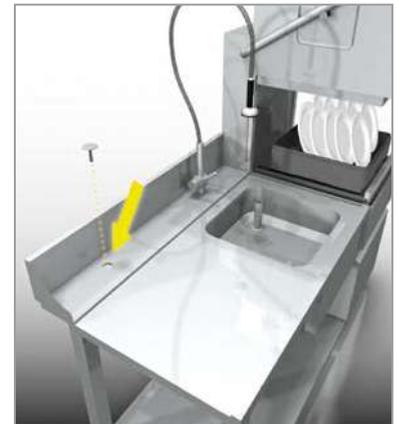
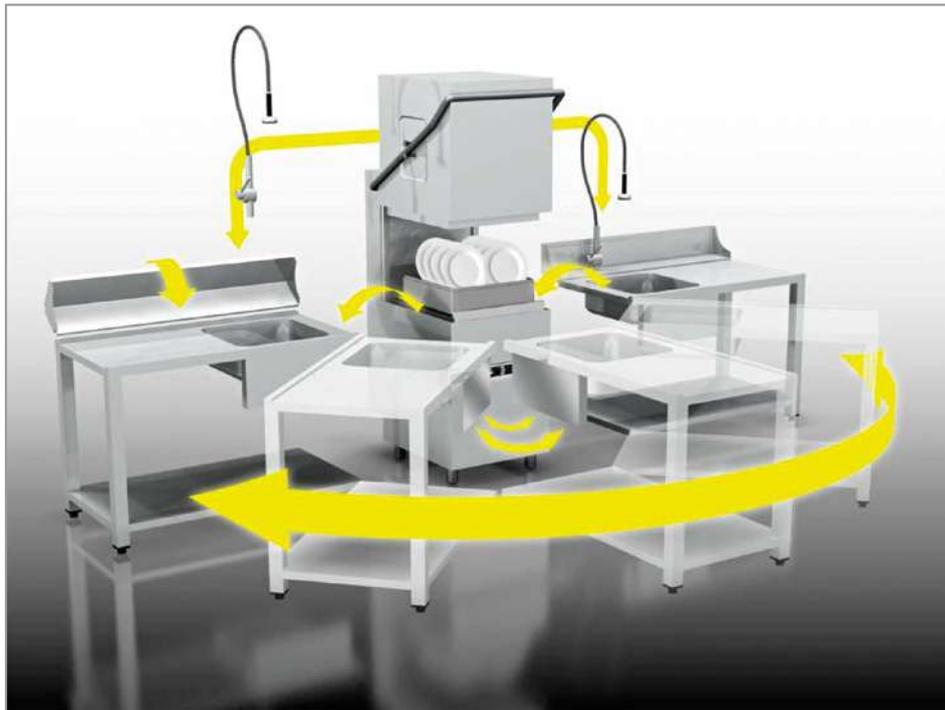
Modell		Korb mm	Netzspannung	Wanne kW Leistung	Boiler kW Leistung	Pumpe kW Leistung	Außenmaße BxTxH	Verpackungsabmessungen mm	H mm Glas	Ø mm Teller	Backblech	Preis
<b>GAM1500PSD</b>	●	500 x 600	400V3N T/50Hz	4,5	5,4	1,34	720x770 x1435/1900	800x980 x1520	395	400	GN1/1 60x40**	<b>5.520,00 €</b>

### Standardausstattung

für **GAM1500D/GAM1500PSD**: 1 Gläserkorb, 1 Korb für 22 Teller, 1 Korb für 10-12 Tablette/Bleche, 1 Besteckhalter mit 8 Fächern

**Optionals** HP45 (Boiler 4,5kW), HP90 (Boiler 9,0 kW)

## REVERSIBLE TISCHE FÜR HAUBENSPÜLMASCHINEN



## EDELSTAHL-UNTERSCHRANK FÜR SPÜLMASCHINE SPI40

- Modular
- Wenig Verpackung
- Einfache Montage
- Zwei Einschübe für Körbe
- Höhere Einsparung

## Zubehör

## SPÜLMITTEL UND GLANZMITTEL - FÜR SIE ENTWICKELT



- Doppelt konzentriert – weniger Verbrauch
- Umweltfreundliche Zusammensetzung
- Fettlösende Tenside beseitigen auch den hartnäckigsten Schmutz
- Antibakteriell mit kalklösenden und schaumverhütenden Mitteln: Reinigen auch die zerbrechlichsten Gläser sorgfältig und schonen dabei die Spülmaschine.

<b>CD6x2L</b> (DET LIM 12 kg)	●	FLÜSSIGER INTENSIVREINIGER MIT ZITRONENDUFT Auch für sehr hartes Wasser geeignet. Biologisch abbaubar zu 90 %. Verpackung 2x6 kg.	<b>53,00 €</b>
<b>CB5x2L</b> (BRILL LIM 10 kg)	●	KLARSPÜLER - NACHSPÜLMITTEL Auch für sehr hartes Wasser (16-50°f) geeignet - Biologisch abbaubar zu 90 %. Verpackung 2x5 kg	<b>53,00 €</b>

## ZULAUF- UND AUSLAUFTISCH RECHTS UND LINKS

<b>GAM60E/ GAM62E- GAM70E                      GAM1110E- GAM1210E                      GAM1100E/PSE - GAM1200E/PSE- GAM1500E/PSE                      GAM1100TR- GAM1200TR</b>				
Code		Beschreibung	Maße BxTxH	Preis
<b>MT8</b>	●	Eckkonsole	630 x 80 x 200H	<b>166,00 €</b>
<b>MT16</b>	●		630 x 160 x 200H	<b>188,50 €</b>
<b>ML55</b>	●	Ausgangskonsole (Korb 500x500mm)	550 x 610 x 220H	<b>540,00 €</b>
<b>ML65</b>	●		650 x 610 x 220H	<b>555,00 €</b>
<b>PL65</b>	●	Ausgangstisch, unteres Brett	650 x 610 x 850H	<b>571,00 €</b>
<b>PL75</b>	●		750 x 610 x 850H	<b>628,50 €</b>
<b>PL120</b>	●		1200 x 610 x 850H	<b>766,50 €</b>
<b>PLV120</b>	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	1200 x 770 x 850H	<b>1.140,00 €</b>
<b>PLVM150</b>	●	Eingangstisch mit Ausguss- becken und offenem Unterbau	1500 x 770 x 850H	<b>1.811,00 €</b>
<b>PLVF120</b>	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	1200 x 770 x 850H	<b>1.777,00 €</b>
<b>PLVF150</b>	●		1500 x 770 x 850H	<b>1.916,00 €</b>
<b>AL65L</b> (PL65)	●	Hintere Aufkantung	650 x 215 x 150H	<b>220,00 €</b>
<b>AL75L</b> (PL75)	●		750 x 215 x 150H	<b>241,00 €</b>
<b>AL120L</b> (PL120)	●		1200 x 215 x 150H	<b>301,00 €</b>



## Zubehör

## ZULAUF- UND AUSLAUFTISCH RECHTS UND LINKS

Code		Beschreibung	Maße BxTxH	Preis
<b>7MT10</b>	●	Eckkonsole	725 x 100 x 200H	<b>171,00 €</b>
<b>7PL80</b>	●	Ausgangstisch, unteres Brett	800 x 700 x 850H	<b>687,00 €</b>
<b>7PL120</b>	●	Ausgangstisch, unteres Brett	1200 x 700 x 850H	<b>853,00 €</b>
<b>9PLV120</b>	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken	1200 x 870 x 850H	<b>1.688,00 €</b>
<b>9PLVF150</b>	●	Eingangstisch mit Ausgussbecken u. Loch	1500 x 870 x 850H	<b>2.136,00 €</b>



## AUSGANGSTISCH NACH VORNE



**GAM70E  
GAM1500E/PSE**

Code		Beschreibung	Maße BxTxH	Preis
<b>7PL80</b>	●	Ausgangstisch, unteres Brett	800 x 700 x 850H	<b>667,00 €</b>
<b>7PL120</b>	●		1200 x 700 x 850H	<b>828,00 €</b>

## OPTIONALS



Code		Beschreibung	Maße BxTxH	Preis
<b>DOC100</b>	●	Dusche	-	<b>446,00 €</b>
<b>DOC200</b>	●	Dusche + Wasserhahn	-	<b>509,00 €</b>
<b>P7248</b>	●	Mülleimer mit Pedal und Deckel	Ø 470 x 670H 90 l	<b>662,00 €</b>

# Unterschränke aus Edelstahl

Code		Beschreibung	Maße BxTxH	Preis
<b>SPI40</b>	●	Unterschrank aus Edelstahl Maße 580 x 565 x 450H + Stellfüße H120-190 mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	433,00 €
<b>PB40</b>	●	Tür aus Edelstahl für SPI140	-	259,00 €
<b>SPI41</b>	●	Offener Unterschrank für Geschirrspülmaschine 583 x 524 x 566 mm	GAM540 GAM560TR GAM540E/PSE GAM560E/PSE GAM580E/PSE GAM50E-GAM51E GAM53E GAM550E GAM570E GAM580E GAM560SW GAM560SWE GAM840E/PSE GAM84E	339,00 €

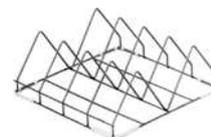


# Körbe für Geschirrspüler

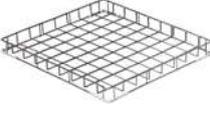
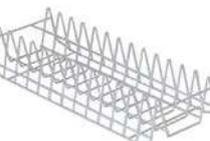
	Code	Beschreibung	Maße BxTxH mm mm	Preis
	<b>1153</b>	● Untertassenhalter mit 12 Fächern	295 x 90 x 80	<b>21,00 €</b>
	<b>1154</b>	● Besteckhalter mit 8 Fächern	490 x 230 x 140	<b>62,50 €</b>
	<b>1155</b>	● Besteckhalter	110 x 110 x 130	<b>9,50 €</b>
	<b>207035</b>	● Runder Korb aus Plastik	Ø 350 x 160	<b>64,50 €</b>
	<b>207054</b>	● Quadratischer Korb aus Plastik	350 x 350 x 150	<b>59,50 €</b>
	<b>208035</b>	● Runder Korb aus Plastik	Ø 390 x 160	<b>66,50 €</b>
	<b>208052</b>	● Geneigter Korb für Weingläser mit Fächern	400 x 400 x 180	<b>72,50 €</b>
	<b>208054</b>	● Quadratischer Korb aus Plastik	400 x 400 x 150	<b>64,50 €</b>
	<b>208055</b>	● Korb aus Plastik für 9 Teller	400 x 400 x 120	<b>66,50 €</b>

# Körbe für Geschirrspüler

Code		Beschreibung	Maße BxTxH mm mm	Preis
<b>640200</b>	●	Korb für Backbleche mit 4 Fächern	500 x 500 x 200	<b>140,50 €</b>
<b>640202</b>	●	Korb für 10-12 Backbleche GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	<b>113,50 €</b>
<b>640205</b>	●	Gläserkorb GAM840E/PSE GAM1500E/PSE - GAM82E GAM83E - GAM84E - GAM70E	500 x 600 x 100	<b>113,50 €</b>
<b>640222</b>	●	Korb für 22 Teller GAM840E/PSE - GAM1500E/PSE GAM82E - GAM83E - GAM84E GAM70E	500 x 600 x 100	<b>113,50 €</b>
<b>800052</b>	●	Geneigter Korb für Weingläser mit 4 Fächern	500 x 500 x 180	<b>160,00 €</b>
<b>800057</b>	●	Geneigter Korb für Weingläser mit 4 Fächern	500 x 500 x 100	<b>160,00 €</b>
<b>800200</b>	●	Korb für 4 Backbleche	500 x 500 x 100	<b>81,50 €</b>



## Körbe für Geschirrspüler

	Code	Beschreibung	Maße BxTxH mm mm	Preis
	<b>800201</b>	Quadratischer Korb aus Plastik - engmaschig	500 x 500 x 100	<b>64,50 €</b>
	<b>800202</b>	Quadratischer Korb aus Plastik - weitmaschig	500 x 500 x 100	<b>64,50 €</b>
	<b>800211</b>	Korb aus Plastik für 18 Teller	500 x 500 x 100	<b>64,50 €</b>
	<b>950201</b>	Edelstahlkorb GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 100	<b>308,00 €</b>
	<b>950204</b>	PEHD-Eckenschutz für Korb von GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	155 x 155 x 7	<b>46,00 €</b>
	<b>951200</b>	Korb für 8 Backbleche GAM985E - GAM985PSEL	465 x 300 x 200	<b>308,00 €</b>
	<b>985201</b>	Edelstahlkorb GAM985E - GAM985PSEL	850 x 725 x 100	<b>601,00 €</b>
	<b>1159</b>	Korb für Backbleche mit 5 Fächern GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	600 x 670 x 250	<b>321,50 €</b>
	<b>1160</b>	Einsatz für 13 Teller für Edelstahlkorb GAM1600E/PSE - GAM951E/PSE GAM981E/PS - GAM80E GAM951EL - GAM981EL GAM991EL - GAM991PSEL	655 x 240 x 130	<b>91,50 €</b>



## Profiküchen - 700 Linie

Die **Serie 700** wurde konzipiert, um Küchenprofis die tägliche Arbeit zu erleichtern.

Eine robuste Produktlinie mit 2 mm starken Arbeitsplatten für intensive Belastungen und maximale Leistung. Ergonomisch, sicher und einfach zu warten bei Erfüllung höchster Anforderungen an Sicherheit, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit, wie es von Küchenprofis verlangt wird. Das Ergebnis: Kochgeräte, bei denen Langlebigkeit und ein sauberes und durchdachtes Design sichergestellt sind.





G CG7-20 LPG



G CG7-60 LPG

### LEISTUNG

Die leistungsstärksten Brenner am Markt. Ein einzigartiges, firmeneigenes Design, das für eine einheitliche Verteilung und verbesserte Weitergabe der Wärme an Töpfe und Pfannen sorgt. Die hohe Leistung und Effizienz führen zu einem optimalen Ergebnis.

### ROBUSTE UND EINGELASSENE ARBEITSPLETTEN

Die eingelassenen Arbeitsplatten, abgerundeten Ecken und Kanten der gesamten Produktlinie verhindern die Ansammlung von Schmutz und erleichtern die Reinigung. Arbeitsplatte aus einem Stück mit 2 mm Stärke Edelstahl AISI-304.

### REGLER

Ein robustes und ergonomisches Design, das dem Gebrauch und den Bewegungen seitens des Küchenprofis entgegenkommt, da die Steuertafel sicherer und gut erreichbar an der Oberseite positioniert ist.

Modell	Gas	Code	Brenner		Gesamtgasleistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			5,25 kW	8,00 kW			
<b>G CG7-20 LPG</b>	● LPG	19073073	2	-	10,50 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.007,00 €</b>
<b>G CG7-20 NG</b>	● GN	19073074					
<b>G CG7-40 LPG</b>	● LPG	19073075	3	1	23,75 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.710,00 €</b>
<b>G CG7-40 NG</b>	● GN	19073078					
<b>G CG7-60 LPG</b>	● LPG	19073073	4	2	37,00 kW	1200 x 730 x 290 mm	<b>2.448,00 €</b>
<b>G CG7-60 NG</b>	● GN	19073074					

# Gasherde mit Backofen

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304. Brenner mit Doppelkranz-Flammeneinteiler aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen. Benutzerfreundlicher, statischer Gas-Backofen in der Größe GN 2/1 6kW mit Reglern am oberen Bedienfeld, Thermostat-Steuerung (130 - 350 °C), oder GN 2/1 Elektro-Backofen 6 kW.

Thermostat-Steuerung (130 - 350 °C). Elektrische Versorgung benötigt: 400 V - 3 + N + T.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

OPTIONALES ZUBEHÖR (siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.



G CG7-61 LPG



G CGE7-41 LPG

Modell	Gas	Code	Brenner		Gas-Ofen 8,6 kW	Elektro-Ofen 6,0 kW	Neutral- elemente	Gas Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			5,25kW	8,0kW						
<b>G CG7-41 LPG</b>	● LPG	19073091	3	1	1	-	-	32,35 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>3.116,00 €</b>
<b>G CG7-41 NG</b>	● GN	19073092								
<b>G CG7-61 LPG</b>	● LPG	19073093	4	2	1	1	1	45,60 kW	1200 x 730 x 850 mm	<b>4.168,00 €</b>
<b>G CG7-61 NG</b>	● GN	19073094								
<b>G CGE7-41 LPG*</b>	● LPG	19073095	3	1	1	1	-	29,75 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>3.485,00 €</b>
<b>G CGE7-41 NG*</b>	● GN	19073096								

\*Gaskocher mit elektrischem Ofen



G CE7-41 Q



G CE7-40 Q

## REINIGUNG

Das Design der eingefassten Arbeitsplatte ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs. Der Backofen, die Tür und der Türanschlag bestehen aus Edelstahl, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Die Schienen lassen sich zur Vereinfachung dieser Arbeiten entnehmen.

## LEISTUNGSSTARK UND EFFIZIENT

Die Steuerung der Kochplatten hat sieben verschiedene Leistungsstufen und lässt sich daher an den jeweiligen Bedarf anpassen. Die Temperatur des Ofens wird mittels Thermostat auf bis zu 310 °C reguliert.

## FLEXIBILITÄT

Die Modelle mit Glühplatte erlauben dank des Thermostats, welches die Erhitzung der vier Quadrate der Platte steuert, die Einstellung verschiedener Temperaturen an der Oberfläche.

Modell		Code	Platten 2,6kW	Backofen 6 kW	Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G CE7-20</b>	●	19073097	2	-	5,20 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.101,00 €</b>
<b>G CE7-40</b>	●	19073098	4	-	10,40 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>1.647,00 €</b>
<b>G CE7-41</b>	●	19073099	4	1	16,40 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>2.828,00 €</b>
<b>G CE7-60</b>	●	19073100	6	-	15,60 kW	1200 x 730 x 290 mm	<b>2.226,00 €</b>
<b>G CE7-61</b>	●	19073101	6	1	21,60 kW	1200 x 730 x 850 mm	<b>3.664,00 €</b>
<b>G CE7-20 Q</b>	●	19073102	2	-	5,20 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.101,00 €</b>
<b>G CE7-40 Q</b>	●	19073103	4	-	10,40 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>1.647,00 €</b>
<b>G CE7-41 Q</b>	●	19073104	4	1	16,40 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>3.721,00 €</b>

Q Mit quadratischen Platten



# Induktionsherde



## **SAUBERKEIT, HYGIENE UND KOMFORT**

Die Glaskeramikplatte ist mit dem Edelstahl-Arbeitsfeld versiegelt, um maximale Sauberkeit zu gewährleisten. Das Induktionsfeld bildet keinen Hitzefokus an der Unterseite (wie es bei traditionellen Glaskeramikkochfeldern der Fall ist), sodass keine Speisereste anbrennen, wodurch sich die Reinigung stark vereinfacht.

## **EFFIZIENZ UND LEISTUNGSFÄHIGKEIT**

Das Induktionsfeld aktiviert sich nur, wenn ein Topf oder Pfanne daraufgestellt wird. Die Wärmeabstrahlung nach außen wird minimiert und konzentriert sich an der Unterseite des Kochgeschirrs. Die Effizienz und Energieeinsparung durch die Verwendung dieser Technologie sind bedeutende Faktoren bei der Auswahl dieses Produktes.

# Induktionsherde



C-I725



C-I745



W-I705

- 6 mm starke Ceranfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.
- Durch runde Markierungen mit 280 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung
- Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.
- Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Kochgeschirrs. Die restliche Ceranfläche bleibt kalt.
- Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis aufgesetzt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.
- Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).
- Sicherheit gegen Überhitzung. Fehlerdiagnose (blinkende Leuchten).
- Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.
- Spannung: 400 Volt dreiphasig

Modell		Code	Platten		Gesamtleistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			5,0 kW	Ø mm			
<b>C-I725</b>	●	19073105	2	300	10,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>5.726,00 €</b>
<b>C-I745</b>	●	19073106	4	300	20,00 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>9.675,00 €</b>
<b>W-I705*</b>	●	19073132	1	300	5,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>6.221,00 €</b>

\* W = Wok

## Gas-Griddle-Platten



G FTG7-10 C R LPG



G FTG7-10 R LPG

### NUTZEN / VIELSEITIGKEIT

Bratplatten aus unlegiertem Edelstahl, die sich aufgrund der schnellen Garung und der Einheitlichkeit der Hitzeverteilung besonders für Fleisch und Gemüse eignen - Die Bratplatten mit Rillen geben den Lebensmitteln eine „Grill“-Markierung. Die Geräte mit Thermostatsteuerung ermöglichen die Anpassung der Temperatur für die Garung verschiedener Lebensmittel.

### REINIGUNG

Neigung der Platte nach vorne, um das Abfließen von Fetten und Flüssigkeiten zu begünstigen - Chromplatten für eine einfache und schnelle Reinigung.

### LEISTUNG

Steuerung der Erwärmung je nach Version: - Mittels Thermostatventil MAX-MIN - Mittels Thermostat (100 ÷ 310 °C).

### Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 310 °C)

Modell	Gas	Code	Platten - Brenner 7,50 kW		Gas-Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	Heizzonen			
<b>G FTG7-05 L LPG</b>	● GLP	19073146	L	1	7,50 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.470,00 €</b>
<b>G FTG7-05 L NG</b>	● NG	19073147					
<b>G FTG7-05 R LPG</b>	● GLP	19073148	R	1	7,50 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.657,00 €</b>
<b>G FTG7-05 R NG</b>	● NG	19073149					
<b>G FTG7-10 L LPG</b>	● GLP	19073110	L	2	15,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.053,00 €</b>
<b>G FTG7-10 L NG</b>	● NG	19073111					
<b>G FTG7-10 R LPG</b>	● GLP	19073150	R	2	15,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.442,00 €</b>
<b>G FTG7-10 R NG</b>	● NG	19073152					
<b>G FTG7-10 L+R LPG</b>	● GLP	19073151	L+R	2	15,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.277,00 €</b>
<b>G FTG7-10 L+R NG</b>	● NG	19073153					

### Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 310 °C) und Chromplatte

Modell	Gas	Code	Platten - Brenner 7,50 kW		Gas-Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	Heizzonen			
<b>G FTG7-05 C L LPG</b>	● GLP	19073154	L/C	1	7,50 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.948,00 €</b>
<b>G FTG7-05 C L NG</b>	● NG	19073155					
<b>G FTG7-10 C L LPG</b>	● GLP	19073112	L/C	2	15,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.849,00 €</b>
<b>G FTG7-10 C L NG</b>	● NG	19073113					
<b>G FTG7-05 C R LPG</b>	● GLP	19073156	R/C	1	7,50 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>2.269,00 €</b>
<b>G FTG7-05 C R NG</b>	● NG	19073157					
<b>G FTG7-10 C L+R LPG</b>	● GLP	19073158	L+R/C	2	15,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>3.121,00 €</b>
<b>G FTG7-10 C L+R NG</b>	● NG	19073159					

**Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.  
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer

# Elektro-Griddle-Platten

## NUTZEN / VIELSEITIGKEIT

Bratplatten aus unlegiertem Edelstahl, die sich aufgrund der schnellen Garung und der Einheitlichkeit der Hitzeverteilung besonders für Fleisch und Gemüse eignen - Die Bratplatten mit Rillen geben den Lebensmitteln eine „Grill“-Markierung - Die Geräte mit Thermostatsteuerung ermöglichen die Anpassung der Temperatur für die Garung verschiedener Lebensmittel.

## REINIGUNG

Neigung der Platte nach vorne, um das Abfließen von Fetten und Flüssigkeiten zu begünstigen - Chromplatten für eine einfache und schnelle Reinigung.

## LEISTUNG

Steuerung der Erwärmung je nach Version: - Mittels Thermostatventil MAX-MIN - Mittels Thermostat (100 ÷ 310 °C).

Die elektrischen Modelle verfügen über eine dreiphasige 400-Volt Stromversorgung.



G FTG7-05 L  
+ G MB7-05



G FTE7-05 L



G FTE7-10 R

## Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 310 °C)

Modell		Code	Platten		Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	Heizzonen			
<b>G FTE7-05 L</b>	●	19073136	L	1	5,00 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.451,00 €</b>
<b>G FTE7-05 R</b>	●	19073141	R	1	5,00 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>1.653,00 €</b>
<b>G FTE7-10 L</b>	●	19073109	L	2	10,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.205,00 €</b>
<b>G FTE7-10 R</b>	●	19073142	R	2	10,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.576,00 €</b>
<b>G FTE7-10 L+R</b>	●	19073145	L+R	2	10,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.431,00 €</b>

## Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 310 °C) und Chromplatte

Modell		Code	Platten		Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	Heizzonen			
<b>G FTE7-05 C L</b>	●	19073162	L/C	1	5,00 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>2.026,00 €</b>
<b>G FTE7-10 C L</b>	●	19073164	L/C	2	10,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>2.989,00 €</b>
<b>G FTE7-05 C R</b>	●	19073163	R/C	1	5,00 kW	400 x 730 x 290 mm	<b>2.265,00 €</b>
<b>G FTE7-10 C L+R</b>	●	19073165	L+R/C	2	10,00 kW	800 x 730 x 290 mm	<b>3.329,00 €</b>

**Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.  
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

## Gas-Lavastein-Grill



G BG7-05 LPG



G BG7-10 LPG

### TEMPERATURVERTEILUNG

Sehr gute und gleichmäßige Temperaturverteilung.

### UMKEHRBARE ROSTE

Roste in zwei Varianten:

- Aus Gusseisen (Standard)
- Aus Edelstahl (Optional)

Die gusseisernen Roste sind umkehrbar:

- Abgeschrägte Seite mit Rillen in V-Form für Fleisch.
- Helfen dabei, Fett zu den Öffnungen zu leiten, welche zum Fettauffangfach führen.
- Flache Seite für Fisch und Gemüse.

### LEISTUNG

Hochleistungsfähige Heizkörper und Gasbrenner

- B-E9051: 7,5 kW.
- B-G9051: 11 kW.

Modell		Gas	Code	Platten		Gas-Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
				Typ	Heizzonen			
<b>G BG7-05 LPG</b>	●	GLP	19073167	Gusseisen	1	8,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>1.595,00 €</b>
<b>G BG7-05 NG</b>		GN	19073168					
<b>G BG7-10 LPG</b>	●	GLP	19073114	Gusseisen	2	16,200 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>2.505,00 €</b>
<b>G BG7-10 NG</b>		GN	19073115					

### Zubehör für GAS-Lavastein-Grill

Modell		Code	Roste		Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	Heizzonen		
<b>Edelstahl-Grillrost</b>	●	19036339	rostfreier Stahl	17	340 x 540 mm	<b>301,00 €</b>

# Nudelkocher



G CP-G7126 LPG



G CP-E7226

## NUTZEN / VIELSEITIGKEIT

Maschinen, die in erster Linie in À-la-carte-Restaurants zum Einsatz kommen und die Möglichkeit bieten, in verschiedenen Körben unterschiedliche Lebensmittel, Nudeln verschiedener Größen usw. zu kochen.

## REINIGUNG

- Das Behältnis hat abgerundete Kanten und ist leicht zu reinigen.
- Leicht zu reinigende Edelstahlkörbe. Spülmaschinentauglich.
- Entnehmbare und spülmaschinentaugliche Korbhalterung.
- Schutz der Regler gegen das Eindringen von Wasser. IPX5.

## UNGEFÄHRE PRODUKTION

Maschinen, die speziell zum Kochen von Nudeln konzipiert sind aber auch für Gemüse, Reis oder Eier verwendet werden können.

Die elektrischen Modelle verfügen über eine dreiphasige 400-Volt-Stromversorgung

Modell		Gas	Code	Becken		Gas-Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
				Volumen (L)	Körbe (1/2)			
<b>G CP-G7126 LPG</b>	●	GLP	19073116	26	1	10,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>2.503,00 €</b>
<b>G CP-G7126 NG</b>	●	GN	19073117					
<b>G CP-G7140 LPG</b>	●	GLP	19073169	40	1	16,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>2.991,00 €</b>
<b>G CP-G7140 NG</b>	●	GN	19073170					
<b>G CP-G7226 LPG</b>	●	GLP	19073118	52	2	20,00 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>4.493,00 €</b>
<b>G CP-G7226 NG</b>	●	GN	19073119					
<b>G CP-G7240 LPG</b>	●	GLP	19073171	80	2	32,00 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>4.786,00 €</b>
<b>G CP-G7240 NG</b>	●	GN	19073172					

Modell		Code	Becken		Leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			Volumen (L)	Körbe (1/2)			
<b>G CP-E7126</b>	●	19073120	26	1	9,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>2.579,00 €</b>
<b>G CP-E7140</b>	●	19073173	40	1	12,00 kW	400 x 730 x 850 mm	<b>2.986,00 €</b>
<b>G CP-E7226</b>	●	19073121	52	2	18,00 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>4.148,00 €</b>
<b>G CP-E7240</b>	●	19073174	80	2	24,00 kW	800 x 730 x 850 mm	<b>4.778,00 €</b>



G F-E7108



G F-E7208

**VERSCHWEISSTE UND DURCH ROBOTER POLIERTE BECKEN**

Automatisierter Schweißvorgang zur Vermeidung von Leckagen. In den neu gestalteten Becken sind Wärmetauscher integriert.

**LEISTUNG UND EFFIZIENZ**

- Gasbeheiztes Gerät mit hohem Leistungs-/Volumen-Verhältnis (1 kW / Liter).
- Hocheffizient (Wärmeabgabe an Lebensmittel ggü. erzeugter Wärme).
- Elektrisch beheizte Geräte mit gutem Leistungs-/Volumen-Verhältnis (0,86 kW / Liter).
- Hochleistungsfähige Heizkörper und Gasbrenner.
- Thermostatsteuerung zwischen 60 und 200 °C und Sicherheitsthermostat in allen Modellen.

**REINIGUNG**

- Die Konstruktion des in die 2 mm starke Arbeitsplatte integrierten Beckens erlaubt eine perfekte und schnelle Reinigung.
- Das System klappbarer Heizkörper erlaubt bei den elektrischen Modellen die Drehung der Heizkörper um mehr als 90°, sodass sich das Innere bequem reinigen lässt.
- Schutz der Regler gegen das Eindringen von Wasser. IPX5.

Die elektrischen Modelle verfügen über eine dreiphasige 400-Volt-Stromversorgung.

**Gas-Friteusen**

Modell		Code	Anzahl	Becken Volumen	Körbe	Gas-Leistung kcal/h	kW	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G F-G7115 LPG</b>	●	19073175	1	15	1	13.000	15,00	400x730x850 mm	<b>2.064,00 €</b>
<b>G F-G7115 NG</b>	●	19073176							
<b>G F-G7215 LPG</b>	●	19073177	2	2x15	2	26.000	30,00	800x730x850 mm	<b>4.035,00 €</b>
<b>G F-G7215 NG</b>	●	19073178							

**Elektro-Friteusen**

Modell		Code	Anzahl	Becken Volumen	Körbe	Leistung kW	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G F-E7108</b>	●	19073122	1	8	1 G	6,00	400 x 730 x 850 mm	<b>1.509,00 €</b>
<b>G F-E7115</b>	●	19073124	1	15	2 P	12,00	400 x 730 x 850 mm	<b>2.193,00 €</b>
<b>G F-E7208</b>	●	19073123	2	2x8	2 G	12,00	800 x 730 x 850 mm	<b>2.635,00 €</b>
<b>G F-E7215</b>	●	19073125	2	2x15	4 P	24,00	800 x 730 x 850 mm	<b>3.988,00 €</b>

# Pommes-Wärmer - Arbeitsfläche

## NUTZEN / VIELSEITIGKEIT

Geräte zum Warmhalten frittiertes Lebensmittel. Der auf einem GN-Behälter aufgelegte Boden mit Löchern gestattet die Ableitung überschüssigen Fettes in die Wanne, sodass das Produkt bei der Entnahme bereits abgetropft ist.

## REINIGUNG

- Das Behältnis hat abgerundete Kanten und ist leicht zu reinigen.
- Entnehmbarer, spülmaschinentauglicher Lochfilter.
- Schutz der Regler gegen das Eindringen von Wasser. IPX5.



G MF-E705

Modell		Code	Becken	oben	Leistung unten	gesamt	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G MF-E705</b>	●	19073126	GN-1/1	1,00	-	1,00	400 x 730 x 850 mm	<b>1.311,00 €</b>

## ARBEITSFLÄCHE

Die Arbeitsplatte ist für die Reinigung abnehmbar.



G F-E7108

Modell		Code	Schubladen	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G EN705</b>	●	19073127	-	400 x 730 x 290 mm	<b>499,50 €</b>
<b>G EN710</b>	●	19073128	-	800 x 730 x 290 mm	<b>653,00 €</b>
<b>G EN705 C</b>	●	19073129	1	400 x 730 x 290 mm	<b>700,00 €</b>
<b>G EN710 C</b>	●	19073179	1	800 x 730 x 290 mm	<b>914,00 €</b>



G MB7-05



G MB7-10



G MB7-15

Auf die Unterbauten können die vielseitig einsetzbaren Geräte der Serie 700 aufgesetzt werden, um so eine kompakte Baugruppe zu bilden. Türen können auf Wunsch eingebaut werden.

Modell		Code	Optionen Türbeschläge (nicht enthalten)	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G MB7-05</b>	●	19073130	1 Türe rechts	400 x 730 x 560 mm	<b>369,50 €</b>
<b>G MB7-10</b>	●	19073131	1 Türe rechts + 1 Türe links	800 x 730 x 560 mm	<b>507,00 €</b>
<b>G MB7-15</b>	●	19073180	2 Türen rechts + 1 Türe links	120 x 730 x 560 mm	<b>663,00 €</b>

Beschreibung		Code	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>Türe rechts - Scharniere rechts</b>	●	19057791	350 x 560 mm	<b>179,00 €</b>
<b>Türe links - Scharniere links</b>	●	19057792	350 x 560 mm	<b>179,00 €</b>

# Zubehör

## KÖRBE FÜR FRITTEUSEN

Beschreibung		Code	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>Kit 2 kleine Körbe</b>	●	19057794	105 x 160 x 230 mm	<b>131,00 €</b>

## ZUBEHÖR FÜR NUDELKOCHER



Beschreibung		Code	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>Kit 4 Körbe 1/4</b>	●	19057793	250 x 135 x 120 mm	<b>475,00 €</b>

## ZUBEHÖR FÜR GAS-LAVASTEIN-GRILL

Beschreibung		Code	Grill		Außenmaße BxTxH	Preis
			Typ	dm <sup>2</sup>		
<b>Grill aus Gusseisen</b>	●	19036338	Gusseisen	17	340 x 540 mm	<b>209,00 €</b>
<b>Grill aus Edelstahl</b>	●	19058008	Edelstahl	17	340 x 540 mm	<b>297,50 €</b>

## Profiküchen - 900 Linie

Die **Serie 900** wurde konzipiert, um Küchenprofis die tägliche Arbeit zu erleichtern.

Eine robuste Produktlinie mit 2 mm starken Arbeitsplatten für intensive Belastungen und maximale Leistung. Ergonomisch, sicher und einfach zu warten bei Erfüllung höchster Anforderungen an Sicherheit, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit, wie es von Küchenprofis verlangt wird. Das Ergebnis: Kochgeräte, bei denen Langlebigkeit und ein sauberes und durchdachtes Design sichergestellt sind.



## Gasherde mit Backofen



### **LEISTUNG**

Die leistungsstärksten Brenner am Markt. Ein einzigartiges, firmeneigenes Design, das für eine einheitliche Verteilung und verbesserte Weitergabe der Wärme an Töpfe und Pfannen sorgt. Die hohe Leistung und Effizienz führen zu einem optimalen Ergebnis.

### **ROBUSTE UND EINGELASSENE ARBEITSPLETTEN**

Die eingelassenen Arbeitsplatten, abgerundeten Ecken und Kanten der gesamten Produktlinie verhindern die Ansammlung von Schmutz und erleichtern die Reinigung. Arbeitsplatte aus einem Stück mit 2 mm Stärke.

### **REGLER**

Ein robustes und ergonomisches Design, das dem Gebrauch und den Bewegungen seitens des Küchenprofis entgegenkommt, da die Steuertafel sicherer und gut erreichbar an der Oberseite positioniert ist.

# Gasherde mit Backofen



G C-G941 LPG



G C-G961 LPG

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304. Brenner mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen 1000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten. Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125 - 310 °C).

OPTIONALES ZUBEHÖR (siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.

Wassersäule.

Modell	Gas	Code	Rost	Brenner			Backofen		Gesamt- leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
				5,25kW	8kW	10,2kW	Größe	Leistung			
<b>G C-G941 LPG</b>	● GLP	19057339	397 x 350 mm	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>3.637,00 €</b>
<b>G C-G941 GN</b>	● GN	19057340									<b>3.637,00 €</b>
<b>G C-G961 LPG</b>	● GLP	19057861	397 x 350 mm	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55 kW	1200 x 930 x 850 mm	<b>4.896,00 €</b>
<b>G C-G961 NG</b>	● GN	19057862									<b>4.896,00 €</b>

# Gasherde - Tischgerät



## LEISTUNG

Die leistungsstärksten Brenner am Markt. Ein einzigartiges, firmeneigenes Design, das für eine einheitliche Verteilung und verbesserte Weitergabe der Wärme an Töpfe und Pfannen sorgt. Die hohe Leistung und Effizienz führen zu einem optimalen Ergebnis.

## ROBUSTE UND EINGELASSENE ARBEITSPLATTEN

Die eingelassenen Arbeitsplatten, abgerundeten Ecken und Kanten der gesamten Produktlinie verhindern die Ansammlung von Schmutz und erleichtern die Reinigung. Arbeitsplatte aus einem Stück mit 2 mm Stärke.

## REGLER

Ein robustes und ergonomisches Design, das dem Gebrauch und den Bewegungen seitens des Küchenprofis entgegenkommt, da die Steuertafel sicherer und gut erreichbar an der Oberseite positioniert ist.

# Gasherde - Tischgerät



G C-G960 LPG



G C-G920 LPG

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Brenner mit Doppelkranz-Flammenaufteiler aus vernickeltem Gusseisen zur Gewährleistung einer einheitlichen Verbreitung der Hitze der Flamme sogar unter großformatigen Töpfen.

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 bzw. mit den Abmessungen 1000 x 700 x 290 mm (Herde der Version OP) mit Reglern am oberen Bedienfeld.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten. Temperatursteuerung mittels Thermostatventil (125 - 310 °C).

OPTIONALES ZUBEHÖR (siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

5,25-kW-Bratplatte zur Anbringung über den Brennern.

Wassersäule.

Modell	Gas	Code	Grills	Brenner			Gesamt-Gasleistung	Abmessungen BxTxH	Preis
				5,25 kW	6,9 kW	10,2 kW			
<b>G C-G920 LPG</b>	● GLP	19057309	397 x 350 mm	1	1	-	13,25 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>1.415,00 €</b>
<b>G C-G920 NG</b>	● GN	19057334	397 x 350 mm	1	1	-	13,25 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>1.415,00 €</b>
<b>G C-G940 LPG</b>	● GLP	19057335	397 x 350 mm	2	1	1	28,70 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>2.284,00 €</b>
<b>G C-G940 NG</b>	● GN	19057336	397 x 350 mm	2	1	1	28,70 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>2.284,00 €</b>
<b>G C-G960 LPG</b>	● GLP	19057337	397 x 350 mm	3	2	1	41,95 kW	1200 x 930 x 290 mm	<b>3.221,00 €</b>
<b>G C-G960 NG</b>	● GN	19057338	397 x 350 mm	3	2	1	41,95 kW	1200 x 930 x 290 mm	<b>3.221,00 €</b>

**REINIGUNG**

Das Design der eingefassten Arbeitsplatte ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs.

Der Backofen, die Tür und der Türanschlag bestehen aus Edelstahl, um die Reinigung des Ofens zu erleichtern. Die Schienen lassen sich zur Vereinfachung dieser Arbeiten entnehmen.

**LEISTUNGSSTARK UND EFFIZIENT**

Die Steuerung der Kochplatten hat sieben verschiedene Leistungsstufen und lässt sich daher an den jeweiligen Bedarf anpassen. Die Temperatur des Ofens wird mittels Thermostat bis zu 310 °C reguliert.

**FLEXIBILITÄT**

Die Modelle mit Glühplatte erlauben dank des Thermostats, welches die Erhitzung der vier Quadrate der Platte steuert, die Einstellung verschiedener Temperaturen an der Oberfläche.

# Elektroherde



G C-E941 380-415V 3N



G C-E940 380-415V 3N

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Gusseiserne Kochplatten (300 x 300 mm) mit 4 kW Leistung und hermetischer Befestigung an der eingelassenen Arbeitsplatte.

Regulierung der Leistung über Schalter mit 7 Positionen.

Sicherheitsthermostat für jede Platte.

Ventilator im Inneren, um die Temperatur der Komponenten zu verringern.

Eingelassene Arbeitsplatte mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung.

Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

Leichter Anschluss und Konformität mit den Hygienerichtlinien.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

MODELL C-E941

Benutzerfreundlicher, statischer Backofen in der Größe GN 2/1 mit Reglern am oberen Bedienfeld für bessere Ergonomie.

Schienen auf drei Ebenen für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten.

Temperatursteuerung durch Thermostat (125 - 310 °C).

Modell	Code	Platten 4,0 kW	Backofen Größe Leistung kW	Gesamt- leistung	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G C-E920 380-415V 3N</b>	19057355	300 x 300 mm 2	- -	8,00 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>2.003,00 €</b>
<b>G C-E940 380-415V 3N</b>	19057363	300 x 300 mm 4	- -	16,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>3.248,00 €</b>
<b>G C-E941 380-415V 3N</b>	19057369	300 x 300 mm 4	GN-2/1 6,00	22,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>4.843,00 €</b>

**SAUBERKEIT, HYGIENE UND KOMFORT**

Die Glaskeramikplatte ist mit dem Edelstahl-Arbeitsfeld versiegelt, um maximale Sauberkeit zu gewährleisten. Das Induktionsfeld bildet keinen Hitzefokus an der Unterseite (wie es bei traditionellen Glaskeramikkochfeldern der Fall ist), sodass keine Speisereste anbrennen, wodurch sich die Reinigung stark vereinfacht.

**EFFIZIENZ UND LEISTUNGSFÄHIGKEIT**

Das Design der eingefassten Arbeitsplatte ohne Rillen und mit abgerundeten Ecken erleichtert die Reinigung des Arbeitsbereichs.

**REINIGUNG**

Das Induktionsfeld aktiviert sich nur, wenn ein Topf oder eine Pfanne daraufgestellt wird. Die Wärmeabstrahlung nach außen wird minimiert und konzentriert sich an der Unterseite des Kochgeschirrs. Die Effizienz und Energieeinsparung durch die Verwendung dieser Technologie sind bedeutende Faktoren bei der Auswahl dieses Produktes.

# Induktionsherde



C-1925



C-1945

6 mm starke Ceranfläche, hermetisch abgedichtet an der Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Durch runde Markierungen mit 280 mm Durchmesser abgegrenzte Kochfelder mit jeweils 5 kW Leistung

Perfekte Kontrolle der Garung dank des 10-stufigen Energiereglers, der ein Arbeiten bei niedriger Leistung für empfindliche Gerichte und bei maximaler Leistung für schnellen Service gestattet.

Energiezufuhr ausschließlich im Kontaktbereich des Kochgeschirrs. Die restliche Ceranfläche bleibt kalt.

Aktivierung, sobald ein Kochbehältnis aufgesetzt wird. Deaktivierung, sobald das Behältnis entfernt wird.

Dadurch wird viel Energie eingespart (der Energieverbrauch sinkt um ca. 50 % im Vergleich zu Gasbrennern).

Die Umgebung und das Ambiente beim Arbeiten sind angenehmer, da die Energie auf das zu erhitzende Behältnis konzentriert ist, sodass Wärmeabstrahlung und -verluste vermieden und Gartemperaturen schnell erreicht werden.

Sicherheit gegen Überhitzung. Fehlerdiagnose (blinkende Leuchten).

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Modell		Code	Platten		Gesamtleistung	Außenmaße BxTxH	Preis
			5,0 kW	Ø mm			
<b>C-1925</b>	●	19034112	2	300	10,00 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>6.179,00 €</b>
<b>C-1945</b>	●	19032512	4	300	20,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>10.439,00 €</b>



### **GRIDDLEPLATTEN**

#### **SPEZIELL FÜR BESTIMMTE ARTEN VON LEBENSMITTELN**

Wir verfügen über Bratplatten aus unlegiertem Edelstahl, die sich aufgrund der schnellen Garung und der Einheitlichkeit der Hitzeverteilung besonders für Fleisch und Gemüse eignen.

Die Bratplattenmodelle mit Chrombeschichtung wurden insbesondere zum Braten von Fisch, Meeresfrüchten und Eiern entwickelt, können jedoch für jede Art von Lebensmitteln verwendet werden.

Die verchromte Oberfläche vermeidet die Geschmacksübertragung beim Wechsel von einem Lebensmittel zum nächsten.

#### **HYGIENE UND REINIGUNG**

Die Neigung der Bratplatte nach vorne und die Auslassöffnung erleichtern die Ableitung von Fetten und Flüssigkeiten in das entnehmbare Schubfach zum Auffangen von Fetten.

Wir bieten die Möglichkeit, Spritzschutz-Aufkantungen zu installieren, welche leicht abnehmbar und abwaschbar sind, da sie sich in drei Teile demontieren lassen.

# Griddleplatten



G FT-G910 R LPG



G FT-E910 L+R

Eingelassene Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Modelle mit glatten, geriffelten und gemischten (2/3 glatt + 1/3 geriffelt) Bratplatten.

Versionen mit Oberflächen aus 50 Mikrometer starkem Chrom für alle drei Arten von Bratplatten.

Modelle mit elektrischer Beheizung durch mit Edelstahl abgeschirmte Heizelemente; Temperatursteuerung mittels Thermostat von 100 bis 300 °C.

Modelle mit Gas-Beheizung mit der Temperatursteuerung per Thermostat (100 bis 300 °C).

Sicherheits-Thermostat.

Die Platten sind in die eingelassene Arbeitsplatte integriert.

Ausgestattet mit Öffnungen, um das Bratenfett ablaufen zu lassen, und einem Schubfach zur Aufnahme mit je nach Modell bis zu 2 Litern Fassungsvermögen.

Optionale und leicht demontierbare seitliche Aufkantungen und Spritzschutz an der Rückseite.

Zugriff auf die Komponenten von der Vorderseite.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

OPTIONALES ZUBEHÖR (siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

Schaber.

Spritzschutz-Aufkantung (aus drei Teilen zur einfacheren Reinigung).

400 V 3 + N - Andere Spannungen auf Anfrage.

## GAS-GRIDDLE-PLATTEN

## Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100-300 °C)

Modell		Gas	Code	Typ*	Platte		Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis	
					Heizonen	mm				dm <sup>2</sup>
<b>G FT-G905 L LPG</b>	●	GLP	19057852	L	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.691,00 €
<b>G FT-G905 L NG</b>	●	GN	19057855							1.691,00 €
<b>G FT-G905 R LPG</b>	●	GLP	19057866	R	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	1.919,00 €
<b>G FT-G905 R NG</b>	●	GN	19057867							1.919,00 €
<b>G FT-G910 L LPG</b>	●	GLP	19057868	L	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.517,00 €
<b>G FT-G910 L NG</b>	●	GN	19057869							2.517,00 €
<b>G FT-G910 R LPG</b>	●	GLP	19057882	R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.023,00 €
<b>G FT-G910 R NG</b>	●	GN	19057885							3.023,00 €
<b>G FT-G910 L+R LPG</b>	●	GLP	19057437	L+R	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	2.720,00 €
<b>G FT-G910 L+R NG</b>	●	GN	19057438							2.720,00 €

## Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 300 °C) und Chromplatte

Modell		Gas	Code	Typ*	Platte		Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis	
					Heizonen	mm				dm <sup>2</sup>
<b>G FT-G905 C L LPG</b>	●	GLP	19057413	L/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.313,00 €
<b>G FT-G905 C L NG</b>	●	GN	19057414							2.313,00 €
<b>G FT-G905 C R LPG</b>	●	GLP	19057416	R/C	1	335x640	21,50	9,25 kW	400 x 930 x 290 mm	2.594,00 €
<b>G FT-G905 C R NG</b>	●	GN	19057417							2.594,00 €
<b>G FT-G910 C L LPG</b>	●	GLP	19057431	L/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.473,00 €
<b>G FT-G910 C L NG</b>	●	GN	19057432							3.473,00 €
<b>G FT-G910 C R LPG</b>	●	GLP	19057439	R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	4.289,00 €
<b>G FT-G910 C R NG</b>	●	GN	19057440							4.289,00 €
<b>G FT-G910 C L+R LPG</b>	●	GLP	19057875	L+R/C	2	735x640	47,00	18,50 kW	800 x 930 x 290 mm	3.755,00 €
<b>G FT-G910 C L+R NG</b>	●	GN	19057881							3.755,00 €

\* **Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.  
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.

# Elektro-Griddle-Platten

## ELEKTRO-GRIDDLE-PLATTEN

### Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100-300 °C)

Modell		Code	Typ*	Heizzone	Platte mm	dm <sup>2</sup>	Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis
<b>G FT-E905 L 380-415V 3N</b>	●	19057449	L	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>1.613,00 €</b>
<b>G FT-E905 R 380-415V 3N</b>	●	19057450	R	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>1.890,00 €</b>
<b>G FT-E910 L 380-415V 3N</b>	●	19057454	L	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>2.523,00 €</b>
<b>G FT-E910 R 380-415V 3N</b>	●	19057456	R	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>3.029,00 €</b>
<b>G FT-E910 L+R 380-415V 3N</b>	●	19057455	L+R	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>2.944,00 €</b>

### Gasbetriebene Modelle mit Thermostatsteuerung (100 - 300 °C) und Chromplatte

Modell		Code	Typ*	Heizzone	Platte mm	dm <sup>2</sup>	Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis
<b>G FT-E905 C L 380-415V 3N</b>	●	19057447	L/C	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>2.219,00 €</b>
<b>G FT-E905 C R 380-415V 3N</b>	●	19057448	R/C	1	335x640	21,50	7,50 kW	400 x 930 x 290 mm	<b>2.517,00 €</b>
<b>G FT-E910 C L 380-415V 3N</b>	●	19057451	L/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>3.381,00 €</b>
<b>G FT-E910 C R 380-415V 3N</b>	●	19057453	R/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>4.263,00 €</b>
<b>G FT-E910 C L+R 380-415V 3N</b>	●	19057452	L+R/C	2	735x640	47,00	15,00 kW	800 x 930 x 290 mm	<b>3.807,00 €</b>

\* **Platten** L: Glatte Bratplatte. / R: Gerillte Bratplatte. / L+R: Halb glatte / Halb gerillte Bratplatte.  
C: Chrombeschichtung, Schichtdicke 50 Mikrometer.



### **FLEXIBILITÄT UND EFFIZIENZ**

Unsere Eisen-Bratroste sind umdrehbar und bieten die Möglichkeit, Produkte auf verschiedene Weise zu braten:

- Die geneigte Seite mit Rillen zum Braten von Fleisch.
- Die glatte und horizontale Seite zum Braten von Fisch und Gemüse.

Die Garung und der Bratvorgang erfolgen sowohl durch den Kontakt als auch durch die Wärmeabstrahlung der unteren Heizelemente bzw. Brenner, sodass eine höhere Effizienz erreicht wird.

Außerdem kann Wasser in das Fettauffangfach an der Unterseite gefüllt werden. Durch die Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw. elektrischen Heizelemente entsteht leichter Dampf, welcher die Garung bestimmter Produkte in einer dampfhaltigen Atmosphäre ermöglicht.

### **REINIGUNG**

Die Eisenroste sind auf der Seite mit den Rillen beträchtlich nach vorne geneigt, um Fette und Flüssigkeiten durch die Auslassöffnungen in das Fettauffangfach zu leiten. Diese Eisen-Roste in einer Ausführung mit geringer Porosität lassen sich in 170 mm breiten Abschnitten ohne Werkzeuge demontieren, um die Reinigung zu erleichtern. Bei den Modellen mit Edelstahlrost werden selbige aus Stahllamellen hergestellt und lassen sich sehr einfach reinigen. Alle Modelle sind mit Spritzschutz-Aufkantung ausgestattet, welche sich zur einfacheren Reinigung in drei Teile demontieren lässt.

## Roste



G B-G905 LPG



G B-G910 I LPG

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Werkzeuglos entnehmbare Roste aus Gusseisen in 170 mm breiten Elementen.

Die Bratenroste aus Eisen können umgedreht werden und haben unterschiedliche Ausführungen auf jeder Seite: Geneigt und mit Rillen für Fleisch.

Horizontal und glatt für Fisch und Gemüse.

Bei den Modellen mit Edelstahl-Rost werden Lamellen aus AISI-304 in V-Form verwendet, um die Reinigung zu erleichtern.

Die Auffangschubfächer bieten die Möglichkeit, mit Wasser gefüllt zu werden, sodass durch die der Wärmeabstrahlung der Gasbrenner bzw. elektrischen Heizelemente leichter Dampf entsteht und die Garung in einer dampfhaltigen Atmosphäre erfolgt.

Roste mit abnehmbarer, 130 mm hoher Edelstahl-Aufkantung zur Vermeidung von Spritzern.

Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung. Mit Zugangsrohr zum manuellen Entzünden.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser.

Entzündung durch Zündvorrichtung

**ELEKTRISCH BEHEIZTE MODELLE**

Unabhängige Steuerung jeder Baugruppe mit Heizelementen mittels Energieregler.

**MODELLE MIT GAS-BEHEIZUNG**

Unabhängige Steuerung für jede Brennerbaugruppe mittels Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Entzündung der Brenner durch elektrische Zündvorrichtung.

**OPTIONALES ZUBEHÖR**

(siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

Spezialschaber für gusseiserne Roste.

Modell	Gas	Code	Typ*	Plate			Gesamtleistung	Abmessungen BxTxH	Preis
				Heizzonen	mm	dm <sup>2</sup>			
<b>G B-G905 LPG</b>	● GLP	19057995	Cast iron	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.147,00 €</b>
<b>G B-G905 NG</b>	● GN	19057996	Cast iron	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.147,00 €</b>
<b>G B-G905 I LPG</b>	● GLP	19057993	Stainless steel	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.218,00 €</b>
<b>G B-G905 I NG</b>	● GN	19057994	Stainless steel	1	340x690	24,00	11,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.218,00 €</b>
<b>G B-G910 LPG</b>	● GLP	19057999	Cast iron	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>3.348,00 €</b>
<b>G B-G910 NG</b>	● GN	19058000	Cast iron	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>3.348,00 €</b>
<b>G B-G910 I LPG</b>	● GLP	19057997	Stainless steel	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>3.464,00 €</b>
<b>G B-G910 I NG</b>	● GN	19057998	Stainless steel	2	680x690	48,00	22,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>3.464,00 €</b>



### QUALITÄT

Die Arbeitsplatte besteht aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.  
 Der Kochbehälter ist in die Arbeitsplatte integriert und besteht aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.  
 Die zugehörigen Körbe werden aus Edelstahldraht hergestellt, um ihre Langlebigkeit sicherzustellen.

### REINIGUNG

Das Behältnis hat abgerundete Kanten und ist leicht zu reinigen.  
 Die Körbe aus Edelstahldraht sind leicht zu reinigen und passen in die Spülmaschine.

### VIELSEITIGKEIT

Unsere Kocher sind vielseitig, da in ihnen neben Nudeln auch Reis, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel gekocht werden können.

### Gas-Nudelkocher

Modell	Gas	Code	Anzahl	Becken Größe	Körbe (1/3)	Gesamtleistung	Abmessungen BxTxH	Preis
<b>G CP-G905 LPG</b>	● GLP	19057341	1	GN-1/1	3	16,00 kW	400 x 930 x 850 mm	2.859,00 €
<b>G CP-G905 NG</b>	● GN	19057342						2.859,00 €
<b>G CP-G910 LPG</b>	● GLP	19057343	2	GN-1/1	6	32,00 kW	800 x 930 x 850 mm	4.816,00 €
<b>G CP-G910 NG</b>	● GN	19057344						4.816,00 €

# Nudelkocher



G CP-G905 LPG



G CP-E910

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

In die Arbeitsplatte integrierte Kochbehälter aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI-316L.

Kochbehälter in der Größe 1/1 mit 40 Litern Fassungsvermögen. Erlauben verschiedene Anordnungen von Körben unterschiedlicher Größe.

Standardausstattung: 3 Körbe vom Typ 1/3 pro Kochbehälter

Optionales Set mit Körben vom Typ 1/4 und 1/6.

Befüllung des Kochbehälters mittels Elektro-Einlassventil mit Zwei-Positionen-Schalter: mittlere und hohe Füllgeschwindigkeit.

Entleerung des Kochbehälters mittels mechanischem, temperaturresistentem Ablasshahn mit Sicherheits-Überlauf.

Gasbetriebene Modelle mit Edelstahl-Brenner außen am Kochbehälter mit Brennkammer zur Erhitzung des Bodens und der Seitenflächen des Kochbehälters (bis zum Mindestfüllstand). Entzündung durch elektrische Zündvorrichtung.

Rohr zum alternativen, manuellen Entzünden. Kontrollierte Erhitzung mittels Sicherheitsventilgriff.

Elektrische Modelle mit Heizelementen aus Edelstahl AISI-304 im Boden des Kochbehälters zur direkten Erhitzung des Wassers.

Kontrollierte Erhitzung mittels Energieregler.

Automatisches Sicherheitssystem zur Trennung der Stromzufuhr, falls das Wasser verdampft.

Abtropfvorrichtung an der Vorderseite zum Abstützen der Körbe.

Regler mit geschützter Basis und System gegen das Eindringen von Wasser. Schutzgrad IPX5.

## OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite zu Zubehör am Ende des Kapitels)

Set aus 6 quadratischen Körben (1/6).

Set aus 6 runden Körben (1/6).

Set aus 2 Körben (1/2).

## Edelstahldraht

Modell		Code	Anzahl	Becken Größe	Körbe (1/3)	Gesamtleistung	Abmessungen BxTxH	Preis
<b>G CP-E905 380-415V 3N</b>	●	19057345	1	GN-1/1	3	12,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>3.105,00 €</b> <b>3.105,00 €</b>
<b>G CP-E910 380-415V 3N</b>	●	19057346	2	GN-1/1	6	24,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>5.157,00 €</b> <b>5.157,00 €</b>



### LEISTUNG

Sie sind schnell betriebsbereit und haben eine hohe Leistung/Liter, welche bei Gas-Geräten bis zu 1 kW/Liter beträgt, weswegen sie auf einer Stufe mit Hochleistungs-Fritteusen stehen.

### REINIGUNG

Die Konstruktion der in die 2 mm starke Arbeitsplatte integrierte Wanne ermöglicht eine perfekte und schnelle Reinigung.

Das System klappbarer Heizelemente erlaubt bei den elektrischen Modellen im Zusammenspiel mit dem Halterungshaken die Drehung der Heizelemente um mehr als 90°, sodass sich das Innere bequem reinigen lässt.

### Gas Fritteusen

Modell	Hz	Code		Anzahl	Becken Volumen	Körbe	Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis
		GLP	GN						
<b>G F-G9115</b>	● 50	19057347	19057348	1	1x15	1 großer	15,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.592,00 €</b>
	● 60	19057349	19057350						
<b>G F-G9215</b>	● 50	19057351	19057352	2	2x15	2 großer	30,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>4.677,00 €</b>
	● 60	19057353	19057354						
<b>G F-G9121</b>	● 50	19057356	19057357	1	1x21	2 kleine	21,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>2.952,00 €</b>
	● 60	19057358	19057359						
<b>G F-G9221</b>	● 50	19057360	19057361	2	2x21	4 kleine	42,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>5.334,00 €</b>
	● 60	19057362	19057364						

# Fritteusen



G F-E9115



G F-G9221

Arbeitsplatten aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

In die Arbeitsplatte integrierte Wanne.

Thermostatsteuerung der Temperatur von 60 bis 200 °C.

Gasbeheizte Modelle mit drei in Längsrichtung in der Wanne mit integrierten Heizrohren. Hocheffiziente Gasbrenner.

Elektrische Modelle mit Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 im Inneren der Wanne, die zu 90° klappbar sind, um eine perfekte Reinigung zu ermöglichen.

Hochleistungsgeräte, die schnell die Betriebstemperatur erreichen und eine hohe Leistung/Liter aufweisen (1,00 kW/Liter bei gasbeheizten Modellen). Zündvorrichtung bei gasbeheizten Modellen.

Sicherheits-Thermostat in allen Modellen.

Entleerung des Öls aus der Wanne über einen robusten, zuverlässigen und temperaturresistenten Ablasshahn.

Ausgestattet mit einzelnen Deckeln für jede Wanne. Abzugsschutz aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

Gerät mit Schutzgrad IPX5 gegen Wasser. Korb-Ausstattung:

21-Liter-Fritteusen: 2 kleine Körbe pro Wanne (130 x 330 x 130 mm).

15-Liter-Fritteusen: 1 großer Korb pro Wanne (250 x 280 x 100 mm).

## OPTIONALES ZUBEHÖR

(Siehe Seite Zubehör am Ende des Kapitels)

21-Liter-Fritteusen: großer Korb (260 x 330 x 130 mm).

15-Liter-Fritteusen: kleiner Korb (125 x 280 x 100 mm).

## Elektrische Fritteusen

Modell		Code	Anzahl	Tanks Volumen	Körbe	Gesamt- leistung	Abmessungen BxTxH	Preis
<b>G F-E9115 380-415V 3N 50/60HZ 1C</b>	●	19057365	1	1x15	1 großer	12,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.557,00 €</b>
<b>G F-E9215 380-415V 3N 50/60HZ 1C</b>	●	19057366	2	2x15	2 großer	24,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>4.505,00 €</b>
<b>G F-E9121 380-415V 3N 50/60HZ 1C</b>	●	19057367	1	1x21	2 kleine	15,00 kW	400 x 930 x 850 mm	<b>2.847,00 €</b>
<b>G F-E9221 380-415V 3N 50/60HZ 1C</b>	●	19057368	2	2x21	4 kleine	30,00 kW	800 x 930 x 850 mm	<b>5.138,00 €</b>



Edelstahlmodule.

Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI-304.

Vorrichtung für Geräteverbindung mit Möglichkeit der Anbringung eines Auffüllhahns oder einer Wassersäule an der Rückseite.

Abzugsblende an der Rückseite aus hitzebeständigem, emailliertem Gusseisen.

Modell		Code	Schubladen		Außenmaße BxTxH	Preis
			Anzahl	mm		
<b>G EN-905</b>	●	19057886	-	-	400 x 930 x 290 mm	<b>570,00 €</b>
<b>G EN-910</b>	●	19057903	-	-	800 x 930 x 290 mm	<b>777,00 €</b>

# Unterbauten



Solide Struktur aus Edelstahl AISI-304.

Schrauben nicht sichtbar.

Schnelles Aufstellen der Theken-Elemente der Produktlinie 900 KORE.

Möglichkeit der Verwendung als offenes Lagerelement.

Möglichkeit der Anbringung von Türen und Umwandlung in geschlossene Schränke.

Modell		Code	Türen optional (nicht inkl.)	Außenmaße BxTxH	Preis
<b>G MB-905</b>	●	19057457	1	400 x 860 x 560 mm	<b>407,00 €</b>
<b>G MB-910</b>	●	19057458	2	800 x 860 x 560 mm	<b>546,00 €</b>
<b>G MB-915</b>	●	19057459	3	1200 x 860 x 560 mm	<b>704,00 €</b>

## TÜREN FÜR UNTERBAUTEN

Das Kit erlaubt die Umkehrung der Tür, sodass sie nach links oder rechts öffnen kann.

Die Anzahl an Kits hängt von den jeweiligen Unterbauten ab, an denen sie installiert werden.

Beschreibung		Code	Preis
<b>Tür Kit G900</b>	●	19057435	<b>216,00 €</b>

## ZUBEHÖR FÜR FRITTEUSE

Beschreibung		Code	Preis
<b>21L Frittierkorb</b>	●	19045077	<b>110,00 €</b>
<b>15L Frittierkorb</b>	●	19045079	<b>75,00 €</b>

## ZUBEHÖR FÜR FRY-TOP

Beschreibung		Code	Preis
<b>0.5M Fry-Top-Spritzschutz</b>	●	19045081	<b>99,50 €</b>
<b>1M Fry-Top-Spritzschutz</b>	●	19045082	<b>116,50 €</b>
<b>Fry-Top-Schaber</b>	●	19045083	<b>54,50 €</b>

## ZUBEHÖR FÜR NUDELKOCHER

Beschreibung		Code	Preis
<b>Kit Nudelkocher-Körbe 6 x 1/6 quadratisch</b>	●	19036341	<b>867,00 €</b>
<b>Kit Nudelkocher-Körbe 6 x 1/6 rund</b>	●	19036342	<b>752,00 €</b>
<b>Kit Nudelkocher-Körbe 2 x 1/2</b>	●	19057797	<b>299,00 €</b>



# Heißluftöfen GN & Bäckerei/Konditorei



## HEISSLUFTOFEN SERIE T043M

Hochwertiger Heißluftofen aus italienischer Produktion. 0-120 Minuten. Temperatur 0-285 °C.

Abstand zwischen den Blechen: 75 mm. Halogenleuchten. Manuelles Einstellen der Wassereinspritzung (nur für Mod. T043MHG und T043MH).

**INKLUSIVE 4 BLECHE**

Modell	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>T043M</b>	● 560x595x580 mm	36 kg	4x 450x340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	<b>829,00 €</b>
<b>T043MH</b>	● 560x595x580 mm	36 kg	4x 450x340 mm	230V-1N/50-60Hz/2,85 kW	<b>892,00 €</b>



T04M

## HEISSLUFTOFEN SERIE T04M

Hochwertiger Heißluftofen aus italienischer Produktion. 0-120 Minuten. Temperatur 0-285 °C.

Abstand zwischen den Blechen: 75 mm. Halogenleuchten. Manuelles Einstellen der Wassereinspritzung.

## HEISSLUFTOFEN SERIE T04MI / T04MIS

Bidirektionales Umkehrlüftungssystem. Manuelles Einstellen der Wassereinspritzung. Mechanischer Timer 0-120'. Halogenleuchten. Starker Motor. Temperatur 0-285 °C.

Abstand zwischen den Blechen: 75 mm. Seitliche Öffnungstür. Einseitiges Belüftungssystem (keine Umkehrung).



T04MI

**BLECHE NICHT INBEGRIFFEN**

Modell	Außenmaße BxTxH	Gewicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>T04M</b>	● 750x650x560 mm	48 kg	4 x 600x400mm oder 4 x GN1/1	230V - 1N/50-60Hz / 3,4 kW	<b>1.322,00 €</b>
<b>T04MI</b>	● 750x695x560 mm	48 kg	4 x 600x400mm	230V - 1N/50-60Hz / 6,3 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,3 kW	<b>1.711,00 €</b>
<b>T04MIS</b>	● 750x695x560 mm	48 kg	4 x 600x400mm	230V - 1N/50-60Hz / 6,3 kW 400V - 3N/50-60Hz / 6,3 kW	<b>1.868,00 €</b>

# Kombidämpfer GN

## DIGITALE KOMBIDÄMPFER

Digitale Steuerung mit 99 Programmen. Bidirektionale Umkehrlüftung. Digitale Einstellung der Wassereinspritzung. Regulierbares automatisches Vorheizen. 2 einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten. 3 Backzyklen für jedes Programm. Dampfregulierung. Halogenleuchten. Kerntemperaturfühler Abstand zwischen den Blechen: 67 mm.



**BLECHE NICHT INBEGRIFFEN**

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Ge- wicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>G12D</b>	920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	<b>5.847,00 €</b>
<b>G07D</b>	920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>4.621,00 €</b>
<b>G05D</b>	920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>4.142,00 €</b>
<b>G053D</b>	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	<b>2.756,00 €</b>
<b>Automatisches Reinigungssystem</b>						<b>797,00 €</b>

## ELEKTROMECHANISCHE KOMBIDÄMPFER

Bidirektionale Umkehrlüftung. Elektronische Einstellung der Wassereinspritzung. Mechanischer Timer 0-120 Min. Halogenleuchten. Abstand zwischen den Blechen: 67 mm.



**BLECHE NICHT INBEGRIFFEN**

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Ge- wicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>G12M</b>	920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 kg	12 GN 1/1 (530x325mm)	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	<b>4.843,00 €</b>
<b>G07M</b>	920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 kg	7 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>3.664,00 €</b>
<b>G05M</b>	920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 kg	5 GN 1/1 (530x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>3.250,00 €</b>
<b>G053M</b>	700x715x700 mm	0 - 260 °C	64 kg	5 GN 2/3 (355x325mm)	230V - 1N/50-60Hz / 5,4 kW 400V - 3N/50-60Hz / 5,4 kW	<b>2.007,00 €</b>

# Kombidämpfer GN & Bäckerei/Konditorei



L10D

L04D

L06D

## DIGITALE KOMBIDÄMPFER

Digitale Steuerung mit 99 Programmen. Bidirektionale Umkehrlüftung. Digitale Einstellung der Wassereinspritzung. Regulierbares automatisches Vorheizen. 2 einstellbare Lüftungsgeschwindigkeiten. 3 Backzyklen für jedes Programm. Dampfregulierung. Halogenleuchten. Abstand zwischen den Blechen: 80 mm.

Optional: Innentempersensur

**BLECHE NICHT INBEGRIFFEN**

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Ge- wicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>L10D</b>	● 920x840x1200 mm	0 - 260 °C	151 kg	10 600X400mm oder GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	<b>5.672,00 €</b>
<b>L06D</b>	● 920x840x865 mm	0 - 260 °C	117 kg	6 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>4.477,00 €</b>
<b>L04D</b>	● 920x840x705 mm	0 - 260 °C	103 kg	4 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>3.999,00 €</b>
<b>Automatisches Reinigungssystem</b>						<b>797,00 €</b>



L10M

L04M

L06M

## ELEKTROMECHANISCHE KOMBIDÄMPFER

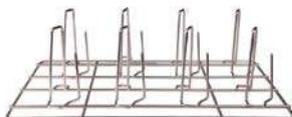
Bidirektionale Umkehrlüftung. Elektronische Einstellung der Wassereinspritzung. Mechanischer Timer 0-120 Min. Halogenleuchten. Abstand zwischen den Blechen: 80 mm.

**BLECHE NICHT INBEGRIFFEN**

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Ge- wicht	Einschübe	Leistung	Preis
<b>L10M</b>	● 920x840x1200 mm	0 - 285 °C	151 kg	10 600X400mm oder GN 1/1	400V - 3N/50-60Hz / 16,1 kW	<b>4.748,00 €</b>
<b>L06M</b>	● 920x840x865 mm	0 - 285 °C	117 kg	6 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>3.601,00 €</b>
<b>L04M</b>	● 920x840x705 mm	0 - 285 °C	103 kg	4 600X400mm oder GN 1/1	230V - 1N/50-60Hz / 10,8 kW 400V - 3N/50-60Hz / 10,8 kW	<b>3.187,00 €</b>



# Zubehör für Heißluftöfen für Gastronomie



**CP30**  
Edelstahl  
141,00 €

**CP31**  
Chromstahl  
141,00 €



**CP32**  
Grillplatte gerillt  
GN 1/1  
278,00 €

**CG33**  
Gitterrost in Edelstahl  
GN 1/1  
32,00 €



**CP34**  
Emaillierter Behälter  
GN 1/1  
219,00 €

**GG46**  
Chromstahl  
GN 1/1 - 530x325mm  
20,00 €



**GG55**  
Edelstahl  
GN 2/3 - 354x325 mm  
29,50 €

**GP40**  
Edelstahlblech  
GN 1/1 - 530x325x20 mm  
45,00 €



**GP50**  
Edelstahlblech  
GN 2/3 - 354x325x20 mm  
32,00 €

**GP42**  
Edelstahlblech  
GN 1/1 - 530x325x40 mm  
51,00 €



**GP44**  
Edelstahlblech  
GN 1/1 - 530x325x65 mm  
59,00 €

**GP51**  
Edelstahlblech  
GN 2/3 - 354x325x40 mm  
45,00 €



**GP53**  
Edelstahlblech  
GN 2/3 - 354x325x65 mm  
45,00 €

**GP52**  
Edelstahlblech gelocht  
GN 2/3 - 354x325x40 mm  
45,00 €



**GP54**  
Edelstahlblech gelocht  
GN 2/3 - 354x325x65 mm  
49,00 €

**GP43**  
Edelstahlblech gelocht  
GN 1/1 - 530x325x40 mm  
57,00 €



**GP45**  
Edelstahlblech gelocht  
GN 1/1 - 530x325x65 mm  
65,00 €

# Zubehör für Heißluftöfen Bäckerei und Konditorei

**PG12**  
Chromstahl  
450x340 mm  
17,00 €



**PG10**  
Chromstahl  
600x400 mm  
27,00 €



**PT19**  
Aluminiumblech  
450x340 mm  
17,00 €



**PT20**  
Aluminiumblech gelocht  
450x340 mm  
24,00 €



**PT12**  
Aluminiumblech gelocht  
600x400 mm  
41,00 €



**PT13**  
Aluminiumblech  
600x400 mm  
37,00 €



**PT10**  
Aluminiumblech gelocht  
600x400 mm  
58,00 €



## Zubehör

Art.		Beschreibung	Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>T12</b>	●	Untergestell für L10 - G12	920x620x700 mm	10 kg	507,00 €
<b>T12S</b>	●	Untergestell für L10 - G12 mit Backblechhalter	920x620x700 mm	15 kg	859,00 €
<b>T9</b>	●	Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05	920x620x800 mm	10 kg	523,00 €
<b>T9S</b>	●	Untergestell für L06 - L04 - G07 - G05 mit Backblechhalter	920x620x800 mm	15 kg	857,00 €
<b>T8</b>	●	Untergestell für T04	792x570x800 mm	10 kg	505,00 €
<b>T8S</b>	●	Untergestell für T04 mit Backblechhalter	792x570x800 mm	13 kg	822,00 €
<b>T7</b>	●	Untergestell für G053	700x600x800 mm	9 kg	493,00 €
<b>T7S</b>	●	Untergestell für G053 mit Backblechhalter	700x600x800 mm	14 kg	799,00 €
<b>T6</b>	●	Untergestell für T043	592x530x800 mm	10 kg	475,00 €
<b>T6S</b>	●	Untergestell für T043 mit Backblechhalter	592x530x800 mm	12,5 kg	781,00 €
<b>CP1</b>	●	Kerntemperaturfühler			170,00 €
<b>R60B</b>	●	2 Räder ohne Bremse + 2 Räder mit Bremse			181,00 €



Untergestell



Untergestell mit Backblechhalter



Kerntemperaturfühler



Räder ohne Bremse für alle Modelle



Räder mit Bremse für alle Modelle

# Elektro-Fritteusen



Vollständig aus Edelstahl. Ölbecken mit abgerundeten Ecken, für leichte Reinigung herausnehmbar. Thermostat-Schalter, Bereich 0-190 °C, mit Kontrollleuchte. Kaltzone zum Absetzen. Korb aus Edelstahldraht mit Abtropfgriff. Ummantelte Heizkörper. Aufklappbarer Kopfteil. Bei den Modellen mit 2 Becken kann jedes Becken unabhängig vom anderen betrieben werden.

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>FT4</b>	●	185 x 430 x 220 mm	5,0 kg	230V / 2,00 kW	<b>171,00 €</b>
<b>FT44</b>	●	430 x 370 x 215 mm	8,4 kg	230V / 2 x 2,00 kW	<b>326,00 €</b>



Vollständig aus Edelstahl. Ölwanne mit abgerundeten Ecken, für leichte Reinigung herausnehmbar. Thermostat-Schalter, Bereich 0-190 °C, mit Kontrollleuchte. Kaltzone zum Absetzen. Korb aus Edelstahldraht mit Abtropfgriff. Ummantelte Heizkörper. Aufklappbarer Kopfteil. Bei den Modellen mit 2 Wannen kann jede Wanne unabhängig von der anderen betrieben werden.  
FT8: 1 x 7,8 l max. - FT88: 2 x 7,8 l max.

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>FT8</b>	●	430 x 275 x 220 mm	7,4 kg	230V / 3,25 kW	<b>195,00 €</b>
<b>FT88</b>	●	430 x 550 x 220 mm	14,0 kg	230V / 2 x 3,25 kW	<b>369,00 €</b>



Die Modelle 9V und 99V sind serienmäßig mit einem Ablasshahn ausgerüstet. Außerdem gibt es die Fritteusen V auch in 400 V Dreiphasen-Ausführung.  
FT9V: 1 x 8,5 l max. - FT99V: 2 x 8,5 l max.

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>FT9V</b>	●	280 x 430 x 270 mm	8 kg	230V / 3,25 kW	<b>309,00 €</b>
<b>FT99V</b>	●	550 x 510 x 270 mm	15,0 kg	230V / 2 x 3,25 kW	<b>558,00 €</b>
<b>FT9V/400</b>	●	280 x 430 x 270 mm	9,2 kg	400V / 3,75 kW	<b>436,00 €</b>
<b>FT99V/400</b>	●	550 x 510 x 270 mm	16,5 kg	400V / 2 x 3,75 kW	<b>827,00 €</b>

# Elektro-Fritteusen

Die Fritteusen FRF sind komplett aus Edelstahl, mit Sicherheitsthermostat, Ein-/Aus-Schalter und Kontrollleuchte. Mit Ablasshahn. Ein Produkt 100 % Made-in-Italy. Entspricht den geltenden EU-Normen. Professionelle Elektro-Fritteuse mit tiefgezogenem Becken aus Edelstahl. Verfügbar als Tischgerät in den Ausführungen für 12 und 12+12 Liter.



Modell	Liter	Leistung	Außenmaße BxTxH	Korbmaße	Beckenmaße	Preis
<b>FRF112</b>	12	400V 3N / 9 kW	400x700x320mm	1x210x280x120mm	1x 240x360x240mm	<b>870,00 €</b>
<b>FRF212</b>	12+ 12	400V / 3N/ 9 +9 kW	800x700x320mm	2x210x280x120mm	2x 240x360x240mm	<b>1.569,00 €</b>

Verfügbar in kompletter Ausführung mit Untergestell in den Ausführungen 12 und 12+12 Liter



Modell	Liter	Leistung	Außenmaße BxTxH	Korbmaße	Beckenmaße	Preis
<b>FRF112C</b>	12	400V 3N / 9 kW	400x700x850mm	1x 210x280x120mm	1x 240x360x240mm	<b>1.102,00 €</b>
<b>FRF212C</b>	12+ 12	400V / 3N/ 9 +9 kW	800x700x850mm	2x 210x280x120mm	2x 240x360x240mm	<b>1.969,00 €</b>

# Fritteuse / Salamander / Crepes Gerät Rund



## DIE FRITTEUSE „FT18B“ ist komplett aus Edelstahl AISI-304 (18/10) gefertigt, das maximale Volumen beträgt 18L.

Der Ablaufhahn, ein Sicherheitsthermostat, der Ein- und Ausschalter sowie eine Temperatur-Kontrollleuchte gehören zu den Hauptmerkmalen des Gerätes.

Der Kaltbereich unter den Stahl-Heizkörpern verhindert das Anbrennen von Rückständen die sich am Boden der Wanne befinden können, dies spart häufiges Wechseln des Frittierfettes.

„Made in Italy“, entspricht den aktuellen EG-Vorschriften.

Modell		Liter	Außenmaße BxTxH	Korbmaße	Netzanschluss	Preis
<b>FT18B</b>	●	18	600 x 620 x 500mm	1x 460 x 320 x 120mm	400V 3N / 9 kW	<b>1.226,00 €</b>



## SALAMANDER Die robuste Struktur und das Verwenden aus rostfreiem Edelstahl AISI304 im Backraum kennzeichnet unsere Salamander. Infrarot - Quarzheizkörper, sind im oberen Teil des Gerätes verbaut,

verschiedene Einschubhöhen ermöglichen es Ihnen die Hitze-strahlung auf Ihr Produkt zu regulieren (je größer der Abstand zur Heizquelle ist, desto geringer die Wärme auf die Speise).

Der herausnehmbare Grillrost ist aus Stahl sowie zwei hitzebeständigen Griffen hergestellt.

Das Gerät verfügt zudem über eine abnehmbare Auffangschale um diese leicht zu reinigen.

Modell		Außenmaße BxTxH	Innenmaße BxTxH	Netzanschluss	Leistung	Preis
<b>S3</b>	●	750 x 360 x 560h mm	630 x 350 x 110-210h mm	230 V / 1N / 50-60Hz	3,2 kW	<b>596,00 €</b>



## CREPES GERÄT RUND Mit einer Heizplatte aus verchromtem Gusseisen die sich extern zur Edelstahlstruktur befindet, ist das backen ohne störende Kanten möglich. Die einfache und kompakte Form ermöglicht eine optimale Wärmeverteilung.

Ausgestattet ist das Gerät mit einem regelbaren Thermostat und höhenverstellbaren Füßen um eine gleichmäßige Ausrichtung zu ermöglichen.

Optional mit einer glatten Gussplatte erhältlich.

Modell		Außenmaße BxTxH	Nutzfläche	Netzanschluss	Leistung	Gewicht	Preis
<b>CT</b>	●	Ø 350 - h 135 mm	Ø 350 mm	230V/1N/50-60Hz	2,0 kW	10 kg	<b>419,00 €</b>

# Bainmarie

Die Wasserbäder BM sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturregelung bis 90 Grad. Kapazität: 1/1 GN 150 mm Lieferung ohne GN-Behälter.



Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Netzanschluss	Preis
<b>BM1</b>	●	350 x 550 x 230 mm	8 kg	230V / 1,2 kW	<b>195,00 €</b>

Die Wasserbäder BM1V sind hochwertig und komplett aus Edelstahl gefertigt. Das Modell BM1V verfügt zusätzlich über einen Ablasshahn zum einfacheren Ablassen des Wassers. Drehregler ermöglichen eine einfache Handhabung und Temperaturregelung bis 90 Grad. Kapazität: 1/1 GN 150 mm Lieferung ohne GN-Behälter.



Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Netzanschluss	Preis
<b>BM1V</b>	●	350 x 550 x 230 mm	8 kg	230V / 1,2 kW	<b>225,00 €</b>

# Würstchenwärmer Kontaktgrills aus Gusseisen



## WÜRSTCHENWÄRMER

Gerät zum Erwärmen und Warmhalten von Brötchen und Würstchen. Gehäuse aus Edelstahl. 4 Spieße zum Erwärmen des Brots. Thermostat 30 - 90 °C. Glasglocke im Edelstahlgehäuse zum Erwärmen der Würstchen im Wasserbad.

Modell		Außenmaße BxTxH	Anzahl der Spieße	Gewicht	Netzanschluss	Leistung	Preis
<b>CS400</b>	●	420 x 270 x 400 mm	4	6 Kg	230 V / 1N / 50-60Hz	800 W	<b>466,00 €</b>



## KONTAKTGRILLS AUS GUSSEISEN

Unser Sortiment an Kontaktgrillgeräten mit einer langen Lebensdauer ist für den intensiven professionellen Einsatz konzipiert. Die Grillflächen sind mit glaskeramischem Material beschichtet und damit äußerst robust und leicht zu reinigen. Sie garantieren eine optimale Wärmeleitfähigkeit, höchste Hygiene und Widerstandsfähigkeit gegen Säuren und Salze sowie absolute Korrosionsbeständigkeit. Die Geräte sind mit glatten, gerillten oder gemischten Gusseisenflächen oder glatten Edelstahl-Grillflächen lieferbar. Das Außengehäuse ist aus Edelstahl. Die Heizelemente, die aus ummantelten Heizkörpern bestehen, werden mit direktem Kontakt zu den Grillflächen montiert, um ein rasches Erhitzen und ein optimales Ergebnis zu garantieren. Die Geräte besitzen 2 Thermostate zur Temperaturregelung bis 300 °C, die ein unabhängiges Regulieren der oberen und unteren Grillfläche ermöglichen.

**PSL** Einzelgerät: unten glatt - oben gerillt / **PSR** Einzelgerät: oben und unten gerillt

**PDR** Doppelgerät: oben und unten gerillt / **PDL** Doppelgerät: unten glatt - oben gerillt

**PDM** Doppelgerät: oben gerillt, unten einmal glatt, einmal gerillt

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>PSL</b>	●	355 x 255 mm	24 kg	230 Volt/ 2050 W	<b>562,00 €</b>
<b>PSR</b>	●	355 x 255 mm	24 kg	230 Volt/ 2050 W	<b>562,00 €</b>
<b>PDR</b>	●	500 x 255 mm	32 kg	230 Volt/ 3100 W	<b>812,00 €</b>
<b>PDL</b>	●	500 x 255 mm	32 kg	230 Volt/ 3100 W	<b>812,00 €</b>
<b>PDM</b>	●	500 x 255 mm	32 kg	230 Volt/ 3100 W	<b>812,00 €</b>

# Glaskeramik-Kontaktgrills

Unser Sortiment an Kontaktgrillgeräten mit einer langen Lebensdauer ist für den intensiven professionellen Einsatz konzipiert. Die Grillflächen sind aus Glaskeramik und damit äußerst robust und leicht zu reinigen. Sie garantieren eine optimale Wärmeleitfähigkeit, höchste Hygiene und Widerstandsfähigkeit gegen Säuren und Salze sowie absolute Korrosionsbeständigkeit.

Sie sind erhältlich in Varianten mit glatten, gerillten und gemischten Platten. Das Außengehäuse ist aus Edelstahl. Die Heizelemente, die aus ummantelten Heizkörpern bestehen, werden mit direktem Kontakt zu den Kochplatten montiert, um ein rasches Erhitzen und ein optimales Ergebnis zu garantieren. Die Geräte besitzen 2 Thermostate zur Temperaturregelung bis 300 °C, die ein unabhängiges Regulieren der oberen und unteren Platte ermöglichen. Die Platten sind aus Ceran®-Glaskeramik. Praktischer Behälter zum Sammeln von ablaufender Flüssigkeit und Kochrückständen. Leichte Reinigung durch perfekte Einfügung der Kochplatten in den Gerätekörper. Fach zum Sammeln von Flüssigkeiten und Kochrückständen. Die oberen Platten sind selbst ausbalancierend und vom Bediener je nach Wunsch regulierbar. Höhenverstellbare Füßchen für eine bessere Anpassung an die Arbeitsfläche. Ideal für das schnelle Erreichen der Arbeitstemperatur.



Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Leistung	Gewicht	Preis
	435 x 490 x H 170 (550) mm	0 - 300 °C	1,5 kW (durchschnittl) 220-240V / 50-60Hz	13 kg	
<b>VSL</b>	● Einzelgerät unten glatt - oben glatt				<b>1.022,00 €</b>
<b>VSL/R</b>	● Einzelgerät unten glatt - oben gerillt				<b>1.069,00 €</b>
<b>VSR</b>	● Einzelgerät unten gerillt - oben gerillt				<b>1.117,00 €</b>

Modell	Außenmaße BxTxH	Temperatur	Leistung	Gewicht	Preis
	700 x 490 x H 170 (550) mm	0 - 300 °C	3 kW (durchschnittl) 220-240V / 50-60Hz	22 kg	
<b>VDL</b>	● Doppelgerät unten glatt - oben glatt				<b>1.259,00 €</b>
<b>VDL/R</b>	● Doppelgerät unten glatt - oben gerillt				<b>1.306,00 €</b>

# Hockerkocher - Lavasteingrill



## HOCKERKOCHER

Der Hockerkocher FRG 11 ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und der Gussrippenrahmen schwarz emailliert. Der Kocher ist mit einer Zündsicherung ausgestattet und für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung ist er auf Flüssiggas eingestellt. Die Flamme ist regulierbar. Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>FRG 11</b>	●	600 x 600 x 400 mm	23,5 kg	11 kW	<b>648,00 €</b>



## LAVASTEINGRILL GS

Der Lavasteingrill GS ist vollständig aus Edelstahl hergestellt. Durch die Schräglage der Grillfläche erhalten Sie zwei Hitzezonen. Für Erd- und Flüssiggas geeignet. Bei Lieferung auf Erdgas eingestellt. Die Flamme ist regulierbar. Flüssiggas-Düsen im Lieferumfang enthalten.



Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Kochfeld	Leistung	Preis
<b>GS3</b>	●	540 x 390 x 310 mm	19 kg	520 x 350 mm	9 kW	<b>718,00 €</b>
<b>GS6</b>	●	780 x 680 x 320 mm	43 kg	720 x 350 mm	18 kW	<b>1.433,00 €</b>

# Toaster

Unsere Toaster sind in Übereinstimmung mit den geltenden Normen konzipiert und hergestellt sowie vollständig aus Edelstahl. Die Erhitzung erfolgt mit geschützten Quarzrohrstrahlern. Dank eines Timers mit Einstellzeit von 1 - 15 Minuten eignen sie sich insbesondere für das Erwärmen von Pizzen, Brötchen, vorgekochten Speisen, sowie zum Zubereiten von Hamburgern, Würstchen, gefüllten Toasts und Piadina (Fladenbrot).



G3



G3+3



TB4

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>G3</b>	●	Innen 320 x 220 x 160 mm Außen 440 x 240 x 250 mm	8 kg	230V / 2,0 kW	<b>213,00 €</b>
<b>G3+3</b>	●	Innen 330 x 240 x 380 mm Außen 460 x 250 x 400 mm	11 kg	230V / 3,0 kW	<b>297,00 €</b>
<b>TB4</b>	●	Innen 550 x 340 x 280 mm Außen 700 x 360 x 300 mm	13 kg	230V / 2,8 kW	<b>482,00 €</b>

# Elektro- und Gas-Grillplatten (Fry Tops)

## FRY TOP Einzelgerät

Gehäuse aus Edelstahl AISI 430. Grillfläche aus glattem Stahl (Modell L) und gerilltem Stahl (Modell R). Thermostat mit Regulierung 0 - 300 °C. Fettwanne zum Sammeln von Kochrückständen. Regulierung und Brennerzündung unabhängig von der Grillfläche. Gas-Modelle: eingestellt auf Flüssiggas. Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.



GH400R  
Elektro



GR325L  
Gas

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>GH400L</b>	●	glatt 400 x 500 x 200 mm	18 kg	230V / 3.000 W	<b>363,00 €</b>
<b>GH400R</b>	●	gerillt 400 x 500 x 200 mm	18 kg	230V / 3.000 W	<b>492,00 €</b>
<b>GR325L</b>	●	glatt 330 x 450 x 200 mm	15 kg	GAS / 4.200 W	<b>472,00 €</b>
<b>GR325R</b>	●	gerillt 330 x 450 x 200 mm	15 kg	GAS / 4.200 W	<b>580,00 €</b>

## FRY TOP Doppelgerät

Gehäuse aus Edelstahl AISI 430. Grillfläche aus glattem Stahl (Modell L) und gerilltem Stahl (Modell R). Thermostat mit Regulierung 0 - 300 °C. Fettwanne zum Sammeln von Kochrückständen. Regulierung und Brennerzündung unabhängig von der Grillfläche. Gas-Modelle: eingestellt auf Flüssiggas. Erdgas-Düsen im Lieferumfang enthalten.



GR600L  
Gas



GH830L  
Elektro

Modell		Außenmaße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>GH610L</b>	●	glatt 600 x 500 x 200 mm	28 kg	400V / 6.000 W	<b>605,00 €</b>
<b>GH610R</b>	●	gerillt 600 x 500 x 200 mm	28 kg	400V / 6.000 W	<b>713,00 €</b>
<b>GH830L</b>	●	glatt 835 x 500 x 200 mm	25 kg	400V / 9.000 W	<b>861,00 €</b>
<b>GH830R</b>	●	2/3 glatt + 1/3 gerillt 835 x 500 x 200 mm	25 kg	400V / 9.000 W	<b>1.033,00 €</b>
<b>GR600L</b>	●	glatt 600 x 450 x 320 mm	38 kg	GAS / 8.400 W	<b>856,00 €</b>
<b>GR600R</b>	●	gerillt 600 x 450 x 320 mm	38 kg	GAS / 8.400 W	<b>945,00 €</b>



# Elektrisches Gyros-Gerät



GYR40



GYR60



GYR80



GYR100

- Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab
- Struktur, Spieß und Fleischauffangschale aus Edelstahl
- in Keramik beschichtete Infrarot-Heizstäbe mit hitzebeständigem Schutzglas zur Erleichterung der Reinigung und Reduzierung des Stromverbrauchs
- Einstellung der Heizstäbe nach Sektoren
- Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizstäben
- Drehmotor über 230V/50Hz
- Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.



Haube mit Filter



ACCOLGYR100



GYR80  
mit Glas-Kit  
(optional)



DEVAN / DEVMS

# Elektrisches Gyros-Gerät

Modell		<b>GYR40</b> ●	<b>GYR60</b> ●	<b>GYR80</b> ●	<b>GYR100</b> ●
Leistung	kW	2,8	4,2	5,6	7,0
Stromversorgung	V Hz	230/1N/50	230-400/3-3N/50	230-400/3-3N/50	230-400/3-3N/50
Heizstäbe	n°	4	6	8	10
Max. Fleischdurchmesser	mm	470	470	470	470
Garnutzhöhe	mm	280/320	410/460	590/640	710/760
Fleischfassungsvermögen	kg	5 - 10	10 - 30	30 - 65	50 - 85
Leistungspegel	n°	3	3	3	3
Abmessungen	mm	510x530x750h	510x530x870h	510x530x1060h	510x530x1220h
Mit Abzugshaube mit Filter	mm	510x530x1220h	510x530x1340h	510x530x1530h	510x530x1690h
Nettogewicht	kg	21,5	26	29,5	33,5
Bruttogewicht	kg	56,5	61	64,5	68,5
Verpackungsabmessungen	mm	625x625x1130h	625x625x1130h	625x625x1130h	720x650x1400h
Verpackungsvolumen	m <sup>3</sup>	0,441	0,441	0,441	0,655
Preis	€	<b>1.664,00</b>	<b>1.861,00</b>	<b>2.058,00</b>	<b>2.255,00</b>



GYR60M

- Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab
- Struktur, Spieß und Fleischauffangschaukel aus Edelstahl
  - Infrarot-Brenner mit Keramikplatte - entfernbare Brenner-Schutznetz
  - Einstellung der Brenner nach Sektoren
  - piezoelektrische Zündung
  - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert
  - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizstäben
  - Drehmotor über 230V/50Hz
  - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.



GYR80M



Haube mit Filter



ACCOLGYR100



GYR80MD



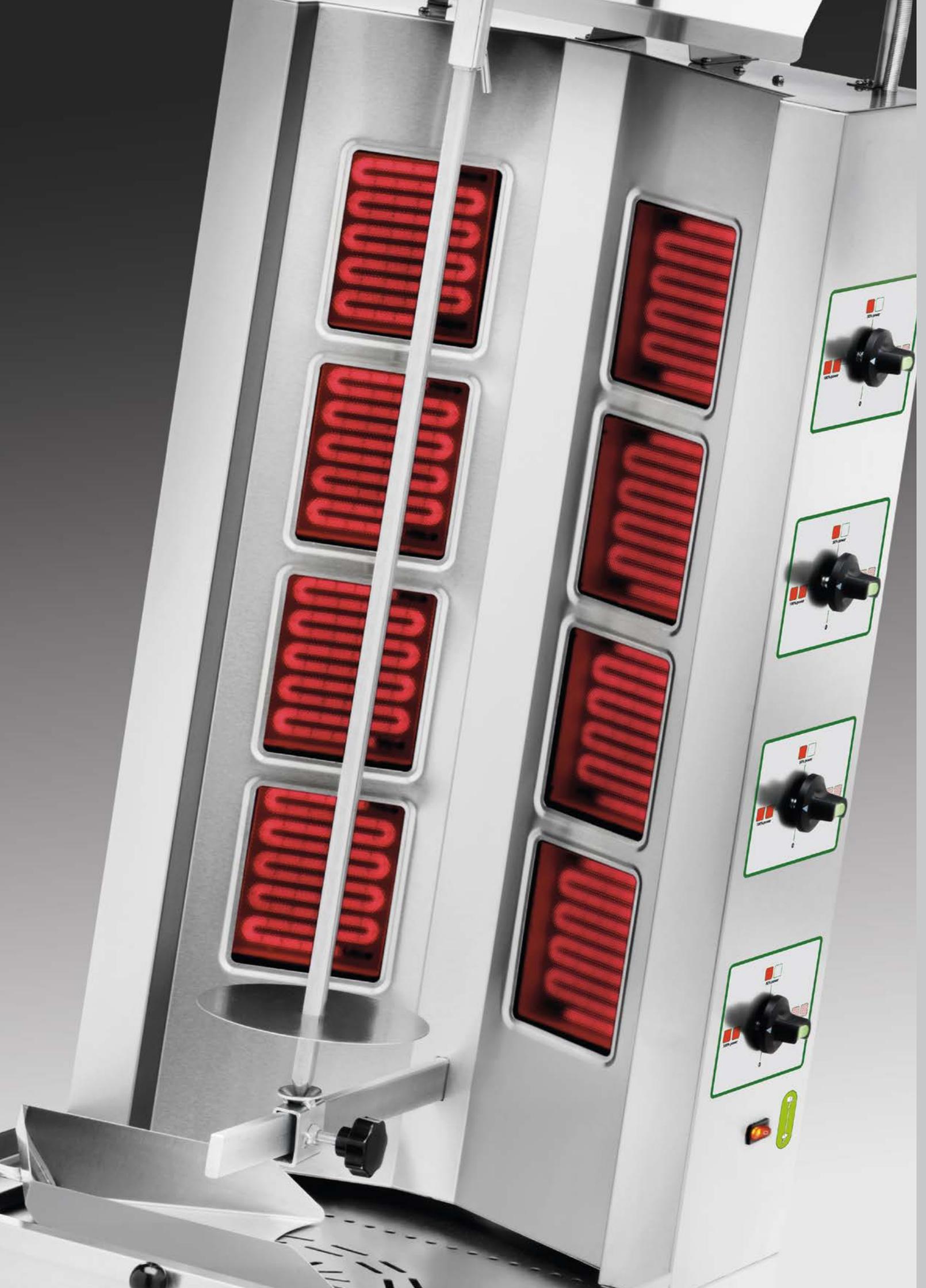
GYR80M  
Mit Haube mit Filter



DEVVRAN / DEVMS

Modell		<b>GYR60M</b> ●	<b>GYR80M</b> ●	<b>GYR80MD</b> ●
Leistung	kW	10,2	13,6	13,6+13,6
Stromversorgung	V Hz	230/1N/50	230/1N/50	230/1N/50
Kalorien	kcal/h BTU/h	8.772 34.810	11.696 46.413	11.696+11.696 46.413+46.413
Erdgasverbrauch	m <sup>3</sup> /h m <sup>3</sup> /h	G20 = 1,05 G25 = 1,23	G20 = 1,27 G25 = 1,48	G20 = 1,27+1,27 G25 = 1,48+1,48
LPG-Verbrauch	kg/h	G30/G31 = 0,71	G30/G31 = 0,95	G30/G31 = 0,95+0,95
Gasanschluss		1/2" G	1/2" G	1/2" G
Brenner	n°	6	8	8 + 8
Max. Fleischdurchmesser	mm	500	500	580
Garnutzhöhe	mm	470/520	630/680	620/670
Fleischfassungsvermögen	kg	5 - 30	30 - 65	50 - 80
Leistungspegel				
Abmessungen	mm	480x500x940h	480x500x1105h	570x620x1120h
Mit Haube mit Filter	mm	480x500x1210h	480x500x1375h	570x620x1590h
Nettogewicht	kg	26	32	39
Bruttogewicht	kg	61	67	74
Verpackungsabmessungen	mm	625x625x1130h	625x625x1130h	720x650x1400h
Verpackungsvolumen	m <sup>3</sup>	0,441	0,441	0,655
Preis	€	<b>1.575,00</b>	<b>1.802,00</b>	<b>3.092,00</b>

Zubehör		Beschreibung	Preis
<b>ACCOLGYR100</b>	●	Elektrisches Messer, Klinge Ø100 mm	<b>303,00 €</b>
<b>DEVTRAN</b>	●	Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, Klinge Ø 80 mm	<b>1.038,00 €</b>
<b>DEVMS</b>	●	Professionelles elektrisches Messer mit Transformator, automatische Regulierung der Motorenleistung, Klinge Ø 80 mm	<b>1.135,00 €</b>
<b>GYR40-60</b>	●	Satz Schutzglasscheiben	<b>584,00 €</b>
<b>GYR80-100</b>	●	Satz Schutzglasscheiben	<b>696,00 €</b>
	●	Rauchabzug mit Aktivkohlefilter	<b>629,00 €</b>



# GAM Kühltechnik

## DIE GAM KÜHLTECHNIK IST DIE GESAMTAUSSTATTUNG FÜR DIE LAGERUNG UND KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN

**Biertheke** Die Produktlinie der gekühlten Biertheken im tollen Design befriedigt alle Bedürfnisse der Zweckmäßigkeit und der Effizienz.

**Kühltische** Diese Kühltische garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und die Varianten mit Plus- und Minustemperatur gewährleisten eine korrekte und klare Einteilung der Lebensmittel.

**Kühlschränke** Diese Kühlschränke garantieren eine perfekte Konservierung der Lebensmittel. Die verschiedenen Lagerungsmöglichkeiten und die Varianten mit Plus- und Minustemperatur gewährleisten eine korrekte und klare Einteilung der Lebensmittel.

**Pizzakühltische** Ein flexibles und vielseitiges Produkt für die Zubereitung köstlicher Pizzen. Gekühlte Tische und der dazugehörige Aufbau, neutrale Schubladenblöcke, Granit-Arbeitsplatten: das Beste für die Zusammenstellung eines optimalen Arbeitsplatzes und ideal für die Zubereitung von Pizzen und Teigwaren.

**Gekühlte Ausstellvitrinen** Unentbehrlich für die Konservierung großer Mengen leicht verderblicher Lebensmittel.

**Schnellkühler und Schockfroster** Die Schnellkühlung und das Schockfrosten sind schonende Kühlarten die eine korrekte Konservierung der Rohstoffe und generell aller Lebensmittel vor der Einlagerung bis hin zur Verarbeitung ermöglichen.

**Eiswürfelmaschinen** Unsere vollständig aus Edelstahl gefertigten Eiswürfelmaschinen sind mit der neusten Technologie ausgestattet, um stets maximale Leistung und lange Lebensdauer zu gewähren.

# Biertheken



Die GAM Umluft-Biertheken sind komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, technisch absolut ausgereift und für den Dauereinsatz konzipiert.

Durch die Schubladenmodule ist jede Kombination möglich.

Es kommt ausschließlich das Kältemittel R404A zum Einsatz und durch die Isolierstärke von 50mm ist eine zuverlässige Kühlung gewährleistet.

Die Theken sind wahlweise mit Becken links oder rechts lieferbar.

Auf Wunsch auch ohne Arbeitsfläche zum Unterbau.

<b>Biertheke</b> <b>0°/+8°</b>	<b>2-türig - 1 Becken</b> 66165005	<b>2-türig - 2 Becken</b> 66165015	<b>3-türig - 2 Becken</b> 66165025
Außenmaße B x T x H	1600 x 700 x 970 mm	1920 x 700 x 970 mm	2500 x 700 x 970 mm
Anschluss	230 Volt / 290 W	230 Volt / 290 W	230 Volt / 378 W
Gewicht	120 kg	150 kg	180 kg
	●	●	●
Preis	<b>4.009,00 €</b>	<b>4.389,00 €</b>	<b>5.105,00 €</b>
	-	inkl. Abfallschacht	inkl. Abfallschacht

<b>Zubehör</b>				
Schubladenblock	●	66157060	2 x 1/2 GN	<b>765,00 €</b>
Rädersatz	●	64700553+64700554	lenkbar / 2 mit Bremse	<b>98,00 €</b>



# Kühltische und Tiefkühltische



HTRG.722 - HTFG 722



HTRG.742 - HTFG 742

## Kühltische und Tiefkühltische GN 1/1

Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem, hochdruckeingespritztem Polyurethan. Isolierungsdicke: 40 mm. Automatisch schließende Türen mit magnetischer Dichtung. Kühltische nur in der TN-Ausführung erhältlich. Elektronisches Bedienfeld vorne mit NTC-Temperaturfühler. Umluftkühlung. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur + 43 °C / rel. Luftfeuchtigkeit 65 %) mit Kältemittel R404A / R507. Völlig automatische Kondensatverdunstung. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. (H 110 - 190 mm).

**Standardausstattung:** 1 rilsanierter Rost GN 1/1 und 2 Edelstahl-L-Schienen pro Tür.

# Kühltische und Tiefkühltische

ENERGIE SPAREN

R290

## HTRG.722

Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

## HTRG.732

Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

## HTRG.742

Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

## HTFG.722

Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 2 Türen

## HTFG.732

Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 3 Türen

## HTFG.742

Edelstahl-Tiefkühltisch GN 1/1 mit 4 Türen

**Standardausstattung:** nr. 1 Kit für Tür



## KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

Modell		Maße BxTxH	Türen	Gewicht	Nutzhalt	Arbeitstemperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
<b>HTRG.722</b>	●	1260x700x850 mm	2	85 kg	300	+0 - +8 °C	300 W	230 V 1 - 50	<b>2.258,00 €</b>
<b>HTRG.732</b>	●	1720x700x850 mm	3	125 kg	460	+0 - +8 °C	300 W	230 V 1 - 50	<b>2.620,00 €</b>
<b>HTRG.742</b>	●	2180x700x850 mm	4	145 kg	630	+0 - +8 °C	300 W	230V 1 - 50	<b>3.053,00 €</b>
<b>HTFG.722</b>	●	1260x700x850 mm	2	85 kg	300	-15 - -18 °C	460 W	230V 1 - 50	<b>2.766,00 €</b>
<b>HTFG.732</b>	●	1720x700x850 mm	3	125 kg	460	-15 - -18 °C	460 W	230V 1 - 50	<b>3.127,00 €</b>
<b>HTFG.742</b>	●	2180x700x850 mm	4	145 kg	630	-15 - -18 °C	460 W	230V 1 - 50	<b>4.034,00 €</b>

Zubehör		Beschreibung	Preis
<b>HCTR.72</b>	●	Gekühlter Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 2 x 1/2	<b>594,00 €</b>
<b>HCTR.73</b>	●	Gekühlter Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 3 x 1/3	<b>928,00 €</b>
<b>HGR.11</b>	●	Rilsanierter Rost GN 1/1 - 325x530	<b>30,00 €</b>
<b>HGR.111</b>	●	Edelstahl-Rost GN 1/1 - 325x530	<b>49,00 €</b>
<b>HCG.11</b>	●	2 Stück Edelstahlschienen für GN 1/1	<b>25,00 €</b>
<b>KT.2</b>	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	<b>196,00 €</b>

# Bäckerei-Kühltische



HTRE.722



HTRE.742

- Die Kompressoren verwenden das Kältemittel/Gas R290 (GWP=3), was eine deutliche Energieeinsparung mit sich bringt.
- Heißgas ermöglicht ein schnelles und energiesparendes Abtauen der Geräte.
- Vollständig kanalisierte Belüftung. Die Schienen sind handschonend geformt.
- Das verwendete Material ist rostfreier Edelstahl AISI 304 sowohl innen als auch außen, mit Ausnahme des äußeren Motorraums, der rechten Rückwand und der äußeren unteren Abdeckung, die aus Edelstahl AISI 430 sind.
- Die Isolierung besteht aus Polyurethan-Hartschaum mit HFO (GWP=0), der auch den in Zukunft strengeren Regeln des Umweltschutzes entspricht.
- Der obere Teil ist direkt zusammen mit dem Hauptkörper geschäumt.
- Die Arbeitsfläche, falls vorhanden, ist mit Melamin von 20 cm Dicke verkleidet und mit Materialien verbunden, die Temperaturen über 100 °C standhalten.

# Bäckerei-Kühltische

**ENERGIE SPAREN**

**0° / +8 °C - R290**

## HTRE.722

Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 2 Türen

## HTRE.732

Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 3 Türen

## HTRE.742

Edelstahl-Bäckereikühltisch 600x400 mit 4 Türen

**Standardausstattung:** nr. 1 Kit für Tür



## KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

Modell		Maße BxTxH	Türen	Gewicht	Nutzinhalt	Arbeitstemperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
<b>HTRE.722</b>	●	1380x800x850 mm	2	85 kg	345	+0 - +8 °C	300 W	230V 1 - 50	<b>2.440,00 €</b>
<b>HTRE.732</b>	●	1900x800x850 mm	3	125 kg	530	+0 - +8 °C	300 W	230V 1 - 50	<b>2.852,00 €</b>
<b>HTRE.742</b>	●	2420x800x850 mm	4	145 kg	715	+0 - +8 °C	495 W	230V 1 - 50	<b>3.364,00 €</b>

Zubehör		Beschreibung	Preis
<b>HCTRE.72</b>	●	Gekühlter Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 2 x 1/2	<b>601,00 €</b>
<b>HCTRE.73</b>	●	Gekühlter Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 3 x 1/3	<b>935,00 €</b>
<b>HCG.64</b>	●	2 Stück Edelstahlschienen für Euronorm (EN)	<b>22,00 €</b>
<b>HGR.64I</b>	●	Edelstahl-Rost EN 400x600	<b>53,00 €</b>
<b>HGR.64</b>	●	Rilsan EN plastifiziertes Gitter	<b>30,00 €</b>
<b>KT.2</b>	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	<b>196,00 €</b>

# Kühl- und Tiefkühlschränke

**ENERGIE SPAREN**

**R290**



70TN - 70BT

140TN - 140BT

Die Gastronomie-Kühlschranklinie hat eine Erneuerung des Stils und der Funktion erfahren: - selbsttragendes Monocoque-Gehäuse mit 60/75 mm Isolierung aus HFO-Polyurethan-Hartschaum (mit GWP=0). - Das verwendete Material ist sowohl innen wie außen Edelstahl AISI 304, mit Ausnahme der Decke, der äußeren Rückwand und unteren Abdeckung, die aus Edelstahl AISI 430 sind. - Monoblock-Kühlaggregat unter Verwendung von Kühlmittel/ Gas R290 (GWP=3), das eine erhebliche Energieeinsparung ermöglicht. - Heißgas ermöglicht ein schnelles und energieeinsparendes Abtauen der Geräte. - Teilweise kanalisierte Belüftung sorgt für die Luftzirkulation in der Innenzelle. - Der Mikroschalter für Lüfterstop bei Kühlschranköffnung ist mechanisch und muss bei Änderung der Türöffnungsrichtung (links/rechts) nicht versetzt werden. - Die Tür ist reversibel (Links-/Rechtsöffnung). Dazu muss man nur das untere Scharnier auf die andere Seite montieren. - Die Innenausstattung ist per Einrastung montiert, leicht herausnehmbar und äußerst praktisch und leicht zu reinigen. - Die Luftzufuhr in den belüfteten Kühlschränken erfolgt über einen Kanal und sorgt dafür, dass keine Eisbildung oder Beeinträchtigung der gelagerten Produkte entsteht.

## KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

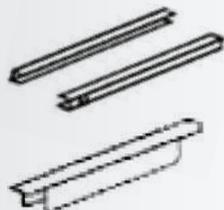
Modell	Maße BxTxH	Türen	Ge- wicht	Volu- men	Arbeitstem- peratur	Klimaklasse	Leistung	Netz- spannung	Preis
<b>70TN</b> ●	720x800 x2020 mm	1	110 kg	700	0 - +8 °C	5	330 W	230V 1 - 50	<b>2.017,00 €</b>
<b>140TN</b> ●	1440x800 x2020 mm	2	150 kg	1400	0 - +8 °C	5	400 W	230V 1 - 50	<b>3.043,00 €</b>
<b>70BT</b> ●	720x800 x2020 mm	1	122 kg	700	-15 - -18 °C	5	590 W	230V 1 - 50	<b>2.583,00 €</b>
<b>140BT</b> ●	1440x800 x2020 mm	2	159 kg	1400	-15 - -18 °C	5	800 W	230V 1 - 50	<b>3.802,00 €</b>

# Kühl- und Tiefkühlschränke

Zubehör		Beschreibung	Preis
<b>GR21</b>	●	Rilsanierter Rost GN 2/1 530 x 650 mm	<b>30,00 €</b>
<b>GR21I</b>	●	Edelstahl-Rost GN 2/1 - 530x650	<b>68,00 €</b>
<b>CG21</b>	●	1 Paar Edelstahlschienen	<b>22,00 €</b>
<b>KT.2</b>	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	<b>192,00 €</b>
<b>7060</b>	●	Schloss/ abschließbar	<b>36,00 €</b>
<b>2350</b>	●	LED- Innenbeleuchtung	<b>45,00 €</b>
<b>KP.1</b>	●	Ausrüstung mit 16 Paar Schienen 60/40, Abstand: 75 mm - 1 Tür	<b>288,00 €</b>

# Pizzakühltische

## Standardausstattung:



3 Paar Führungen pro Fach  
(Gitter ausgeschlossen)

Traversen für Tablethalter

Die Kühltisch-Linie Euro-Norm erfüllt die spezifischen Bedürfnisse der Pizzeria und dem Backen von trockenem Gebäck ganz allgemein. Die Mehrfachnutzung der Bleche (600x400) ist möglich.

Diese ganze Kühltisch-Linie ist serienmäßig mit einem luftdichten Monoblock, elektronischen Thermometer und Selbstverdampfungssystem für Abtauwasser ausgestattet.

Die Platten sind aus sardischem Granit mit Aufkantung auf 3 Seiten, um die Kühlvitrine für die gekühlten Lebensmittel zu stützen.

**Die Pizzeria-Linie ist aus Marmorplatte und Kühlaufsatzvitrine für die Behälter mit dem Pizzabelag zusammengesetzt. Edelstahlwannen und Schubladen aus Polyethylen 600x400 sind nicht inbegriffen.**



**0°/ +8° C - R290  
(Pizzakühltische)**

### TP.2-14

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/3.

### TP.3-21

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 3 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/3.

### TP.27-14

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/3 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

### TPI.2-14

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte und Kühlaufsatzvitrine 1/4.

### TPI.27-14

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche 600x400 mm mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/4 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

### TPI.27-14GN

Edelstahl-Pizzakühltisch für Bleche GN 1/1 mit 2 Türen - Granit-Arbeitsplatte, Kühlaufsatzvitrine 1/4 und Schubladenblock mit 7 Schubladen.

# Pizzakühltische

## KLIMASCHRÄNKE 5, 40 °C AUSSENTEMPERATUR

Modell		Maße BxTxH	Türen	Gewicht	Schubladen, ungekühlt	Temperatur	Leistung	Netzspannung	Preis
<b>TP.2-14</b>	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>3.571,00 €</b>
<b>TP.3-21</b>	●	2000x800 x1420 mm	3	210 kg	-	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>4.565,00 €</b>
<b>TP.27-14</b>	●	2000x800 x1420 mm	2	220 kg	7	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>5.062,00 €</b>
<b>TPI.2-14</b>	●	1400x800 x1420 mm	2	180 kg	-	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>3.667,00 €</b>
<b>TPI.27-14</b>	●	1830x800 x1420 mm	2	210 kg	7	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>4.969,00 €</b>
<b>TPI.27-14GN</b>	●	1800x750 x1420 mm	2	210 kg	7	+0 - +8 °C	600 W	230V 1 - 50	<b>4.883,00 €</b>

Zubehör		Beschreibung	Preis
<b>HGR.64</b>	●	Rilsanierter Rost EN 400x600	<b>29,00 €</b>
<b>HGR.64I</b>	●	Edelstahl-Rost EN 400x600	<b>55,00 €</b>
<b>HCG.64</b>	●	2 Stück Edelstahlschienen für Euronorm (EN)	<b>22,00 €</b>
<b>KT.2</b>	●	Edelstahlrädersatz Ø 125 mm	<b>192,00 €</b>
<b>HCTRE.72</b>	●	Schubladenblock mit 2 Schubladen anstatt der Tür GN 1/2 + 1/2	<b>583,00 €</b>
<b>HCTRE.73</b>	●	Schubladenblock mit 3 Schubladen anstatt der Tür GN 1/3 + 1/3 + 1/3	<b>903,00 €</b>

# Kühlaufsatzvitrinen

**+2° / +8 °C - R600**

**Standardausstattung:**



Traversen  
für Tablethalter



mit Spuckschutz

Unsere Kühlaufsatzvitrinen entsprechen allen Hygienevorschriften und ermöglichen eine perfekte Organisation der Zutaten in Pizzerien, Restaurants, Bars und Fast Food-Einrichtungen. Unser umfangreiches Sortiment besteht aus Kühlaufsatzvitrinen GN 1/3 (Tiefe 385 mm) und GN 1/4 (Tiefe 325 mm) mit verschiedenen Maßen. Unsere Kühlaufsatzvitrinen sind komplett aus Edelstahl und die Innenecken der Wanne sind abgerundet.

Für unsere Kühlaufsatzvitrinen eignen sich folgende Edelstahlbehälter: GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 mit einer max. Höhe von 150 mm. Statische Kühlung mit eigenem Kühlaggregat und elektronische Temperaturkontrolle.

**Ohne Behälter.**

## Kühlaufsatzvitrine aus Edelstahl mit Sekuritglas für Edelstahlbehälter GN 1/3

Modell		Maße BxTxH	Anzahl	Temperatur	Leistung	Netzspannung	Ge- wicht	Preis
<b>MPGI.12V</b>	●	1200x370x420 mm	4 x GN 1/3	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	<b>982,00 €</b>
<b>MPGI.14V</b>	●	1400x370x420 mm	6 x GN 1/3	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	32 kg	<b>1003,00 €</b>
<b>MPGI.18V</b>	●	1800x370x420 mm	8 x GN 1/3	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	40 kg	<b>1.092,00 €</b>
<b>MPGI.20V</b>	●	2000x370x420 mm	9 x GN 1/3	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	44 kg	<b>1.191,00 €</b>

## Kühlaufsatzvitrine aus Edelstahl mit Sekuritglas für Edelstahlbehälter GN 1/4

Modell		Maße BxTxH	Anzahl	Temperatur	Leistung	Netzspannung	Ge- wicht	Preis
<b>MPRI.12V</b>	●	1200x310x420 mm	5 x GN 1/4	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	28 kg	<b>970,00 €</b>
<b>MPRI.14V</b>	●	1400x310x420 mm	6 x GN 1/4	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	30 kg	<b>988,00 €</b>
<b>MPRI.18V</b>	●	1800x310x420 mm	9 x GN 1/4	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	38 kg	<b>1.015,00 €</b>
<b>MPRI.20V</b>	●	2000x310x420 mm	10 x GN 1/4	+2 - +8 °C	270 W	230V-1-50	42 kg	<b>1.159,00 €</b>



# Schnellkühler / Schockfroster



AT03GAM



AT05GAM



AT10GAM

## Schnellkühler / Schockfroster

### LINIE ISO

**Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl.**

Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem, hochdruckeingespritztem Polyurethan. Isolierungsdicke: 60 mm. Oberer Deckel abnehmbar, automatisch schließende Tür mit Magnetsichtung. Vorderpaneel mit elektronischem Kontroll- und Bedienfeld mit PTC-Kerntemperaturfühler und Kernfühler. Umluftkühlung mit Lüftungsrad. Serienmäßig herausnehmbares tropikalisiertes Monoblock-Aggregat (Raumtemperatur 43 °C / rel. Luftfeuchtigkeit 65 %) mit Kältemittel R404A / R507. Die Schnellkühler und Schockfroster sind auch ohne Kühlaggregat lieferbar. Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zyklusende und untere Tauwasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3 °C und -18°C oder nach Zeit. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (60-90 mm). Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 mm geeignet. Standardausstattung: PTC-Kerntemperaturfühler mit Kernfühler und Edelstahlschienen (6 für AT03ISO – 10 für AT05ISO – 14 für AT07ISO – 20 für AT10ISO).

**Schnellkühlung +70 °C > +3 °C** Innen und außen aus Edelstahl, mit Ausnahme des äußeren Bodens aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freiem, hochdruckeingespritztem Polyurethan. Isolierungsdicke: 60 mm. Oberer Deckel abnehmbar, automatisch schließende Tür mit Magnetsichtung. Vorderpaneel mit elektronischem Kontroll- und Bedienfeld mit PTC-Kerntemperaturfühler und Kernfühler.

**Schockfrosten +70 °C > -18 °C** Die höchste Konservierung wird durch den raschen Schockfrostartzyklus erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle gebildet, welche die Zellen der Lebensmittel optimal schützen. Aufgrund des Schockfrostartprozesses sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von maximal 240 Minuten ab. Die schockgefrostarteten Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.

# Schnellkühler / Schockfroster

**AT03GAM:** Schnellkühler/Schockfroster 3 GN 1/1 oder 600x400 mm

**AT05GAM:** Schnellkühler/Schockfroster 5 GN 1/1 oder 600x400 mm

**AT07GAM:** Schnellkühler/Schockfroster 7 GN 1/1 oder 600x400 mm

**AT10GAM:** Schnellkühler/Schockfroster 10 GN 1/1 oder 600x400 mm

Modell	Maße BxTxH	Innenmaße	Gewicht	Nutzhalt Bleche	Schnellkühlleistung / Schnellfrostleistung	Leistung	Netz- spannung	Preis
<b>AT03GAM</b> ●	750x740 x760 mm	610x400 x280 mm	50 kg	3 GN 1/1 3 600x400	+3 °C 14 kg -18 °C 11 kg	1150 W	230V 1-50	<b>2.595,00 €</b>
<b>AT05GAM</b> ●	750x740x 860 mm	610x400 x410 mm	71 kg	5 GN 1/1 5 600x400	+3 °C 20 kg -18 °C 15 kg	1424 W	230V 1-50	<b>2.920,00 €</b>
<b>AT07GAM</b> ●	750x740x 1260 mm	610x400 x770 mm	110 kg	7 GN 1/1 7 600x400	+3 °C 25 kg -18 °C 20 kg	1490 W	230V 1-50	<b>4.704,00 €</b>
<b>AT10GAM</b> ●	750x740 x1260 mm	610x400 x770 mm	110 kg	10 GN 1/1 10 600x400	+3 °C 25 kg -18 °C 20 kg	1490 W	230V-1- 50	<b>4.867,00 €</b>

Zubehör	Beschreibung	Preis
<b>GUABB</b> ●	1 Paar Edelstahlschienen	<b>29,00 €</b>
<b>GRPLTGN</b> ●	Rilsanierter Rost	<b>33,00 €</b>
<b>TGLGN</b> ●	Edelstahlblech 530 x 325 x H 12 mm	<b>63,00 €</b>
<b>BI GN1 / 1 150</b> ●	Edelstahlbehälter GN1/1 - H 150 mm	<b>103,00 €</b>
<b>CBI GN1/1</b> ●	Edelstahldeckel GN 1/ 1	<b>40,00 €</b>
<b>CFH01</b> ●	Durchsichtiger Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz 530 x 325 x H 150 mm	<b>40,00 €</b>
<b>PFTGN</b> ●	Gelochte Edelstahlplatte 530 x D 325 mm	<b>62,00 €</b>
<b>GRPLPAS</b> ●	Rilsanierter Rost für Bäckerei 600 x D 400 mm	<b>33,00 €</b>
<b>TGLPAS</b> ●	Edelstahlblech für Bäckerei 600 x 400 x H 12 mm	<b>71,00 €</b>
<b>PFTPS</b> ●	Gelochte Edelstahlplatte	<b>68,00 €</b>
<b>RUOABB</b> ●	Rädersatz, 2 mit Bremse und 2 ohne Bremse	<b>159,00 €</b>

# Eiswürfelmaschinen



KP 2.0 - KP 3.0



KP 37/15 - KP 50/25

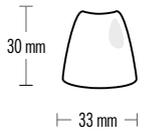


KP 60/40 - KP 100/60  
KP 140/75



KP 300

Voll Eiswürfel 18 gr



Die ganz aus Edelstahl hergestellten Eiswürfelmaschinen für Vollwürfel, **Serie KP**, sind die besten, mit der modernsten Technologie ausgestatteten Eiswürfelbereiter, die Top-Leistungen und lange Haltbarkeit garantieren.

Die Bildung der Eiswürfel erfolgt durch die Verteilung des Wassers auf einem Horizontalverdampfer aus Kupfer, wo sich sobald dieser erkaltet, reine und kristallklare Eiswürfel mit sehr hoher Dichte bilden. Der **Vollwürfel** ist reiner als das Wasser aus dem er hergestellt wird und ist geeignet um jede Art von Getränk in jeder Situation langfristig zu kühlen, ohne es zu verdünnen.



Reduzierter Wasserverbrauch



Reduzierte Wartungskosten



Niedriger Energieverbrauch



100% erzeugt in Italien



Einfache Wartung



Karosserie aus Edelstahl



Elektronische Prüfung mit Selbstdiagnose

# Eiswürfelmaschinen

Modell		<b>KP 20</b> ●	<b>KP 30</b> ●	<b>KP 37/15</b> ●	<b>KP 50/25</b> ●	<b>KP 60/40</b> ●	<b>KP 100/60</b> ●	<b>KP 140/75</b> ●	<b>KP 300</b> ●
		VORRATS-BEHÄLTER VORNE	VORRATS-BEHÄLTER VORNE	VORRATS-BEHÄLTER VORNE	VORRATS-BEHÄLTER VORNE	VORRATS-BEHÄLTER HINTEN	VORRATS-BEHÄLTER HINTEN	VORRATS-BEHÄLTER HINTEN	VORRATS-BEHÄLTER HINTEN
Abmessungen (BxTxH)	mm	365 x 495 x 600	365 x 495 x 690	500 x 585 x 685	500 x 585 x 795	740 x 605 x 915	740 x 605 x 1015	840 x 745 x 1070	1255 x 595 x 860
Höhe Füße	mm	0 - 10	0 - 10	0 - 20	0 - 20	50 - 80	50 - 80	50 - 80	-
24 h Produktion (⊕21°C - ⊖15°C)	kg	20 (≈1176 □)	30 (≈1164 □)	37 (≈2176 □)	50 (≈2941 □)	50 (≈3529 □)	100 (≈5882 □)	140 (≈8235 □)	300 (≈17650 □)
Eiswürfel je Zyklus		24	28	40	40	64	64	108	216
Vorratkapazität	Kg	6 (≈353 □)	10 (≈588 □)	15 (≈882 □)	25 (≈1471 □)	40 (≈2352 □)	60 (≈3529 □)	72 (≈4411 □)	Separate
Kühlungssystem		A / W	A / W	A / W	A / W	A / W 00	A / W	A / W	A / W
Kontrollsystem		E	E	E	E	E	E	E	E
Standardspannung	V Hz	230 50	230 50	230 50	230 50	230 50	230 50	230 50	230 50
Gesamtleistung	W	500	600	700	800	1050	1200	1700	2700
Kühlungstyp		R 404A	R 404A	R 404A	R 404A				
Nettogewicht	Kg	31	34	45	50	72	81	100	137
Verpackungsabmessungen (BxTxH)	Kg	420 x 560 x 750	445 575 790	575 x 650 x 850	575 x 650 x 950	810 x 670 x 1100	810 x 670 x 1200	920 x 820 x 1240	1310 x 640 x 1010
Bruttogewicht	Kg	35	38	53	58	81	90	115	154
Preis	€	<b>1.182,00</b>	<b>1.492,00</b>	<b>1.723,00</b>	<b>1.935,00</b>	<b>2.606,00</b>	<b>3.104,00</b>	<b>3.853,00</b>	<b>6.271,00</b>

## LEGENDE

M = Mechanische Kontrolle  
 E = Elektronische Kontrolle  
 W = Wassergekühlt  
 A = Luftgekühlt  
 V = Verfügbar  
 X = Nicht Verfügbar

Sonderspannung +3%

## KP 300

kombinierbar mit ST S400

# Eiswürfelmaschinen



KS 80/15  
KS 120/25



KS 270  
KS 550

Flockeneis



Die ganz aus Edelstahl hergestellten Eiswürfelmaschinen für Flockeneis, **Serie KS**, verfügen, was die interne Mechanik betrifft, über ein innovatives Konzept. Sie sind sowohl mit eingebautem Vorratsbehälter, als auch mit separatem Vorratsbehälter erhältlich. Das Flockeneis bildet sich dank eines vertikalen Verdampferzylinders aus Edelstahl. Das Eis wird dann mit einer Schnecke von der internen Oberfläche abkratzt und zum Eis Crusher befördert, wo der Wassergehalt verringert wird, bevor es austritt. Das **Flockeneis** wird bei einer Temperatur von etwas unter 0° C hergestellt und hat einen Wassergehalt von 25%. Dank dieser Eigenschaft ist es für zahlreiche Verwendungszwecke geeignet: Zur Ausstellung und Präsentation von Lebensmitteln, zur Herstellung von Cocktails, zur Verwendung im chemischen und pharmazeutischen Bereich und in Wellnesscentern.



Reduzierter Wasserverbrauch



Reduzierte Wartungskosten



Niedriger Energieverbrauch



100% erzeugt in Italien



Einfache Wartung



Karosserie aus Edelstahl

# Eiswürfelmaschinen

<b>Modell</b>		<b>KS 80/15</b> ●	<b>KS 120/25</b> ●	<b>KS 270</b> ●	<b>KS 550</b> ●
		VORRATSBEHÄLTER VORNE	VORRATSBEHÄLTER HINTREN	VORRATSBEHÄLTER SEPARAT	VORRATSBEHÄLTER SEPARAT
Abmessungen (BxTxH)	mm	500 x 670 x 696	500 x 670 x 796	605 x 570 x 725	605 x 570 x 725
Höhe Füße	mm	0 - 20	0 - 20	-	-
24 h Produktion ( $\uparrow$ 21°C - $\downarrow$ 15°C)	kg	80	120	270	550
Vorratskapazität	Kg	15	25	Separate	Separate
Kühlungssystem		A / W	A / W	A / W	A / W
Kontrollesystem		M	M	M	M
Standardspannung	V Hz	230 50	230 50	230 50	230 50
Gesamtleistung	W	700	700	1100	2000
Kühlungstyp		R 404A	R 404A	R 404A	R 404A
Nettogewicht	Kg	58	60	66	102
Verpackungs- abmessungen (BxTxH)	Kg	590 x 750 x 860	590 x 750 x 960	600 x 600 x 710	680 x 680 x 890
Bruttogewicht	Kg	65	68	72	110
Preis	€	<b>3.294,00</b>	<b>3.952,00</b>	<b>5.078,00</b>	<b>6.324,00</b>

## LEGENDE

M = Mechanische Kontrolle  
 E = Elektronische Kontrolle  
 W = Wassergekühlt  
 A = Luftgekühlt  
 V = Verfügbar  
 X = Nicht Verfügbar

Sonderspannung +3%

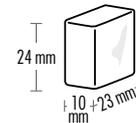
## KS 270

kombinierbar mit ST S150, ST S200, ST S250, ST S400

## KS 550

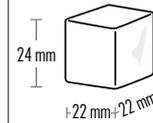
kombinierbar mit ST S200, ST S250, ST S400

# Eiswürfelmaschinen

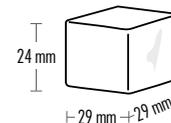


Halb-viereckiger Eiswürfel 6 gr

Standard



Viereckiger Eiswürfel 10 gr



Viereckiger Eiswürfel 17 gr

Die ganz aus Edelstahl hergestellten Eiswürfelmaschinen mit vertikalem Verdampfer für quadratische Eiswürfel, **Serie KQ**, zeichnen sich durch ein lineares und innovatives Design und hohe Zuverlässigkeit aus.

Die Eiswürfel bilden sich wegen des einheitlichen und kontinuierlich fließenden Wasserstrahls, der auf einem vertikalen Hochleistungsverdampfer verteilt wird.

Der **quadratische Eiswürfel** hat ausgezeichnete Kühleigenschaften. Seine Herstellung ist am kostengünstigsten und deshalb ist er die ideale Lösung für alle Aktivitäten für die viel Eis benötigt wird.



Reduzierter Wasserverbrauch



Reduzierte Wartungskosten



Niedriger Energieverbrauch



100% erzeugt in Italien



Karosserie aus Edelstahl



Einfache Wartung



Elektronische Prüfung mit Selbstdiagnose



Seitliche Staubschutzfilter, leicht zugänglich und entfernbar

# Eiswürfelmaschinen

<b>Modell</b>		<b>KQ 150</b> ●	<b>KQ 250</b> ●
		VORRATSBEHÄLTER SEPARAT	VORRATSBEHÄLTER SEPARAT
Abmessungen (BxTxH)	mm	560 x 620 x 575	760 x 620 x 575
Höhe Füße	mm	-	-
24 h Produktion ( $\Delta$ 21°C - $\Delta$ 15°C)	kg	150 ( $\approx$ 25000 - 6 g) ( $\approx$ 15000 - 10 g) ( $\approx$ 8800 - 17 g)	250 ( $\approx$ 41500 - 6 g) ( $\approx$ 25000 - 10 g) ( $\approx$ 14700 - 17 g)
Eiswürfel je Zyklus		275 - 6 g 168 - 10 g 110 - 17 g	370 - 6 g 234 - 10 g 140 - 17 g
Vorratkapazität	Kg	Separate	Separate
Kühlungssystem		A / W	A / W
Kontrollsystem		E	E
Standardspannung	V Hz	230 50	230 50
Gesamtleistung	W	780	1000
Kühlungstyp		R 452A	R 452A
Nettogewicht	Kg	53	70
Verpackungs- abmessungen (BxTxH)	Kg	630 x 690 x 720	830 x 690 x 720
Bruttogewicht	Kg	65	85
Preis	€	<b>3.896,00</b>	<b>4.325,00</b>

## LEGENDE

M = Mechanische Kontrolle  
 E = Elektronische Kontrolle  
 W = Wassergekühlt  
 A = Luftgekühlt  
 V = Verfügbar  
 X = Nicht Verfügbar

Sonderspannung +3%

## KQ 150

kombinierbar mit ST S150, ST S200, ST S250, ST S400

## KQ 250

kombinierbar mit ST S200, ST S250, ST S400

# Eiswürfelmaschinen

Bevorratung



Um jederzeit eine ausreichende Menge von Eis zu gewährleisten, bietet Kastel eine breite **Auswahl von Vorratsbehältern** in verschiedenen Größen und Kapazitäten, die perfekt mit den Modular Eismaschinen alle unserer Serien kombinierbar sind. Die Wahl des Modells hängt von mehreren Faktoren ab: der Größe der Eismaschine, seiner Produktionskapazität und dem täglichen Gebrauch. Ein ausreichender Vorrat vermeidet Raumprobleme und ermöglicht so eine effizientere Arbeit und eine Einsparung von Geld und Zeit. Alle GAM Vorratsbehälter, komplett aus Edelstahl hergestellt, sorgen für eine perfekte Abdichtung und eine dauerhafte Lagerung von Eis dank einem Isolationssystem bestehend aus einem hoch dichten Polyurethanschaum. Für alle Modelle der Kastel Vorratsbehälter ist, soweit erforderlich, ein oberes Blech vorgesehen, das im Preis inbegriffen ist.

Modell		● ST S 150	● ST S 200	● ST S 250	● ST S 400
Abmessungen (BxTxH)	mm	568 x 848 x 1048	768 x 848 x 1048	1081 x 824 x 968	1235 x 873 x 1270
Maximale Tiefe		1034	1034	944	1155
Vorratskapazität	Kg	130	181	250	400
Nr. Wagen		-	-	-	-
Nettogewicht	Kg	36	43	48	73
Verpackungsabmessungen (BxTxH)	Kg	620 x 885 x 1050	822 x 885 x 1050	1140 x 910 x 960	1300 x 940 x 1310
Bruttogewicht	Kg	50	56	63	97
Preis (oberes Blech inbegriffen)	€	1.754,00	1.850,00	2.533,00	3.044,00



## EDELSTAHL-MÖBEL

- Edelstahlmöbel mit Standfüßen (Arbeits- und Spültische) werden demontiert angeliefert.
- 40 mm starke, isolierte Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304
- Modelle mit hinterer Aufkantung - 50 mm Tiefe
- hintere Aufkantung H = 100 mm x 20 mm
- Schiebetüren mit integrierten Griffen und Randanschlügen
- flexible Positionierung der Einlegeböden
- verstärkter Grundboden
- höhenverstellbare Standfüße
- Spültische mit hinterer Aufkantung - Höhe 100 mm - mit tiefgezogenen und schallisolierten Waschbecken 400 mm starke und isolierte Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304; die restlichen Komponenten (Standfüße, ...) in AISI 430

# Tische mit Rahmen an 3 Seiten, Tiefe 700 mm mit und ohne hintere Aufkantung

**Achtung: werden demontiert geliefert**

**Tische mit Rahmen an 3 Seiten  
Tiefe 700 mm, ohne Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>168.7</b>	●	700 x 700 x 850/900 mm	25 kg	<b>294,50 €</b>
<b>168.8</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	28 kg	<b>311,00 €</b>
<b>168.9</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	31 kg	<b>324,00 €</b>
<b>168.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	33 kg	<b>365,00 €</b>
<b>168.11</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	35 kg	<b>377,00 €</b>
<b>168.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	37 kg	<b>392,00 €</b>
<b>168.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	39 kg	<b>406,00 €</b>
<b>168.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	41 kg	<b>424,00 €</b>
<b>168.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	43 kg	<b>436,00 €</b>
<b>168.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	45 kg	<b>454,00 €</b>
<b>168.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	47 kg	<b>467,00 €</b>
<b>168.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	49 kg	<b>483,00 €</b>
<b>168.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	51 kg	<b>496,00 €</b>
<b>168.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	53 kg	<b>503,00 €</b>
<b>168.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	55 kg	<b>519,00 €</b>



**Tiefe  
700**

**Tische mit Rahmen an 3 Seiten  
Tiefe 700 mm, mit Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>168.7A</b>	●	700 x 700 x 850/900 mm	26 kg	<b>323,00 €</b>
<b>168.8A</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	29 kg	<b>344,00 €</b>
<b>168.9A</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	32 kg	<b>363,00 €</b>
<b>168.10A</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	34 kg	<b>404,00 €</b>
<b>168.11A</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	36 kg	<b>422,00 €</b>
<b>168.12A</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	38 kg	<b>442,00 €</b>
<b>168.13A</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	41 kg	<b>460,00 €</b>
<b>168.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	43 kg	<b>484,00 €</b>
<b>168.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	44 kg	<b>497,00 €</b>
<b>168.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	46 kg	<b>521,00 €</b>
<b>168.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	48 kg	<b>537,00 €</b>
<b>168.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	50 kg	<b>555,00 €</b>
<b>168.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	52 kg	<b>575,00 €</b>
<b>168.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	54 kg	<b>586,00 €</b>
<b>168.21A</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	56 kg	<b>605,00 €</b>



**Tiefe  
700**

# Tische mit 1 oder 2 unteren Ablageflächen Tiefe 700 mm, ohne hintere Aufkantung



Tiefe  
700

**Achtung: werden demontiert geliefert**

**Tische mit unterer Ablagefläche  
Tiefe 700 mm, ohne hintere Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>167.7</b>	●	700 x 700 x 850/900 mm	30 kg	<b>306,00 €</b>
<b>167.8</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	33 kg	<b>325,00 €</b>
<b>167.9</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	36 kg	<b>345,00 €</b>
<b>167.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	39 kg	<b>398,00 €</b>
<b>167.11</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	41 kg	<b>415,00 €</b>
<b>167.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	43 kg	<b>431,00 €</b>
<b>167.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	45 kg	<b>447,00 €</b>
<b>167.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	<b>465,00 €</b>
<b>167.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	<b>480,00 €</b>
<b>167.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	<b>495,00 €</b>
<b>167.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	55 kg	<b>510,00 €</b>
<b>167.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	57 kg	<b>528,00 €</b>
<b>167.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	59 kg	<b>542,00 €</b>
<b>167.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	61 kg	<b>562,00 €</b>
<b>167.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	63 kg	<b>579,00 €</b>



Tiefe  
700

**Tische mit 2 unteren Ablageflächen  
Tiefe 700 mm, ohne hintere Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>1672.8</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	39 kg	<b>398,00 €</b>
<b>1672.9</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	42 kg	<b>435,00 €</b>
<b>1672.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	45 kg	<b>463,00 €</b>
<b>1672.11</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	47 kg	<b>487,00 €</b>
<b>1672.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	49 kg	<b>515,00 €</b>
<b>1672.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	51 kg	<b>537,00 €</b>
<b>1672.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	53 kg	<b>562,00 €</b>
<b>1672.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	55 kg	<b>587,00 €</b>
<b>1672.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	<b>615,00 €</b>
<b>1672.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	61 kg	<b>638,00 €</b>
<b>1672.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	64 kg	<b>660,00 €</b>
<b>1672.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	67 kg	<b>681,00 €</b>
<b>1672.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	<b>707,00 €</b>
<b>1672.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	73 kg	<b>728,00 €</b>

# Tische mit 1 oder 2 unteren Ablageflächen

## Tiefe 700 mm, mit hinterer Aufkantung

**Achtung: werden demontiert geliefert**

**Tische mit unterer Ablagefläche**  
Tiefe 700 mm, mit hinterer Aufkantung

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>167.7A</b>	●	700 x 700 x 850/900 mm	31 kg	<b>336,00 €</b>
<b>167.8A</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	34 kg	<b>358,00 €</b>
<b>167.9A</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	37 kg	<b>383,00 €</b>
<b>167.10A</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	<b>439,00 €</b>
<b>167.11A</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	42 kg	<b>459,00 €</b>
<b>167.12A</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	44 kg	<b>481,00 €</b>
<b>167.13A</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	46 kg	<b>500,00 €</b>
<b>167.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	48 kg	<b>521,00 €</b>
<b>167.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	50 kg	<b>541,00 €</b>
<b>167.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	52 kg	<b>561,00 €</b>
<b>167.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	<b>579,00 €</b>
<b>167.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	<b>597,00 €</b>
<b>167.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	<b>621,00 €</b>
<b>167.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	<b>645,00 €</b>
<b>167.21A</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	62 kg	<b>664,00 €</b>



**Tiefe**  
**700**

**Tische mit 2 unteren Ablageflächen**  
Tiefe 700 mm, mit hinterer Aufkantung

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>1672.8A</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	40 kg	<b>431,00 €</b>
<b>1672.9A</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	43 kg	<b>474,00 €</b>
<b>1672.10A</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	46 kg	<b>504,00 €</b>
<b>1672.11A</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	48 kg	<b>532,00 €</b>
<b>1672.12A</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	50 kg	<b>563,00 €</b>
<b>1672.13A</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	52 kg	<b>589,00 €</b>
<b>1672.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	<b>621,00 €</b>
<b>1672.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	<b>649,00 €</b>
<b>1672.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	59 kg	<b>678,00 €</b>
<b>1672.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	62 kg	<b>705,00 €</b>
<b>1672.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	65 kg	<b>733,00 €</b>
<b>1672.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	68 kg	<b>761,00 €</b>
<b>1672.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	71 kg	<b>787,00 €</b>
<b>1672.21A</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	74 kg	<b>816,00 €</b>



**Tiefe**  
**700**

# Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite, Tiefe 700 mm mit und ohne hintere Aufkantung



Tiefe  
700

**Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite  
Tiefe 700 mm ohne hintere Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>163.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	70 kg	<b>779,00 €</b>
<b>163.11</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	80 kg	<b>809,00 €</b>
<b>163.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	90 kg	<b>845,00 €</b>
<b>163.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	100 kg	<b>881,00 €</b>
<b>163.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	110 kg	<b>919,00 €</b>
<b>163.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	120 kg	<b>950,00 €</b>
<b>163.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	130 kg	<b>981,00 €</b>
<b>163.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	140 kg	<b>1.011,00 €</b>
<b>163.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	150 kg	<b>1.042,00 €</b>
<b>163.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	160 kg	<b>1.076,00 €</b>
<b>163.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	<b>1.112,00 €</b>



Tiefe  
700

**Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite  
Tiefe 700 mm mit hinterer Aufkantung**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>163.10A</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	72 kg	<b>820,00 €</b>
<b>163.11A</b>	●	1100 x 700 x 850/900 mm	82 kg	<b>855,00 €</b>
<b>163.12A</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	<b>895,00 €</b>
<b>163.13A</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	<b>933,00 €</b>
<b>163.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	<b>976,00 €</b>
<b>163.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	122 kg	<b>1.011,00 €</b>
<b>163.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	132 kg	<b>1.044,00 €</b>
<b>163.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	142 kg	<b>1.081,00 €</b>
<b>163.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	152 kg	<b>1.118,00 €</b>
<b>163.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	162 kg	<b>1.152,00 €</b>
<b>163.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	182 kg	<b>1.194,00 €</b>

# Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren und Schubladenblock Tiefe 700 mm mit und ohne hintere Aufkantung

Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren und Schubladenblock,  
Tiefe 700 mm ohne hintere Aufkantung



Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>1108.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	<b>1.322,00 €</b>
<b>1108.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	<b>1.347,00 €</b>
<b>1108.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	<b>1.377,00 €</b>
<b>1108.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	<b>1.407,00 €</b>
<b>1108.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	<b>1.442,00 €</b>
<b>1108.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	<b>1.475,00 €</b>
<b>1108.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	<b>1.507,00 €</b>

**Tiefe  
700**

Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren und Schubladenblock,  
Tiefe 700 mm mit hinterer Aufkantung



Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>1108.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	120 kg	<b>1.473,00 €</b>
<b>1108.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	130 kg	<b>1.505,00 €</b>
<b>1108.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	140 kg	<b>1.538,00 €</b>
<b>1108.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	150 kg	<b>1.573,00 €</b>
<b>1108.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	160 kg	<b>1.613,00 €</b>
<b>1108.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	170 kg	<b>1.651,00 €</b>
<b>1108.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	180 kg	<b>1.685,00 €</b>

**Tiefe  
700**

# Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite, Tiefe 700 mm mit und ohne hintere Aufkantung + Heizbausatz



**Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite, Tiefe 700 mm, ohne hintere Aufkantung + Heizbausatz**

Modell		Außenmaße	Volumen	Preis
<b>161.12K</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m <sup>3</sup>	<b>1.375,00 €</b>
<b>161.13K</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m <sup>3</sup>	<b>1.408,00 €</b>
<b>161.14K</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m <sup>3</sup>	<b>1.451,00 €</b>
<b>161.15K</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m <sup>3</sup>	<b>1.483,00 €</b>
<b>161.16K</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m <sup>3</sup>	<b>1.513,00 €</b>
<b>161.17K</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m <sup>3</sup>	<b>1.544,00 €</b>
<b>161.18K</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m <sup>3</sup>	<b>1.577,00 €</b>
<b>161.19K</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m <sup>3</sup>	<b>1.609,00 €</b>
<b>161.20K</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m <sup>3</sup>	<b>1.665,00 €</b>



**Tische mit Unterschrank mit Schiebetüren an einer Seite, Tiefe 700 mm, mit hinterer Aufkantung + Heizbausatz**

Modell		Außenmaße	Volumen	Preis
<b>161.12A</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	0,71 m <sup>3</sup>	<b>1.421,00 €</b>
<b>161.13A</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	0,77 m <sup>3</sup>	<b>1.461,00 €</b>
<b>161.14A</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	0,83 m <sup>3</sup>	<b>1.508,00 €</b>
<b>161.15A</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	0,89 m <sup>3</sup>	<b>1.544,00 €</b>
<b>161.16A</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	0,95 m <sup>3</sup>	<b>1.578,00 €</b>
<b>161.17A</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	1,01 m <sup>3</sup>	<b>1.614,00 €</b>
<b>161.18A</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	1,07 m <sup>3</sup>	<b>1.651,00 €</b>
<b>161.19A</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	1,13 m <sup>3</sup>	<b>1.686,00 €</b>
<b>161.20A</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	1,19 m <sup>3</sup>	<b>1.748,00 €</b>

## Heizbausatz mit Lüfter (eingebaute Heizung)

Widerstand 2000 W  
 Versorgung 220 V  
 Manuelles Thermostat 0/90°

# Vorratsschränke mit Schiebetüren

## Vorratsschränke mit Schiebetüren und Gastronorm-Schubladenblöcken



Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>37.12</b>	●	1200 x 700 x 2000 mm	140 kg	<b>1.545,00 €</b>
<b>37.13</b>	●	1300 x 700 x 2000 mm	145 kg	<b>1.621,00 €</b>
<b>37.14</b>	●	1400 x 700 x 2000 mm	150 kg	<b>1.707,00 €</b>
<b>37.15</b>	●	1500 x 700 x 2000 mm	155 kg	<b>1.786,00 €</b>
<b>37.16</b>	●	1600 x 700 x 2000 mm	160 kg	<b>1.863,00 €</b>
<b>37.17</b>	●	1700 x 700 x 2000 mm	165 kg	<b>1.946,00 €</b>
<b>37.18</b>	●	1800 x 700 x 2000 mm	170 kg	<b>1.998,00 €</b>
<b>37.19</b>	●	1900 x 700 x 2000 mm	175 kg	<b>2.069,00 €</b>
<b>37.20</b>	●	2000 x 700 x 2000 mm	180 kg	<b>2.135,00 €</b>
<b>110.2</b>	●	GENEIGTES DACH pro laufendem Meter		<b>99,00 €</b>

## Gastronorm-Schubladenblöcke mit 3 Schubladen GN 1/1 H 150 mm mit oberer Ablagefläche



Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>89.3</b>	●	500 x 700 x 850/900 mm	58 kg	<b>722,00 €</b>
<b>89.4</b>	●	500 x 700 x 850/900 mm	59 kg	<b>785,00 €</b>

# Hängeschrank



## Offener Hängeschrank

Nutzhöhe der Fächer H 160 mm - Für Schiebetüren ausgelegt  
Aufhängen zum Einrasten - Tragfähigkeit 50 kg je Hängeschrank,  
unabhängig von der Länge

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>23.7</b>	●	700 x 400 x 600 mm	16 kg	273,00 €
<b>23.8</b>	●	800 x 400 x 600 mm	20 kg	282,00 €
<b>23.9</b>	●	900 x 400 x 600 mm	24 kg	289,00 €
<b>23.10</b>	●	1000 x 400 x 600 mm	28 kg	298,00 €
<b>23.11</b>	●	1100 x 400 x 600 mm	32 kg	311,00 €
<b>23.12</b>	●	1200 x 400 x 600 mm	36 kg	321,00 €
<b>23.13</b>	●	1300 x 400 x 600 mm	40 kg	336,00 €
<b>23.14</b>	●	1400 x 400 x 600 mm	44 kg	343,00 €
<b>23.15</b>	●	1500 x 400 x 600 mm	48 kg	365,00 €
<b>23.16</b>	●	1600 x 400 x 600 mm	52 kg	383,00 €
<b>23.17</b>	●	1700 x 400 x 600 mm	56 kg	401,00 €
<b>23.18</b>	●	1800 x 400 x 600 mm	60 kg	419,00 €
<b>23.19</b>	●	1900 x 400 x 600 mm	64 kg	426,00 €
<b>23.20</b>	●	2000 x 400 x 600 mm	68 kg	459,00 €
<b>110.1</b>	●	GENEIGTES DACH pro laufendem Meter		83,00 €



## Hängeschrank mit Schiebetüren - glatte Zwischenböden

Nutzhöhe der Fächer H 160 mm - Aufhängen zum Einrasten  
Tragfähigkeit 50 kg je Hängeschrank, unabhängig von der Länge

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>210.10</b>	●	1000 x 400 x 600 mm	30 kg	439,00 €
<b>210.11</b>	●	1100 x 400 x 600 mm	34 kg	459,00 €
<b>210.12</b>	●	1200 x 400 x 600 mm	38 kg	473,00 €
<b>210.13</b>	●	1300 x 400 x 600 mm	42 kg	499,00 €
<b>210.14</b>	●	1400 x 400 x 600 mm	46 kg	525,00 €
<b>210.15</b>	●	1500 x 400 x 600 mm	50 kg	543,00 €
<b>210.16</b>	●	1600 x 400 x 600 mm	54 kg	568,00 €
<b>210.17</b>	●	1700 x 400 x 600 mm	58 kg	587,00 €
<b>210.18</b>	●	1800 x 400 x 600 mm	62 kg	598,00 €
<b>210.19</b>	●	1900 x 400 x 600 mm	66 kg	616,00 €
<b>210.20</b>	●	2000 x 400 x 600 mm	70 kg	632,00 €
<b>110.1</b>	●	GENEIGTES DACH pro laufender Meter		83,00 €

# Schubladenblock für Pizzateig

Mit 2 großen Schubladen,  
die jeweils 4 übereinander gestapelte Behälter  
aus Lebensmittel echtem Polyethylen enthalten.  
Obere Ablagefläche.

Mit 6 Schubladen und Behältern  
aus Lebensmittel echtem Polyethylen.  
Obere Ablagefläche.

Mit 3 +1 Schubladen und Behältern  
aus Lebensmittel echtem Polyethylen  
Obere Ablagefläche.



821.6



821.7

Modell		Außenmaße	Schubladen	Preis
<b>821.5</b>	●	600 x 700 x 850/900 mm	2	<b>1.166,00 €</b>
<b>821.6</b>	●	600 x 700 x 850/900 mm	6	<b>1.241,00 €</b>
<b>821.7</b>	●	600 x 700 x 850/900 mm	3 + 1	<b>1.204,00 €</b>

# Kippbarer Behälter mit oberer Ablagefläche



**Kippbarer Behälter mit oberer Ablagefläche**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Preis
<b>89.15</b>	●	500 x 700 x 850 / 900 mm	55 kg	<b>603,00 €</b>
<b>89.20</b>	●	700 x 700 x 850 / 900 mm	65 kg	<b>671,00 €</b>

	Modell		Außenmaße	Beschreibung	Preis
	<b>128.1</b>	●	Ø 125 mm	RÄDERSATZ AUS GUMMI MIT HALTERUNG AUS VERSCHROMTEM STAHL 2 Schwenkrollen und 2 mit Bremse Ø 125 mm	<b>101,00 €</b>
	<b>121.1</b>	●	Ø 125 mm	RÄDERSATZ AUS TEFLON MIT HALTERUNG AUS VERSCHROMTEM STAHL 2 Schwenkrollen und 2 mit Bremse Ø 125 mm	<b>203,00 €</b>



# Offene Spülen mit unterer Ablagefläche Tiefe 700 mm

**Achtung: werden demontiert geliefert**



Die Spülen sind mit Becken und Überlauf ausgestattet. Die obere Fläche der Spülen hat hinten einen Überhang von 50 mm.



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>47.6</b>	●	600 x 700 x 850/900 mm	22 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>569,00 €</b>
<b>47.7</b>	●	700 x 700 x 850/900 mm	24 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>589,00 €</b>
<b>47.8</b>	●	800 x 700 x 850/900 mm	26 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>611,00 €</b>
<b>47.9</b>	●	900 x 700 x 850/900 mm	28 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>621,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4710.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>691,00 €</b>
<b>4710.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>711,00 €</b>
<b>4710.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>723,00 €</b>
<b>4710.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>755,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>47102.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>885,00 €</b>
<b>4710.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>899,00 €</b>
<b>4710.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>912,00 €</b>
<b>4710.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>942,00 €</b>
<b>4710.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>959,00 €</b>
<b>4710.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.006,00 €</b>
<b>4710.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.047,00 €</b>
<b>4710.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.065,00 €</b>

# Offene Spülen mit unterer Ablagefläche

## Tiefe 700 mm

**Achtung: werden demontiert geliefert**

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>479.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.035,00 €</b>
<b>479.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.043,00 €</b>
<b>479.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.051,00 €</b>
<b>479.22</b>	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.125,00 €</b>
<b>479.24</b>	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.325,00 €</b>
<b>479.25</b>	●	2500 x 700 x 850/900 mm	56 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.377,00 €</b>
<b>479.26</b>	●	2600 x 700 x 850/900 mm	58 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.431,00 €</b>



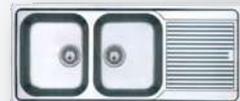
Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>47.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>773,00 €</b>
<b>47.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>801,00 €</b>
<b>47.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>847,00 €</b>
<b>47.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>894,00 €</b>
<b>47.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>938,00 €</b>
<b>47.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>970,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>475.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>689,00 €</b>
<b>475.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>711,00 €</b>
<b>475.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>723,00 €</b>
<b>475.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>755,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4752.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>886,00 €</b>
<b>475.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>898,00 €</b>
<b>475.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>912,00 €</b>
<b>475.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>942,00 €</b>
<b>475.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>959,00 €</b>
<b>475.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.006,00 €</b>
<b>475.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.043,00 €</b>
<b>475.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	52 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.065,00 €</b>



# Spülchränke mit Schiebetüren, Tiefe 700 mm



Die Spülen sind mit Becken und Überlauf ausgestattet. Die obere Fläche der Spülen hat hinten einen Überhang von 50 mm.



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>41010.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>953,00 €</b>
<b>41010.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>999,00 €</b>
<b>41010.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.033,00 €</b>
<b>41010.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.081,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>410102.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.151,00 €</b>
<b>41010.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.169,00 €</b>
<b>41010.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.284,00 €</b>
<b>41010.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.313,00 €</b>
<b>41010.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.353,00 €</b>
<b>41010.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.435,00 €</b>
<b>41010.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.499,00 €</b>

# Spülschränke mit Schiebetüren, Tiefe 700 mm

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4109.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	46 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.513,00 €</b>
<b>4109.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	48 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.531,00 €</b>
<b>4109.21</b>	●	2100 x 700 x 850/900 mm	50 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.548,00 €</b>
<b>4109.22</b>	●	2200 x 700 x 850/900 mm	52 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.592,00 €</b>
<b>4109.24</b>	●	2400 x 700 x 850/900 mm	54 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.828,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>410.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.109,00 €</b>
<b>410.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.137,00 €</b>
<b>410.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.161,00 €</b>
<b>410.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.231,00 €</b>
<b>410.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.279,00 €</b>
<b>410.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.307,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4105.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	32 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>954,00 €</b>
<b>4105.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	34 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>999,00 €</b>
<b>4105.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	36 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.033,00 €</b>
<b>4105.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.082,00 €</b>



Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>41052.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	38 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.152,00 €</b>
<b>4105.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	40 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.168,00 €</b>
<b>4105.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	42 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.289,00 €</b>
<b>4105.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	44 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.313,00 €</b>
<b>4105.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	46 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.351,00 €</b>
<b>4105.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	48 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.435,00 €</b>
<b>4105.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	50 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.499,00 €</b>



# Überhängende Spülschrank-Center Tiefe 700 mm



Überhängende Abtropffläche 700 mm  
Die Spülen sind mit Becken und Überlauf ausgestattet.  
Die obere Fläche der Spülen hat hinten einen Überhang von 50 mm



mit Klapptüren

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4510.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>989,00 €</b>
<b>4510.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.026,00 €</b>
<b>4510.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.074,00 €</b>



mit Klapptüren

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>455.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	92 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>989,00 €</b>
<b>455.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	102 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.026,00 €</b>
<b>455.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	112 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.074,00 €</b>



mit Schiebetüren

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>455.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.241,00 €</b>
<b>455.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.277,00 €</b>
<b>455.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.313,00 €</b>
<b>455.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.332,00 €</b>
<b>455.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.411,00 €</b>
<b>455.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	135 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.477,00 €</b>



mit Schiebetüren

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>4510.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	115 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.241,00 €</b>
<b>4510.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	119 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.277,00 €</b>
<b>4510.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	124 kg	400 x 500 x 250 mm	<b>1.313,00 €</b>
<b>4510.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	129 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.332,00 €</b>
<b>4510.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	131 kg	500 x 500 x 300 mm	<b>1.411,00 €</b>
<b>4510.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	144 kg	600 x 500 x 320 mm	<b>1.477,00 €</b>

# Einweichspülen und Topfwaschbecken auf Beinen Tiefe 700 mm



**Achtung: werden demontiert geliefert**

Die Spülen sind mit Becken, Überlauf und Schiebegitter ausgestattet.  
Die obere Fläche der Spülen hat hinten einen Überhang von 50 mm

Modell		Außenmaße	Gewicht	Becken	Preis
<b>46.10</b>	●	1000 x 700 x 850/900 mm	40 kg	860 x 500 x 375 mm	<b>1.081,00 €</b>
<b>46.12</b>	●	1200 x 700 x 850/900 mm	42 kg	960 x 500 x 375 mm	<b>1.177,00 €</b>
<b>46.13</b>	●	1300 x 700 x 850/900 mm	44 kg	960 x 500 x 375 mm	<b>1.213,00 €</b>
<b>46.14</b>	●	1400 x 700 x 850/900 mm	46 kg	1160 x 500 x 375 mm	<b>1.241,00 €</b>
<b>46.15</b>	●	1500 x 700 x 850/900 mm	48 kg	1160 x 500 x 375 mm	<b>1.323,00 €</b>
<b>46.16</b>	●	1600 x 700 x 850/900 mm	50 kg	1460 x 500 x 375 mm	<b>1.374,00 €</b>
<b>46.17</b>	●	1700 x 700 x 850/900 mm	54 kg	1460 x 500 x 375 mm	<b>1.495,00 €</b>
<b>46.18</b>	●	1800 x 700 x 850/900 mm	56 kg	1660 x 500 x 375 mm	<b>1.553,00 €</b>
<b>46.19</b>	●	1900 x 700 x 850/900 mm	58 kg	1660 x 500 x 375 mm	<b>1.583,00 €</b>
<b>46.20</b>	●	2000 x 700 x 850/900 mm	60 kg	1660 x 500 x 375 mm	<b>1.607,00 €</b>

## Wascharmaturen

Modell		Höhe	Beschreibung	Gewicht	Preis	
<b>72.1</b>	●	300 mm	Einlochbatterie mit 2 Griffen	2 kg	<b>111,00 €</b>	
<b>74.1</b>	●	200 mm	Einlochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	<b>179,00 €</b>	
<b>74.2</b>	●	320 mm		2 kg	<b>217,00 €</b>	
<b>74.3</b>	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel	2 kg	<b>359,00 €</b>	
<b>74.4</b>	●	300 mm	Zweilochmischbatterie mit langem Hebel, Wandmontage	2 kg	<b>291,00 €</b>	
<b>75.1</b>	●	300 mm	Einlochbrause mit 2 Griffmischern	2 kg	<b>475,00 €</b>	

# Kaffeemaschinen



CARAVEL I CV

Zuverlässig und leistungsstark, brüht die Caravel große Mengen ohne Abstriche bei der Qualität. Die sanfte Vorbrüfung sorgt für einen gleichmäßigen Espresso, der das Beste aus Kaffee und Röstung herausholt.

Standard Accessories:

- 1 doppelter Siebträger pro Gruppe
- 1 einfacher Siebträger
- Blindes Sieb, Bürste



CARAVEL II CV

Modell		CARAVEL I CV ●	CARAVEL II CV ●
		eingruppig	zweigruppig
Außenmaße B x T x H	mm	475 x 563 x 530	665 x 563 x 530
Anschlusswerte		230-240 Volt / 1,95 kW	230-240 Volt / 3,7 kW
Boilervolumen	lt.	5,0	8,0
Gewichte	Kg	45	59
Preis	€	<b>2.412,00</b>	<b>2.874,00</b>

# Kaffeemühle & Entkalker

## Kaffeemühle Modell MST-64P TG

Automatische Kaffeemühle mit Messbecher Ø 64 mm.  
Kaffeebohnenbehälter Füllmenge 1,2 Kg.  
einstellbare Dosis von 5 bis 9,5 gr.



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Leistung	Preis
<b>MST-64P AG</b>	●	240 x 330 x 570 mm	13,5 Kg	350 W - 230 V 1400 rpm	<b>768,00 €</b>

## Entkalker 702524 und 702562

Automatischer Entkalker 702524: Salzfüllmenge 20 kg  
Automatischer Entkalker 702562: Salzfüllmenge 25 kg



Modell		Außenmaße B x T x H	Gewicht	Liter	Preis
<b>702524</b>	●	250 x 460 x 530 mm	15 Kg	8 lt.	<b>885,00 €</b>
<b>702562</b>	●	290 x 400 x 640 mm	18 Kg	12 lt.	<b>720,00 €</b>

## Entkalkerpatrone

Automatischer Entkalker.  
Regeneration nur mit Salz. Kein Austauschen teurer Patronen nötig.



Modell		Außenmaße B x T x H	~ Regeneration	Liter	Preis
<b>700029/4</b>	●	190 x 400 mm	~ 800 lt	8 lt.	<b>117,00 €</b>
<b>700030/4</b>	●	190 x 500 mm	~ 1.200 lt	12 lt.	<b>129,00 €</b>

## Salztabletten 591180



Modell		Gewicht	Preis
<b>591180</b>	●	25 Kg	<b>31,00 €</b>



## Mixer

### FRD P (Mixbecher aus Lexan)

### FRD I (Mixbecher aus Edelstahl)

- Hochleistungsmotor mit Belüftungssystem;
- 1,5-Liter-Behälter aus bruchfestem transparentem Tritan mit Maßeinheiten, spülmaschinenfest.
- Kunststoffdeckel mit Öffnung zum Hinzufügen von Lebensmittel während des Gebrauchs;
- 4-flügeliges Edelstahlmesser aus einem einzigen Block gestanzt; aus rostfreiem Edelstahl und einfach abnehmbar;
- Sicherheitsschalter am Behälter vorhanden.

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Motor r.p.m	Preis
<b>FRD P</b>	●	213 x 200 H = 416	3 Kg	450 W - 230V 50/60 Hz	11.000÷18.000	<b>415,00 €</b>
<b>FRD I</b>	●	213 x 200 H = 416	3 Kg	450 W - 230V 50/60 Hz	11.000÷18.000	<b>661,00 €</b>



### FRQ P (P = Mixbecher aus Lexan)

- leistungsstarker Motor mit Belüftungssystem für längere Gebrauchs- und Laufzeit des Gerätes;
- quadratischer 2-Liter-Behälter aus bruchfestem transparentem Tritan mit Masseinheiten
- Kunststoffdeckel mit Öffnung zum Hinzufügen von Lebensmitteln
- 4-flügeliges Edelstahlmesser - auch zum Zerkleinern von Eis geeignet
- Ideal für die Zubereitung von kühlen Getränken, Smoothies mit Sirup und Konzentraten

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Motor	Preis
<b>FRQ P</b>	●	208 x 210 H= 490	5 Kg	750 W - 230V 50/60 Hz	8.000÷16.000	<b>631,00 €</b>

Behälter nicht in Edelstahl erhältlich



**FNA** Professionelle Mixer höchster Qualität. Sie sind mit einem starken Motor ausgestattet und haben eine lange Lebensdauer. Ideal zum Mixen von Cocktails, Sorbets und Shakes.

**FN-A1** (PL= 1 Becher aus Polycarbonat) - (IL= 1 Becher aus Edelstahl) je 1 Liter

**FN-A2** (PL=2 Becher aus Polycarbonat) - (IL= 2 Becher aus Edelstahl) je 1 Liter

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>FN-A1 PL</b>	●	175 x 180 x 480 mm	4 kg	120W 230V/ 50Hz	<b>341,00 €</b>
<b>FN-A1 IL</b>	●	175 x 180 x 480 mm	4 kg	120W 230V/ 50Hz	<b>369,00 €</b>
<b>FN-A2 PL</b>	●	300 x 180 x 480 mm	7 kg	2x120W 230V/ 50Hz	<b>636,00 €</b>
<b>FN-A2 IL</b>	●	300 x 180 x 480 mm	7 kg	2x120W 230V/ 50Hz	<b>699,00 €</b>

# Zitronenpresse und Eiscrasher

## ZITRONENPRESSE SP-A2 LU

Professionelle automatische Zitronenpresse höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Sie ist mit einem starken Motor für großes Arbeitspensum ausgestattet und hat eine lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.



Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>SP-A2 LU</b>	●	180 x 300 x 360 mm	9,5 kg	350 W 230 V / 50 Hz	<b>592,00 €</b>

## ZITRONENPRESSE SP-MI ES

Professionelle manuelle Zitronenpresse. Gehäuse aus ABS-Legierung und Edelstahl. Schnellstmögliche Verarbeitung kleiner wie großer Früchte. Starker Motor auch für großes Arbeitspensum und lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.



Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>SP-MI ES</b>	●	195 x 200 x 320 mm	7,5 kg	350 W 230 V / 50 Hz	<b>297,00 €</b>

## EISCRASHER RP-A2

Professioneller Eiscrasher höchster Qualität aus Edelstahl und Aluminiumlegierung. Schnellstmögliche Verarbeitung. Mit starkem Motor auch für großes Arbeitspensum und lange Lebensdauer. Fassungsvermögen: 3 Liter Bargerät der Extraklasse.



Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>RP-A2</b>	●	225 x 235 x 470 mm	9,5 kg	1200 W 230 V / 50 Hz	<b>829,00 €</b>

# Multifunktionsgeräte



## Eiscrasher RG1

Professioneller Eiscrasher höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Mit starkem Motor auch für großes Arbeitspensum und lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>RG1</b>	●	190 x 450 x 260 mm	9,5 kg	350 W 230 V / 50 Hz	<b>1.025,00 €</b>



## Eiscrasher + Zitronenpresse RG2

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einem Eiscrasher und einer automatischen Zitronenpresse höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Mit starkem Motor auch für großes Arbeitspensum und lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>RG2</b>	●	190 x 510 x 350 mm	11,5 kg	350 W 230 V / 50 Hz	<b>1.471,00 €</b>



## Eiscrasher + Zitronenpresse + Mixer RG3

Professionelles Multifunktionsgerät bestehend aus einem Eiscrasher, einer automatischen Zitronenpresse und einem Mixer höchster Qualität. Schnellstmögliche Verarbeitung. Mit starkem Motor auch für großes Arbeitspensum und lange Lebensdauer. Bargerät der Extraklasse.

Modell		Maße BxTxH	Gewicht	Leistung	Preis
<b>RG3</b>	●	190 x 510 x 550 mm	17 kg	500 W 230 V / 50 Hz	<b>1.902,00 €</b>

## ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN

### Lieferung / Warentransport

Die Lieferung der Waren erfolgt auf eigene Gefahr des Kunden. Deshalb haften wir nicht für Schäden an den Waren, die während des Transports entstehen. Eventuelle Reklamationen müssen ausschließlich im Moment der Lieferung/Übergabe erfolgen, damit eine sofortige Feststellung der Verantwortung (Haftung) erfolgen kann. Die Lieferung der Ware erfolgt immer ab Fabrik.

### Aufträge/Bestellungen

Es werden nur schriftliche Bestellungen akzeptiert (E-Mail, Fax, Brief etc.). Um Irrtümer und Missverständnisse zu vermeiden, werden mündliche und/oder telefonische Bestellungen als nicht rechtsgültig erachtet. Nur in Ausnahmefällen können diese akzeptiert werden. Damit sie in diesen Ausnahmefällen rechtsgültig werden, muss ihnen eine Auftragsbestätigung unsererseits folgen, die vom Kunden zur Annahme gegengezeichnet und an unsere Büros zurückgeschickt werden muss.

### Lieferung

Die Lieferbedingungen werden in den Auftragsbestätigungen exakt aufgeführt. Die Lieferfrist beträgt in der Regel ab Eingang der vom Kunden gegengezeichneten Auftragsbestätigung für das zu produzierende Material bei uns drei bis vier Wochen. Für Material, das wir auf Lager haben, beträgt die Lieferfrist nur ein paar Tage.

### Verpackung

Im Preis inbegriffen. Standardverpackung: im Karton und auf Palette (falls erforderlich). Für Spezialverpackungen oder Holzkisten wird im Einzelfall ein zu veranschlagender Aufpreis berechnet.

### Sonderspannungen

Auf Anfrage. Aufpreise und Mindestmengen: sind von Fall zu Fall festzulegen.

### Garantie

Die Garantie gilt ab Rechnungsdatum für 12 Monate und betrifft alle Bestandteile der Geräte und Maschinen, mit Ausnahme der elektrischen Teile. Für alle Produkte, für die die Firma GAM eine längere als die Standardgarantie von 12 Monaten zuerkennt, ist die Garantiedauer auf dem Datenblatt des jeweiligen Produkts angegeben. In jedem Fall sind für alle Bedingungen die in diesem Dokument enthaltenen Angaben maßgebend.

Nicht unter die Garantie fallen alle Teile, die während des Transports, durch schlechte oder falsche Installation oder Wartung, durch unzureichende elektrische Anlagen oder Störungen der elektrischen Anlagen, durch Vorsatz, Fahrlässigkeit oder Unfähigkeit zur Benutzung, durch unbefugte Eingriffe oder sonstige Ursachen, die nicht dem Hersteller zuzurechnen sind, beschädigt wurden.

Die Garantie deckt außerdem auch alle die Fälle nicht ab, in denen das Produkt nicht korrekt behandelt wurde, von nicht autorisierten Personen repariert, gewartet oder gehandhabt wurde, oder mit Nicht-Originalteilen repariert oder ausgestattet wurde.

Außerdem sind von den Garantieleistungen ausgeschlossen: alle Eingriffe im Zusammenhang mit der Installation und dem Anschluss der Geräte an die Stromversorgungsanlagen, sowie die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Wartungsarbeiten.

### **DIE GARANTIE GILT NUR GEGENÜBER DEM ERSTKÄUFER UND SIEHT KEINEN ERSATZ DES GERÄTS VOR.**

Während der Garantiezeit verpflichten wir uns, die Teile auszu-tauschen, deren Mängel nachweislich auf ursprüngliche Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind. Sie müssen an unsere Geschäftsräume zurückgeschickt werden, und zwar zusammen mit einem ordnungsgemäßen Rücksendedokument, auf dem die Rechnungsnummer und die Matrikelnummer des Geräts vermerkt sein müssen, zu dem das Teil gehört.

Die Rücksendung muss zuvor mit unserem Vertriebsleiter abgesprochen werden. Die Arbeitskosten für den Austausch des Teils und alle anderen zusätzlichen Kosten sind von den Garantieleistungen ausgeschlossen.

### **DER AUSTAUSCH BESTEHT AUSSCHLIESSLICH AUS DEM KOSTENLOSEN ERSATZ DES TEILS. ENTSCHÄDIGUNGS- UND REGRESSANSPRÜCHE SIND VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSEN.**

### **DIE HERSTELLERFIRMA SIEHT KEINE ARBEITSLEISTUNGEN ODER KEINEN DIREKTEN KUNDENDIENST BEIM KUNDEN VOR.**

Für die Regelung von Rechtsstreitigkeiten ist der Gerichtsstand Rimini (Italien) zuständig.

Bei Reparatur der Maschine in einem von der Herstellerfirma ange-gewebenen technischen Kundendienstzentren geht das Transportrisiko zulasten des Kunden. Auch die Transportkosten gehen zulasten des Kunden. Die im Rahmen dieser Garantie ausgetauschten oder reparierten Teile verlängern in keinem Fall die ursprüngliche Gar-antiezeit auf das Produkt.

### Kundendienst

Zulasten des Händlers/Wiederverkäufers während der gesamten Garantiezeit. Die Installation und die Einweisung über die kor-recte Verwendung der Maschinen und ihrer Zubehörteile müssen vom Händler/Wiederverkäufer ausgeführt werden. Die Garantie erlischt, wenn das Produkt durch unsachgemäßen oder auf jeden Fall nicht mit den in der Bedienungs- und Wartungsanleitung ange-gewebenen Hinweisen übereinstimmendem Gebrauch beschädigt oder beeinträchtigt wurde.

### Reklamationen

Reklamationen müssen, um berücksichtigt zu werden, innerhalb von drei Tagen nach Erhalt der Ware schriftlich an uns erfolgen. Keine Rücksendung der Ware wird akzeptiert, wenn sie nicht zu-vor von uns schriftlich autorisiert wurde. Die Kosten für die Rücksen-dung gehen zulasten des Absenders.

### Retouren

Auf genehmigte Warenrücksendungen (von nicht benutzten Wa-ren), die in unseren Geschäftsräumen eintreffen, wird ein Betrag in Höhe von 10 % des Warenwerts mit einem Minimum von € 50,00 einbehalten (neben den Verpackungskosten).

Das Risiko für Beschädigungen während des Transport geht in diesem Fall voll und ganz zulasten dessen, der die Rücksendung durchführt.

### Eigentumsvorbehalt

Es wird ausdrücklich zwischen den Vertragsparteien vereinbart, dass die verkauften Waren bis zu ihrer vollständigen Bezahlung durch den Käufer ausschließlich Eigentum des Verkäufers bleiben. Der Verkäufer hat aufgrund dieses Eigentumsvorbehalts das Recht auf unverzügliche Rücksendung der nicht bezahlten Produkte, wo-bei alle Gebühren und Kosten zulasten des Käufers gehen.

### Zahlungsbedingungen

Die Zahlungsbedingungen sind die jeweils auf der entsprechenden Auftragsbestätigung oder Rechnung angegebenen. Kosten für ge-setzlich vorgeschriebene Stempelmarken o.ä. gehen zulasten des Kunden. Die Zahlungsfristen gelten immer ab Rechnungsdatum.

Es ist nicht erlaubt, Auf- oder Abrundungen, Abzüge oder Skonti/Rabatte vorzunehmen. Reklamationen bezüglich der Rechnung geben dem Kunden kein Recht, die Zahlungen auszusetzen oder zu unterlassen. Auf verspätet bezahlte Beträge wird der gesetzlich geltende Verzugszinsansatz angerechnet.

### Gutschriften

Eventuelle Gutschriften werden von der nächsten Rechnung abge-zogen.

Die Firma behält sich das Recht zu jeglichen Veränderungen an ihrer Produktion und Preisliste ohne vorherige Ankündigungspflicht gegenüber ihren Kunden vor.



**GAM International s.r.l.**  
Michael-Faist Str. 31  
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)

Tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0  
Fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29  
[info@gaminternational.de](mailto:info@gaminternational.de)

[www.gaminternational.de](http://www.gaminternational.de)



### **GAM International s.r.l.**

Michael-Faist Str. 31  
86381 KRUMBACH (SCHWABEN)  
Tel: +49 (0) 82 82 89 425 - 0  
Fax: +49 (0) 82 82 89 425 - 29  
info@gaminternational.de  
www.gaminternational.de

### **GAM International s.r.l.**

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY  
Via dell'Orzo 15 - 17  
tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343  
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348  
www.gaminternational.it



*Seit 1987 stolz Hersteller in Italien zu sein.*

