

gastro

DAS MAGAZIN
FÜR DEN „AB-HOF“ PROFI

SPEZIAL

GASTRO PARTNER
TEAM – UND ALLE
SIND BERUHIGT!

© iStockphoto.com



UNSERE BAUERN UNSERE ZUKUNFT

www.kaschper.at


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

GASTRO PARTNER
TEAM GmbH.

elettopobar



Gläserspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **Thermostop** • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell: Wave-E 40

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt
€ 1.421,-

1.049,-



Modell: Wave-E 40.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt
€ 1.562,-

1.179,-

Gläserspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 41.D

B/T/H 436/535/670 mm, 230 V/3,5 kW

statt
€ 1.858,-

1.399,-

Modell: Ocean 41.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt
€ 1.978,-

1.529,-

Modell: Ocean 41.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt
€ 2.405,-

1.839,-

Gläserspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 400x400 mm

- Einschubhöhe 320mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 43.CDE

B/T/H 466/556/695 mm, 230 V/3,5 kW

statt
€ 3.188,-

2.299,-





Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **Thermostop** - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung
- **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige

Modell Wave-E 60

B/T/H 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt
€ 2.241,- 1.599,-



Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt
€ 2.395,- 1.759,-

Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten

Modell: Ocean 61.D

B/T/H 575/605/820mm, 400 V/6,8 kW

statt
€ 2.637,- 1.939,-

Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt
€ 2.816,- 2.099,-

Modell: Ocean 61.CDE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**, **ERT** Nachspülpumpe

statt
€ 3.189,- 2.439,-

Geschirrspüler River

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, 3-fach-Filter, doppelwandig, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 385mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDT** intelligentes Ablaufsystem mit Teilwasserwechsel - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ESI** erweiterte intelligente digitale Steuerung - für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: River 63.CDE

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

statt
€ 4.152,- 2.999,-



Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungsschemie, verringert Betriebskosten
- **ELS** neues Hebesystem • Thermostop - Nachspülstart erst nach fertiger Aufheizung • **Elektronik** mit digitaler Temperaturanzeige und Anzeige Programm mit Statusbalken
- **Powered Heating** – verstärkte Heizungen

Modell: Wave 381

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/8,7 kW

statt
€ 4.295,-

2.799,-

Modell: Wave 381.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt
€ 4.444,-

2.969,-



Durchschub-Geschirrspüler CD

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Nachspülpumpe, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten
- **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungsschemie, verringert Betriebskosten
- **ELW** intelligente Heizleistungsverteilung – bessere Temperaturstabilität, schnelleres Aufheizen
- **ELS** neues Hebesystem • **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler • **ELI** intelligente digitale Steuerung – für beste Spülergebnisse, Diagnosesystem reduziert Servicekosten
- **ERT** – konstanter Druck und Temperatur beim Nachspülen

Modell: Wave 82.CD

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW

statt
€ 5.243,-

3.899,-

elettrobar

Zulauftisch PAL-120 SX

B/T/H 1200/715/850 mm,
Becken 500x400x250 mm, Schraubsystem
Armaturbohrung (ohne Armatur),

statt
€ 1.398,-

1.049,-

Ablauftisch PA-120 DX

B/T/H 1200/715/850 mm, Schraubsystem

statt
€ 870,-

649,-



Topfspüler Niagara

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 650 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 560x630 mm
- Tank 37 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 1,5 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Niagara 243.DE

B/T/H 720/780/1730 mm, 400 V/10,5 kW

statt
€ 5.900,-

4.999,-



elettrobar

Universalspüler Mistral

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, doppelwandig

Technische Daten:

- Einschubhöhe: 405 mm, inkl. 1 CNS-Grundkorb 500x600 mm
- Tank 23 l, Boiler 6 l, Waschpumpe 0,7 kW

Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ELI** intelligente digitale Steuerung

Modell: Mistral 242.X.DE

B/T/H 600/700/1290 mm, 400 V/8,8 kW

statt
€ 3.470,-

2.949,-



CNS Ablagegitter Code 433032 für Mistral 242
(dient als Ablage, wenn kein Korb verwendet wird)

statt
€ 98,-

83,-



CNS-Tische für Haubenspüler - massiv & geschweißt

Modell: Ablauftisch STA-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 996,-

847,-

Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX

Modell: Ablauftisch STA-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, Korbführung, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.184,-

1.009,-

Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1200 SX

Modell: Zulauftrisch STZ-1200 DX rechts

B/T/H 1200/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 1 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.426,-

1.207,-

Modell: Zulauftrisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STZ-1600 SX

Modell: Zulauftrisch STZ-1600 DX rechts

B/T/H 1600/750/850 mm, Arbeitsplatte aus CNS 1,5 mm, 2 Becken 500x400x250 mm, Korbführung, Beckenblende, Bodenbord, Wandhochzug, rechts an die Maschine anbaufähig

statt
€ 1.805,-

1.541,-

Modell: Zulauftrisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



Automatischer Enthärter

 **BWT**
BEST WATER TECHNOLOGY

schützt Maschinen optimal vor Verkalkung, digitales Steuerungssystem für maximale Leistung und Effizienz (Timer und Kapazitätsteuerung möglich), vollautomatisch und einfach zu bedienen, hohe Leistung und geringer Salzverbrauch durch proportionale Besalzung, Drehventil für hohe Betriebssicherheit, Wassertemperatur min 5°C bis max 30°C, Nenndurchfluss 1.440L/h (nach EN14743)

Modell: Bestsoft 11

B/T/H 270/480/532mm, 230V/0,015KW

statt
€ 890,-

799,-

BWT System Bestmax & Bestclear

inkl. Kontrollwasserdurchflussmesser (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead



System BESTMAX für Kombidämpfer (25% Verschn.) und Espressomaschinen (45% Verschn.)

Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 338,-



Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 KH° und 25% Verschnitt)

Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 KH° und 45% Verschnitt)

! 405,-



Filterkopf Besthead

System BESTCLEAR für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.720 Lt. (bei 10 KH° und 10% Verschnitt)

! 341,-



Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

Kapazität z.B. 3.300 Lt. (bei 10 GH° und 0% Verschnitt)

! 341,-

Aquameter

Brita System Purity C

für Kombidämpfer und Espressomaschinen, inkl. Kontrollwasserdurchflussmesser (Flow Meter)



Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm,

Kapazität 2.408 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 197,-

Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm,

Kapazität 4.000 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 229,-

Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm,

Kapazität 6.800 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 283,-

Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,

Kapazität 11.500 Liter (bei 10 KH° und 40% Verschnitt)

! 347,-



Brita System Purity Clean

für Gläser- und Geschirrspüler, inkl. Druckbehälterdeckel, Schlauchset, Kontrollwasserdurchflussmesser (Flow Meter).

Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,

Kapazität 13.067 Liter (bei 10KH° und 10% Verschnitt)

! 835,-

Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,

Kapazität 5.000 Liter (bei 10GH° und 0% Verschnitt)

! 856,-

Espressomaschine



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

Modell: Club ME

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

statt
€ 2.142,-

1.699,-



Modell: Compact ME

1 Heißwasserhahn,
2-gruppig, 2 Dampfhähne,
Boiler 5 Liter,
B/T/H 580/530/560 mm,
230 V/400 V / 3 kW

statt
€ 3.549,-

2.849,-



Espressomaschine

Leistungsstarke 1-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 4 Liter, Heißwasserhahn und Inox-Dampfhahn mit C-Lever System

Modell: Classe 5 USB 1 gr

B/T/H 410/538/520 mm,
230 V/1,7 kW



coffeeing the World

statt
€ 2.783,-

2.447,-

Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen,
elektronische Steuerung für exakte Dosierung,
Dosierung für 3 Portionen einstellbar,
einstellbarer Pressdruck mit Pressstempel,
Präzisions-Titanmahlscheiben Ø 75 mm,
Bohnentrichterkapazität 3,2 kg,
Produktivität ca. 4,5-5,5 gr./s.

Modell: Mythos / 0,8 kW
B/T/H 188/429/595 mm

statt
€ 1.817,-

1.490,-



Frischmahlmühle

sehr leiser Motor / Silent Technology,
jede Portion wird frisch gemahlen,
Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl,
Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg,
Produktivität: 2,7-3,7 gr./s.

Modell: Atom Specialty 65 / 0,51 kW
B/T/H 205/227/540 mm

statt
€ 938,-

799,-



**extra
leise**

Sahneautomat

- Portionierautomatik
- Reinigungsautomatik
- Intensivkühlung
- 2 Liter Fassungsvermögen
- vollelektronische Regelung

Modell: Pony 2L
B/T/H 230/390/440 mm, 230 V

! **2.299,-**



Mussana
SAHNE-AUTOMATEN

Kaffeemühle

autom. Nachmahlen über
Kontaktschalter mit Zählwerk
Mahlscheiben Ø 60 mm
Bohnentrichterkapazität 1,2 kg
Stundenleistung ca. 3,3 kg/h

Modell: Zenith C / 0,28 kW
B/T/H 231/237/558 mm

statt
€ 522,-

459,-



Modell: Zenith C/E
„Frischmahlmühle“ ohne Stempel
jede Portion wird frisch gemahlen
Produktivität ca. 0,8-1,2 gr./s.

statt
€ 636,-

569,-

Sudladen

B/T/H **400**x520x150mm,
1 Lade mit Klopfstange

statt
€ 408,-

339,-

B/T/H **600**x520x150mm,
1 Lade mit Klopfstange

statt
€ 423,-

349,-

B/T/H **800**x520x150mm,
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt
€ 591,-

489,-



LIEBHERR



Umluftkühlung/spezielles Luftleitsystem für optimale Temperaturverteilung mit 2 Ventilatoren, **reduzierte Betriebskosten** durch präzise Elektronik und optimiertes Kältesystem, **stabiler tiefgezogener Innenbehälter** aus Chromnickelstahl mit geprägten Auflagerrippen, Außengehäuse: Front Edelstahl - Seiten Edelstahllook pulverbeschichtet, Isolierung Gehäuse 83 mm/Tür 60 mm, **Türanschlag wechselbar**, Standardausstattung 3 Roste beschichtet GN 2/1, B/T/H 700/830/2120 mm

Kühlschrank

Modell: GKPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 542 kWh/Jahr, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 2.520,-

1.999,-

Tiefkühlschrank

Modell: GGPv 6540

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,6 kW, Temperatur -10/-26°C

statt
€ 2.696,-

2.139,-



Energieförderung
EUR 350,-

Kühlschrank

Modell: FKUv 1660

Umluftkühlung, Außen CNS – Innen Kunststoff silber, Brutto-/Nutzinhalt 141/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 255 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,25 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 930,-

763,-

! Energieförderung
EUR 100,-



Tiefkühlschrank

Modell: GGu-1550

Statisch, 4 Verdampferroste und 4 Körbe, Außen CNS – Innen Kunststoff weiß, Brutto-/Nutzinhalt 143/133 L, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 265 kWh/Jahr, B/T/H 600/615/830 mm, 230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt
€ 850,-

697,-



Energieförderung
EUR 100,-

* Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 15.5.2020) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2020

Die Gesamtsumme der zu fördernden Geräte muss mindestens EUR 2.000,- exkl. Mwst. betragen.

Keine Haftungsübernahme bei Änderung der Förderrichtlinien / Modelle / oder Förderbeträge – bitte immer Tagesaktuell kontrollieren! Nähere Informationen und die jeweils aktualisierte Auflistung der geförderten Geräte finden Sie unter www.umweltfoerderung.at



Kühlschrank

LIEBHERR

Umluftkühlung, tiefgezogener Innenbehälter weiß – leicht zu reinigen, Außengehäuse Edelstahl, 6 verstellbare Roste, GN 2/1, 650x530 mm, Isolierung Gehäuse 50 mm, Türanschlag wechselbar, Brutto-/Nutzinhalt 663/499 L, EEKL. D, Klimakl.5, Energieverbrauch ca. 828 kWh/Jahr

Modell: STK-201

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,15 kW, Temperatur +1/+15°C

statt
€ 1.614,-

1.298,-

Tiefkühlschrank

wie Kühlschrank jedoch mit 5 Rosten 633x497 mm, Isolierung Gehäuse 70 mm
Brutto-/Nutzinhalt 547/388 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.351 kWh/Jahr

Modell: STTK-201B

B/T/H 750/750/2064 mm,
230 V/0,4 kW, Temperatur -14/-28°C

statt
€ 2.238,-

1.799,-

**Energieförderung
EUR 350,-**

Kühlschrank

Umluftkühlung, Monoblocksystem, 3 beschichtete Roste GN 2/1 pro Türe mit Kunststoffauflagehaken in 7 Höhenpositionen verstellbar, Isolierung Gehäuse 60 mm, Abtauung mit E-Heizung, Türanschlag rechts (links auf Bestellung), Temperatur -2/+8°C

Modell: KS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 655 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt
€ 1.849,-

1.499,-



Modell: KS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. D, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 1.382 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt
€ 2.856,-

2.359,-

Tiefkühlschrank

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

Modell: TKS-07/Plus

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 3.071 kWh/Jahr,
B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt
€ 2.397,-

1.899,-



Modell: TKS-14/Plus doppelt

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. E, Klimakl. 3-M2,
Energieverbrauch ca. 4.629 kWh/Jahr,
B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt
€ 3.498,-

2.799,-

Gastronorm-Kühlpulte



Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelemente für 5 Einschübe GN 1/1, Laden mit 2 mm CNS-Vollauszügen, ohne Arbeitsplatte (Option), Temperaturbereich -2/+8°C, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse B

Modell: TRWN-24NS

B/T/H 1270/690/810 mm, 230 V/0,22 kW, steckerfertig, 4 Laden, Energieverbrauch/Jahr 575 kWh, Volumen 231 LT

statt
€ 3.672,- **2.999,-**



Modell: TRWN-24PS

230 V/0,48 kW, Verdampfer verrohrt für externe Kühlung

statt
€ 3.448,- **2.899,-**

Arbeitsplatte

B/T/H 1275/700/40 mm, Wandhochzug 85 mm

€ 299,-

Gastronorm-Unterbaukühlpulte

Umluftkühlung, komplett Chromnickelstahl, Türelement für 3 Einschübe GN 1/1, Ladenstock mit 2 Laden für GN 1/1-100, ohne Arbeitsplatte, Klimaklasse 5, Energieeffizienzklasse E, Temperaturbereich ca. -2/+8°C

Modell: MBR760PC

B/T/H 1200/630/610 mm, 230 V/0,35 kW, steckerfertig, 1 Tür & 2 Laden, Verbrauch/Jahr 1.610 kWh, Volumen 113 Liter

statt
€ 4.072,- **3.446,-**

Einschiebe-Getränkekühlpulte

4 Flaschenladen mit 3-mm-Chromnickelstahlauszügen, starke Isolation des Korpus und der Frontelemente, Front Chromnickelstahl, Hochleistungsverdampfer, Umluftkühlung, digitale Steuerung, ohne Arbeitsplatte, Flaschenkühlwanne mit Abfluss im Aggregatfach eingebaut - wahlweise rechts oder links.

Modell: LS/GKP-4L rechts/links

B/T/H 1570/680/850 mm, 230V

statt
€ 5.293,- **4.290,-**



Saladette

Statisches Kühlsystem in den Wänden mit Innenraumventilator, 2 Türen im Unterbau mit jeweils 1 Rost, GN 1/1, obere Ausstellungs-ebene mit Klappdeckel zum Einhängen von GN-Behältern, 2x GN 1/1 und 3x GN 1/6-150 mm (Behälter optional), Temperaturbereich +4/+10°C

Modell: S900

B/T/H 900/700/880 mm, 230 V/0,3 kW

statt
€ 1.167,- **959,-**

Schnellkühler-Schockfroster

- gewährleistet die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel
- erhebliche Verringerung der Betriebskosten
- Funktionen „Hard- oder Soft Chilling“
- Steuerung über Kerntemperatur oder Zeit

Modell: DF-101 L

B/T/H 800/830/1850 mm, 400V/3,2/kW,
Kapazität für 10x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 42 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min

statt
€ 7.048,-

5.790,-



Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Einspritzventil - verstärkte Leistung,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 20 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt
€ 4.448,-

3.590,-

SAGI

Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW,
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),
mit Kapilarrohrsystem,
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,
Schockfrosten von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt
€ 3.393,-

2.699,-



Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung, Kühlung statisch, manuelle Abtauung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe (Option), B/T/H 1255/680/825 mm

Modell: EFE-3800-41

Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,
Brutto/Nutzinhalt 369/316 L, Verbrauch ca. 377 kWh/a

statt
€ 890,-

729,-

LIEBHERR

Modell: EFE-3852-41

Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,
Brutto/Nutzinhalt 369/280 L, Verbrauch ca. 620 kWh/a

statt
€ 950,-

779,-

Würfeleiserzeuger CNE


HOSHIZAKI

nahezu geschlossener Wasserkreislauf und automatische Spülung für optimale Hygiene, ausziehbarer Luftfilter, Türdichtung, Luftkühlung – einbaufähig, Eiswürfel ca. 28x28x32mm, 230V/0,23kW, KM R290

Modell: IM-21CNE

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 22kg, ca. 864 Würfel

statt
€ 1.445,- **1.299,-**


Modell: IM-30CNE

B/T/H 398/451/695mm+92mm Füße, Speicher 11,5kg
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.080 Würfel

statt
€ 1.680,- **1.499,-**



Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V, KM R290

Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/552+2mm Füße, Speicher 4kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 870 Stk.

statt
€ 977,- **799,-**

Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/597+2mm Füße, Speicher 6kg, 0,25kW
Tagesleistung bis max. ca. 24kg, ca. 1.100 Stk.

statt
€ 1.099,- **915,-**

Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/637+89mm Füße, Speicher 12kg, 0,3kW
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.880 Stk.
ausziehbarer Luftfilter

statt
€ 1.562,- **1.297,-**

Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) oder Wasserkühlung (W), Eiskegelgröße ca. 29x35x36mm, 230V/0,36kW

Modell: SDE-30 - Kegeleis

B/T/H 334/457/597+2mm Füße, Speicher 6kg
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.380 Stk.

statt
€ 1.131,- **949,-**


Modell: SDE-34 - Kegeleis

B/T/H 377/555/637+2mm Füße, Speicher 12kg
Tagesleistung bis max. ca. 32kg, ca. 1.450 Stk.

statt
€ 1.302,- **1.099,-**



Gourmeteiserzeuger SCE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, wahlweise in Luft (A / Luftzirkulationsbereich erforderlich) oder Wasserkühlung (W), Eisgröße ca. DM30/H34mm, 230V

Modell: SCE-30

B/T/H 390/515/639+2mm Füße, Speicher 8,5kg, max.0,43kW
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.480 Stk.

statt
€ 1.298,- **1.079,-**

Modell: SCE-40

B/T/H 467/570/689+2mm Füße, Speicher 8,5kg, max.0,65kW
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 1.920 Stk.

statt
€ 1.673,- **1.389,-**



Flockeneiserzeuger SPR

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

Modell: SPR-80

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

statt
€ 3.016,- **2.549,-**



Würfeleiserzeuger und Speichersystem

Tagesleistung bis ca. 200 kg (W) bzw. ca. 215 kg (A), neuer vertikaler Verdampfer & neuer Mikroprozessor für höchste Effizienz, Luftfilter, Reinigungssystem, Eiswürfelgröße ca. 26,5x26,5x26 mm, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

Modell: SVD-203

B/T/H 760/620/575 mm, 230 V/0,9 kW (W)/1 kW (A)

statt
€ 3.427,- **2.899,-**

Speicher für Eiserzeuger:

Modell: R-150

B/T/H 769/850/898 mm + Füße 135-195 mm, Speicher bis ca. 181 kg

statt
€ 1.430,- **1.219,-**



Detailbild Steuerung



Flockeneis / Nuggeteiserzeuger



Verdampfer und Schnecke aus Chromnickelstahl, elektronische Steuerung, ausgereifte Technik mit hoher Betriebssicherheit, Direktantrieb, kontinuierliche Produktion, Reinigungssystem, wahlweise in luft- oder wassergekühlter Version lieferbar

Modell: SPN-405 - Flockeneis

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

statt
€ 5.435,- **4.599,-**



Modell: SNM-300 - Nuggeteis

B/T/H 538/663/645+5 mm Füße, 230 V / 1,2 kW, Tagesleistung ca. 270 kg

statt
€ 6.144,- **5.225,-**



Speicher für Eiserzeuger:

Modell: R-150

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

statt
€ 1.430,- **1.219,-**

Kühlvitrine Amalia Deluxe



- Umluftkühlung, Temperaturbereich ca. +2°C
- Klimaklasse 3 (25°C / 60% HR), Temperaturklasse M1
- Frontscheiben nach oben klappbar
- Reservekühlraum im Unterbau
- LED-Beleuchtung
- Sockelblende Edelstahl
- Verkleidung wahlweise in RAL-Farben (lt. Tabelle)

Modell: 1875 FV-VVE C/R EI
B/T/H 1935/1114/1208 mm,
230 V/1,0 kW

statt
€ 6.700,- **5.590,-**



Modell 3125

Modell: 3125 FV-VVE C/R EI
B/T/H 3185/1114/1208 mm,
230 V/1,2 kW

statt
€ 8.480,- **6.999,-**



Kühlvitrine Euromini LUX

Reservekühlung im Unterbau, LED Beleuchtung,
Temperatur untere Ausstellungsfläche ca. +3°C/+6°C,
Temperaturklasse M1

- Frontglas nach vorne kippbar, Zwischenglasetage, Schiebegläser
- Seitenpaneel hellgrau, Sockel dunkelgrau
- Front wahlweise in RAL-Farben lt. Tabelle

Modell: 1460 FV-VV
B/T/H 1480/913/1235 mm, 230 V/0,43 kW

statt
€ 3.650,- **2.999,-**



Wandkühlvitrine CRONUS

- Ausführung Chromnickelstahl, Umluftkühlung
- 4 Zwischenglasetagen
- elektrische Nachtrolle (Aluminium) mit Motor und Schlüsselschalter
- Innenbeleuchtung oben LED,
- Temperaturbereich ca. +2/+4°C

Modell: 1310 FV L-C - Inox
B/T/H 1315/665/2112 mm, 230V/1,52/kW

statt
€ 5.552,- **4.649,-**





NEU: Pacojet 2 PLUS

Der neue Pacojet 2 PLUS wurde mit einer programmierbaren automatischen Wiederholfunktion und einem weiterentwickelten Verschlussystem für eine sichere Verankerung des Pacossier®-Flügels „Gold-PLUS“ ausgestattet.

- B/T/H 182/360/498 mm / 230V / 0,95 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, schnellere Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher (Beispiel letzte Portion: 1:20 min)
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Touch
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 2 Pacossierbecher + Deckel, 1 Pacossierflügel Pacojet 2 Gold-PLUS, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset, Spatel, Rezeptbuch PJ2 PLUS

! 4.890,-



Coupe-Set für Pacojet 2 PLUS

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für ungefrorene Lebensmittel.



- 1 Zweiblattmesser - für grob Gehacktes
- 1 Vierblattmesser - für feine Farcen, Mousses
- 1 Schlagscheibe - für Sahne, Eiweiß, Fruchtcremes
- 1 Messerzange - Zum sicheren Montieren

! 298,-

Pacojet Junior

- B/T/H 182/360/498 mm, 230V / 1,0 kW
- Pacossier®-Zeit ganzer Becher: 4:30 min, gleichbleibende Pacossier®-Zeit bei teilentleertem Becher konstant 4:30 min
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm)
- Maximales Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Gerätedienung: Tasten
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- inkl. 1 Pacossierbecher + Deckel weiß, 1 Pacossierflügel Pacojet Standard, 1 Schutzbecher + Spritzschutz, Reinigungsset
- Pacojet Junior nicht geeignet für die Verwendung vom Coupe-Set

! 2.995,-



Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S[®]** Technologie



Induktionsgrill

Höchst effizient durch **rekordschnelle Aufheizzeiten**
20-200°C in ca. 3,5min, temperaturgesteuertes Braten
50-230°C, spezielle Antihaftbratplatte mit minimaler
Abstrahlhitze in den Raum und mit **höchster Gleichmäßigkeit**,
bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Grill-5

Bratfläche 493x352mm,
B/T/H 531/493/198mm, 400V/5,0kW

statt
€ 4.319,-

3.499,-



Induktionsherd

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, 12 Leistungsstufen, Warmhaltefunktion 25-100°C, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich.

Modell: Instinct Top-3,5

Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 230V/3,5kW

statt
€ 1.781,-

1.449,-



Modell: Instinct Top-5

Ceranglas 372x340mm,
B/T/H 380/460/140mm, 400V/5,0kW

statt
€ 2.064,-

1.689,-

Modell: Instinct Top-10

2 Kochzonen,
Ceranglas 372x609mm,
B/T/H 380/720/140mm, 400V/10,0kW

statt
€ 3.663,-

2.999,-

Induktionswok

Maximale Betriebssicherheit & perfekte Steuerung durch die „multi point“ Technologie, Pfannenerkennung auch beim Sautieren, 12 Leistungsstufen, Timerbetrieb mit Abschaltfunktion, Anzeige Fehlfunktionen, bei Bedarf Leistungsreduktion bis auf 25% möglich, Cerancuvette 300mm.

Modell: Instinct Wok-3,5

B/T/H 380/473/200mm, 230V/3,5kW

statt
€ 2.140,-

1.759,-



Modell: Instinct Wok-5

B/T/H 380/473/200mm, 400V/5,0kW

statt
€ 2.530,-

2.059,-

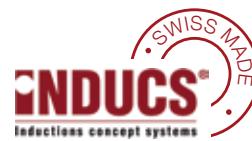
Modell: Instinct Wok-8

B/T/H 380/473/200mm, 400V/8,0kW

statt
€ 2.855,-

2.349,-

Induktionsstandherde mit der Schweizer Hochleistungs-Induktionstechnik mit **R·T·C·S®** Technologie von INDUCS



STI-20.5000-610

B/T/H 800/730/875 mm, 400 V/20 kW,
4 Hochleistungs-Induktionsspulen
270 mm á 5kW, Ceranglas 650/650 mm

statt
€ 11.290,-

9.790,-

STI-30.5000-610

B/T/H 1200/730/875 mm, 400 V/30 kW,
6 Hochleistungs-Induktionsspulen 270 mm á 5 kW,
Ceranfläche geteilt, Ceranglas 650/650 mm und 375/650 mm

statt
€ 16.690,-

14.390,-



NEU

Induktions Einbau-Warmhalteplatten

Innovatives Hybrid Spulensystem, gradgenaue Temperaturreinstellung 50–100°C garantiert eine konstante Temperatur der Speisen, externer digitaler Temperaturregler mit Kabel, Belüftung von/nach unten.



Modell: HO/IN 1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern

statt
€ 1.650,-

1.439,-



Modell: HO/IN 1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW
Designed für Anwendung mit GN-Behältern

statt
€ 1.943,-

1.699,-

Heißluftdämpfer Analog

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

Modell: PK-DA-104E – 4x 1/1

B/T/H 523/843/668 mm, 400 V/5,2 kW,
für 4 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt
€ 4.185,- **3.479,-**

Modell: PK-DA-107E – 7x 1/1

B/T/H 523/843/883 mm, 400 V/8,8 kW,
für 7 Einschübe GN-1/1, Abstand 67 mm

statt
€ 4.725,- **3.899,-**

Zubehör für Heißluftdämpfer:

Handbrause **€ 195,-**

Fettfilter vor Lüfter **€ 139,-**



PK-DA-104E analog
Abb.: Linksanschlag



Heißluftdämpfer Analog

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

Modell: NG-DA-005EW

B/T/H 930/785/771 mm, 400 V/6,5 kW,
Für 5 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 67 mm

statt
€ 3.339,- **2.769,-**

Heißluftofen

Manuell, Timer, Temperaturregler, Beschwindung, Lüfter mit Autorevers,
Tür nur Linksanschlag

Modell: NB-UA-004E

B/T/H 862/681/564 mm, 400 V/6,5 kW,
Für 4 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 75 mm

statt
€ 2.016,- **1.669,-**



CONVOTHERM mini



- maximale Leistung auf minimalem Raum - **Gerätebreite nur 51,5 cm**
- selbsterklärende Steuerung - sowohl mit Tasten als auch einer Einstellwippe
- einfachste **Bedienung: mit Press&Go** erfolgt Ihr Wunschergebnis per Knopfdruck
- vorinstallierte Rezepte und Kerntemperaturfühler garantieren perfekte Garergebnisse
- **NEU mit reduzierter Lüftergeschwindigkeit und Autoreverse-Betrieb**

Heißluftdämpfer 6x GN 1/1

Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-40 mm tief oder für 4 Einschübe GN 1/1-65 mm tief

Modell: OES 6.10 Mini
B/T/H 515/777/627 mm
400 V / 7,1 kW

statt
€ 5.930,-

4.690,-

Handbrause für Mini (seitlich montiert) € 239,-

ConvoClean System (automatische Reinigung) € 419,-



CONVOTHERM C-4 easy

- **Hochleistungsboiler** für beste Dampferzeugung
- **ConvoClean** vollautomatisches Reinigungssystem
- **easyDial Steuerung** für einfache & schnelle Bedienung
- **Advanced Closed System+** für perfekte Garergebnisse, optimale Dampfsättigung, niedrigere Temperaturen, geringerer Energie- & Wasserverbrauch



Heißluftdämpfer 6 + 1 x GN 1/1

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

statt
€ 7.700,-

5.999,-



SN-UA-004EW

Heißluftofen

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

Modell: SN-UA-004E

B/T/H 725/664/605 mm, 230 V/3,2 kW,
Für 4 Einschübe GN-1/1 bzw. 600x400 mm, Abstand 70 mm

statt
€ 1.350,- **1.125,-**

Modell: SN-UA-304EW

B/T/H 585/606/570 mm, 230 V/3,2 kW,
Für 4 Einschübe GN-2/3 , Abstand 70 mm

statt
€ 882,- **729,-**

Gasherd

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme, Gussrost

Modell: BIG7001F-6,5
B/T/H 350/350/170 mm, 6,5kW

statt
€ 698,- **559,-**



SP6050L-14

Gas-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme, CNS-Rost, Abtropfblech ausziehbar

Modell: GHK-6050L-14
B/T/H 600/600/500 mm, 14kW

statt
€ 972,- **779,-**

Modell: GHK-6050L-20
B/T/H 600/600/500 mm, 20kW

statt
€ 1.296,- **1.039,-**

E-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

Modell: EHK-6
B/T/H 540/580/375mm, 400V/6kW

statt
€ 913,- **779,-**



Heißhaltebehälter 3x 1/1



statisches Ring-Heizsystem mit Thermokabel, optimales Heißhalten durch exakte und kompakte „stille Wärme“, 2 einstellbare Entlüftungen, dichter Garraum mit Wärmeisolierung 35 mm und abgerundeten Ecken für perfekte Hygiene, niedriger Energieverbrauch, Bedienfeld mit elektronischer Einstellung für die Temperaturen, Kapazität für 3 Einschübe GN 1/1 (530x325 mm), Einschubabstand 70 mm, Temperaturbereich 30°-90°C

Modell: HSH-031E
B/T/H 450/635/400 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€ 1.859,- **1.589,-**

moduline

Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speisenzubereitung mit niedrigen Temperaturen für eine hohe Speisenqualität und minimalen Gewichtsverlust, mit Kerntemperaturfühler, Temperaturbereich 30°-120°C

Modell: CSC-031E
B/T/H 450/635/410 mm, 230 V/0,7 kW

statt
€ 2.112,- **1.799,-**



Heißhalteschublade 2L

mit 2 Läden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-90° C

Modell: HSW-012E
B/T/H 660/585/505 mm, 230 V/1 kW

statt
€ 2.577,- **2.195,-**

Salamander X-Fast



TecnoInox

extrem schnell und leistungsstark, in ca. 10 sec betriebsbereit, große Zeit- und Energieersparnis, 2 Heizzonen (links – rechts)

Modell: X-Fast QSE-60
B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW

statt
€ 2.713,- **2.139,-**



Die Küche der Zukunft hat keine Bedienknebel und heißt I-CHEF



- 11x11 cm großes Touch-Bedienfeld aus Sicherheitsglas mit Siebdruck
- Touch-Bedienfunktionen für Anwahl, Anzeige und Einstellung von Zeiten, Garvorgängen, Temperaturen bzw. Leistungsstufen per Fingertipp
- Energieeinsparung & optimale Kochergebnisse durch präzise Steuerung und kontrollierte Garvorgänge

Elektrokoch- & Grillplatte

Zum direkten Grillen/Braten oder für Töpfe/Pfannen, große Edelstahl Kochplatte 830x660x18 mm unterteilt auf 4 Heizzonen 410x320 mm je 4 kW, hochwertige Oberfläche aus gehärtetem Chrom - perfekte Wärmeverteilung, Temperaturregelung 50 – 400 °C

Modell: ICP9-10E
B/T/H 1000/900/250 mm,
400V/16 kW

statt
€ 10.432,-

8.490,-



Unterschrank NBV910
B/T/H 1000/765/620 mm

statt
€ 675,-

569,-



Grillplatte

Hartverchromte Grillfläche für fettreduziertes Braten, Grillfläche mit 10 mm Gefälle nach vorne, gepanzerte Heizwiderstände, 2 Heizzonen, Temperaturregelung 110 – 280 °C, vorbereitet zur Montage auf Marenco Unterschrank NBV98

Modell: ICFT9-8ELC
B/T/H 800/900/250 mm,
400V/15 kW

statt
€ 4.501,-

3.809,-

Doppelfritteuse

2 Becken je 22 Liter, tiefgezogene Becken für leichte Reinigung mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, Schmelzprogramm für feste Fette, Standardausstattung 2 Körbe 160x360x120 mm pro Becken, Temperaturregelung 100 – 185°C

Modell: ICF9-8E22

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/36 kW

statt
€ 5.804,-

4.916,-



Kochkessel

Kesselgröße 150 Liter, indirekte Beheizung durch Niedrigdampf, der vom Wasser im Doppelmantel erzeugt wird, Kalt- oder Warmwasserfüllung über MV, mit automatischem Kondensablassventil/Entlüftung Doppelmantel, Temperaturregelung über 12 Leistungsstufen

Modell: ICPI9-8E15V

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/21 kW

statt
€ 8.931,-

7.563,-

Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80 Liter, Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermospeicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

Modell: ICBR9-8EIM

B/T/H 800/900/870 mm,
400 V/9 kW

statt
€ 9.041,-

7.649,-



Option MehrpunktthermometerXS

für Grillplatte oder Kippbratpfanne, 1 KTM pro Gerät möglich

statt
€ 333,-

283,-

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 4x 6 kW Hochleistungsbrenner mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

Modell: NC7FE-8G24

B/T/H 800/730/870 mm,
24 kW Gasleistung,
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1

statt
€ 4.103,-

3.469,-



Modell: NC7FEV-8G24

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

statt
€ 4.342,-

3.679,-



Gasherd mit E-Backrohr

Modell: C6FES-7G

B/T/H 700/650/850 mm,
4 Gasbrenner mit Zündflamme,
2x 3,5 kW, 2x 6 kW Hochleis-
tungsbrenner mit Gussrosten
und tiefgezogener CNS-Mulde,
Elektrobackrohr 4,2 kW,
1 gemeinsames Thermostat für
Ober- und Unterhitze, Innen-
maße B/T/H 570/530/295 mm,
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW

statt
€ 2.713,-

2.299,-

Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem
Ventilator für Umluftbetrieb

statt
€ 3.216,-

2.722,-

Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 6x 6 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, leistungsstarker Elektrobackofen für GN 2/1 mit 6 kW, mit 1 Gitterrost GN 2/1, gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, daneben neutraler Unterschrank mit Tür GN 1/1.

Modell: NC7FE-12G36

B/T/H 1200/730/870 mm,
36 kW Gasleistung, 400 V/6 kW,
(Umluftbackofen GN 1/1 auf Anfrage)

statt
€ 5.403,-

4.575,-



Gasherd mit Unterschrank

Ausführung wie NC7FE-12G36, jedoch mit
offenem Unterschrank ohne Backrohr.

Modell: NC7-12G36+NBV7-12

B/T/H 1200/730/870 mm,
36 kW Gasleistung

statt
€ 3.222,-

2.729,-



Gasherd

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

Modell: C6-7G

B/T/H 700/650/295 mm,
Gasleistung 19 kW

statt
€ 1.429,-

1.209,-



Elektroherd mit E-Backrohr

Kochfeld: einfache Reinigung durch tiefgezogene CNS-Mulde
 2 Kochplatten 1,5 kW mit DM 18 cm,
 2 Kochplatten 2,6 kW mit DM 22 cm
 Elektrobackrohr: 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 mit 1 gemeinsamen Thermostat,
 Innenmaße 570/530/295 mm, inkl. 1 Gitterrost 530/470 mm
 und 1 Backblech H 37 mm

Modell: C6FES-7E
 B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V / 12,4 kW

statt
 € 2.671,- **2.262,-**

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

statt
 € 3.012,- **2.549,-**

Glaskeramikherd mit E-Backrohr & Heißluft

Glaskeramikkochfeld mit 4 Kochzonen 220 mm a 2,5 kW, Elektro/Heißluftbackrohr:
 4,2 kW, mit Wahlschalter für Ober- und Unterhitze,
 1 gemeinsames Thermostat, zusätzlich mit 1 Ventilator im Backrohr zur Heißluftverteilung,
 welcher wahlweise ein- oder ausgeschaltet werden kann,
 Innenmaße 570/490/295 mm, 1 Gitterrost 530/470 mm und 1 Backblech H 37 mm

Modell: V6FEV-7EP
 B/T/H 700/650/870 mm,
 400 V/14,2 kW

statt
 € 3.596,- **3.045,-**



Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 650x514 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,
 Steuerung über Leistungsregler, Elektrobackofen, mit 1 Gitterrost, 1 gemeinsames
 Thermostat für Ober- und Unterhitze,

Modell: NV7FE-8E
 B/T/H 800/730/870 mm,
 400 V/16 kW komplett,
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW)

statt
 € 4.755,- **4.028,-**

Modell: NV7FEV-8E
 400 V/14,2 kW komplett,
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW),
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb,
 Rost 530 x 470 mm

statt
 € 4.994,- **4.228,-**



E-Kippbratpfanne

Tiegelwände aus Chromnickelstahl, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem, robusten Duplex (rostfrei), Tiegelgröße ca. 710x410x200 mm / 60 Liter, Handradkippung, Deckel doppelwandig, Thermostat 100-280°C

Modell: NBR7-8EI

B/T/H 800/730/870 mm,
400 V/10 kW

statt
€ 5.468,- **4.629,-**



E-Grill

Hartverchromte Grillplatte für fettarmes sanftes Braten, Bratfläche 996x555mm, 3 Heizzonen mit gepanzerten Heizkörpern, Fettlade, Thermostat 50-300°C.

Modell: FT6-10ELC

B/T/H 1000/600/295mm,
400V/11,7kW

statt
€ 3.544,- **2.999,-**



E-Fritteuse

Becken 205x405 mm/10 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach vorne, Heizkörper hochklappbar, Frittierkörbe 180x305x110 mm, Thermostat 100-180°C

Modell: F6-6ER

2 Becken,
B/T/H 600/600/295 mm, 400 V/12 kW
(auf Anfrage verstärkt 18 kW)

statt
€ 2.520,- **2.137,-**

Modell: F6-4ER

1 Becken,
B/T/H 400/600/295 mm, 400 V/6 kW
(auf Anfrage verstärkt 9 kW)

statt
€ 1.426,- **1.199,-**



E-Fritteuse

Becken 280x340 mm/15 Liter, Becken tiefgezogen-geneigt mit Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar, Frittierkörbe 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-8E15

2 Becken,
B/T/H 800/730/870 mm, 400 V/24 kW

statt
€ 4.612,- **3.899,-**



Modell: NF7-4E15

1 Becken,
B/T/H 400/730/870 mm, 400 V/12 kW

statt
€ 2.690,- **2.278,-**

Einbau-Gasherd

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, Gussroste, tiefgezogene CNS Mulde, Massive Ausführung

Modell: NC7-4G12D
B/T/H 400/625/250mm, 2x6kW

statt
€ 1.495,-

1.270,-



Modell: NC7-8G24D
B/T/H 800/625/250mm, 4x6kW

statt
€ 2.335,-

1.985,-

NEU



Einbau-Fritteuse

Tiefgezogenes Becken für 15L, Heizkörper drehbar, Korb 225x360x120mm, Thermostat 100-185°C

Modell: NF7-4E15D
B/T/H 400/625/250mm, 400V/12kW

statt
€ 2.246,-

1.899,-



Einbau-Nudelkocher

Tiefgezogenes Becken für 28L (ca. GN 2/3), Heizkörper drehbar, Energieregler, Wasserdurchfluss, ohne Körbe bzw. Deckel

Modell: NPC7-4ED
B/T/H 400/625/250mm, 400V/5,6kW

statt
€ 2.841,-

2.419,-



NFT7-8ELCD

Einbau-Grillplatte

Massive hartverchromte glatte Grillfläche – waagrecht, thermostatische Temperaturregelung

Modell: NFT7-4ELCD
B/T/H 400/625/250mm, 1 Heizzone 5,4kW

statt
€ 1.924,-

1.639,-

Modell: NFT7-6ELCD
B/T/H 600/625/250mm, 1 Heizzone 7,5kW

statt
€ 2.279,-

1.938,-

Modell: NFT7-8ELCD
B/T/H 800/625/250mm, 2 Heizzonen, 10,8kW

statt
€ 2.955,-

2.512,-

Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle,
tiefgezogenes Becken

Modell: Frita+ 6 (5-7 l)
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 953,- **799,-**

Modell: Frita+ 8 (8-9,5 l)
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.094,- **939,-**

Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle,
Fettschmelzyklus, tiefgezogenes Becken

Modell: Profi+ 6 (5-7 l)
B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt
€ 1.453,- **1.249,-**

Modell: Profi+ 8 (8-9,5 l)
B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt
€ 1.591,- **1.369,-**

Modell 6 mit 1 Korb 220x260x100 mm, Modell 8 mit 1 Korb 310x260x100 mm (auf Wunsch 2 kleine Körbe)

Tischfritteusen DF

1 geschweißtes 8 gestrahltes Becken 420x330mm mit Ablauf nach vorne, 2 Körbe 200x310x100mm



Modell: DF-49/400V
B/T/H 450/600/335mm, 400V/9kW
Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter

statt
€ 1.112,- **899,-**



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

statt
€ 1.941,- **1.659,-**

Frittenwanne Silofrit

Silofrit ermöglicht auch in Stoßzeiten, knusprige & warme Pommes zu servieren; herausnehmbares Lochblech, Heizung von oben & unten



Modell: SF/650722
B/T/H 400/600/300mm, 230V/1kW

statt
€ 1.582,- **1.359,-**



Standfritteuse S. Easy

Manuelle Regler mit thermostatischer Temperaturkontrolle +/- 5% Genauigkeit, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangbehälter, 2 Becken tiefgezogen, Körbe 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter/Becken

Modell: Super Easy 622

B/T/H 593/630/900 mm,
400 V/2x 11,4 kW (15kW + 3% Aufpreis)

statt
€ 4.448,- **3.825,-**



Standfritteuse Basic+

Manueller Regler mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, Heizkörper hochklappbar, Fettablauf nach unten mit Ölauffangwanne mit Filtersystem mit Grob- und Feinfilter (Option Ölfilteranlage auf Anfrage), Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 – 14 Liter

Modell: Basic+ 311

B/T/H 298/630/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt
€ 4.191,- **3.605,-**

Standfritteuse Vision

Computersteuerung 20 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbhebevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 – 14 Liter

Modell: Vision 311 + LiftFri und xFri

B/T/H 298/630/900 mm,
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt
€ 7.717,- **6.635,-**



Korbhebevorrichtung LiftFri
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)



Spiralkneter Zanolli

Mit Hebekopf, 2 Geschwindigkeiten, Gehäuse lackiert, Kettenantrieb, Kesselschutz, mit Füßen (Räder optional), für 2/3 Mischungen pro Tag, Wasseranteil min. 50%

Modell: Galassia 18S Sp. (für max. 18kg Teig)
B/T/H 385/730/660mm, 400V/0,75kW

statt
€ 2.048,- **1.749,-**

Modell: Galassia 25S Sp. (für max. 25kg Teig)
B/T/H 420/760/660mm, 400V/1,1kW

statt
€ 2.264,- **1.949,-**



Kutter & Emulgator

„Brushless“ Technologie – leistungsstarker und effizienter Motor, verminderter Geräuschpegel, Drehzahlregelung 300-3000 U/min, Möglichkeit Zeitprogrammierung und Impulsschalter, Reverse Funktion, inkl. Schneidmesser mikroverzahnt (optional Schneidmesser glatt oder gelocht erhältlich)

Modell: KE-5V
B/T/H 286/387/487mm, 230V/1,5kW
Kessel 5,5L, DM240mm, H150mm

statt
€ 2.283,- **1.895,-**

Modell: KE-8V
B/T/H 286/387/517mm, 230V/1,5kW
Kessel 8L, DM240mm, H199mm

statt
€ 2.634,- **2.185,-**



Gemüseschneider Profi



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

Modell: CA-31 (Grundgerät ohne Scheiben)
B/T/H 389/405/544 mm, 230 V / 0,55 kW
Leistung 150 bis 450 kg/h

statt
€ 1.393,- **1.099,-**



Schneidscheiben
statt EUR 109,-
ab EUR 88,-



Streifenschneider
statt EUR 142,-
ab EUR 115,-



Würfelmesser
statt EUR 120,-
EUR 97,-



Reibscheiben
statt EUR 76,-
EUR 62,-

Spiralkneter Cuppone

Hochwertige Chromnickelstahlkonstruktion, schwere robuste Ausführung, 1 Geschwindigkeit, Kettenantrieb, Kesselschutzzitter, Räder, geeignet für mehrere Mischungen pro Tag



Modell: 20KR (für 20 kg Teig)
B/T/H 380/700/810 mm, 400 V/0,75 kW

statt
€ 2.066,- **1.879,-**



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

statt
€ 2.691,- **2.447,-**



Pizzaofen Cuppone TZ

Vorderseite aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus speziellem Schamott, Isolierung aus Steinwolle, gepanzerte elektrische Heizwiderstände, getrennte Steuerung der Ober- und Unterhitze/Backkammer, Thermometer zur Temperaturanzeige

Modell: TZ 435-2M
B/T/H 1002/864/690 mm, 400 V/10,4 kW,
Innenmaß: B/T/H 720/720/140 mm



statt
€ 2.662,- **2.188,-**

Pizzaofen Cuppone DN

Vorderfront & Backkammer aus Chromnickelstahl, Backkammernboden aus Schamott, Integriertes System zur Wärmerückgewinnung, Einschaltautomatik mit Rückwärtstimer, Tür mit Panoramaverglasung, Digitale Steuerung, Ober- und Unterhitze jeweils auf volle 100% oder minimierte 33% Leistung regelbar



Modell: DN 635L-2CD
B/T/H 1510/1060/780 mm, 400 V/17,2 kW,
Innenmaß: B/T/H 1080/720/140 mm

statt
€ 6.085,- **5.199,-**

Haube KDN 635L NT
ohne Motor, mit Beleuchtung,
B/T/H 1506/1110/410 mm

statt
€ 1.515,- **1.295,-**

Untergestell SDN 635L/2
B/T/H 1500/960/900 mm

statt
€ 719,- **615,-**

Satz Räder RS
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt
€ 337,- **288,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

RÜHRMASCHINE 5L

Robuste Getriebemaschine, 10 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus Taster, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

Modell: ST/SP-502A
B/T/H 330/385/455mm
230V / 0,75kW

statt
€ 906,-

699,-



RÜHRMASCHINE 8L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus Taster, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

Modell: ST/SP-800A
B/T/H 300/400/580mm
230V / 0,2kW

statt
€ 1.226,-

959,-



Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus Taster, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte, 400V



Modell: ST/SP-100A /10L
B/T/H 460/500/770mm
0,25kW

statt
€ 2.668,-

2.079,-

Modell: ST/SP-200A /20L
B/T/H 510/530/870mm
0,3kW

statt
€ 3.049,-

2.389,-

Modell: ST/SP-22HA /24L
B/T/H 570/560/910mm
0,5kW
Belüftungssystem für Motor

statt
€ 3.389,-

2.599,-

Rührmaschine 10/20L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Not-Aus Taster, Kesselschutz, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, 230V

Modell: ST/FL-10D /10L
B/T/H 389/491/620mm
0,5kW

statt
€ 1.109,-

899,-

Modell: ST/FL-20D /20L
B/T/H 558/555/794mm
1,1kW

statt
€ 1.652,-

1.399,-



Vakuumverpackungs-maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 6m³/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

Modell: SE-206

B/T/H 337/431/307 mm (außen),
B/T/H 288/334/111 mm (innen)

statt
€ 2.296,-

1.849,-



Vakuumverpackungs-maschine ULTRA

Mikroprozessorsteuerung mit „Touch“-Panel, 25 Programme, Flüssigkeitskontrolle mit „Auto Stop“, Doppelnahtschweißung, sanfte & progressive Dekompression / Druckentlastung

Modell: SU-310

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m³/h, nutzbare Schweißlänge 320 mm, B/T/H 384/465/403 mm (außen), B/T/H 330/360/155 mm (innen), 230 V/0,37 kW

statt
€ 3.058,-

2.489,-

Stabmixer



Hergestellt aus hochwertigen Materialien, abnehmbaren Stab, variable Geschwindigkeitsregulierung 1.500 – 15.000 U/min, 230V

Modell: XM-12/223

Gesamtlänge 448mm, 0,024 kW, 1,4kg
Für Töpfe bis max. 10 Liter, Mixstab 223mm

statt
€ 240,-

199,-

Modell: XM-22/300

Gesamtlänge 564mm, 0,3 kW, 2,4kg
Für Töpfe bis max. 15 Liter, Mixstab 300mm

statt
€ 336,-

279,-

Modell: MM-3V/MA-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, 1.500 – 15.000 U/min

statt
€ 555,-

469,-

Modell: XM-33/420

Gesamtlänge 728mm, 0,4 kW, 3,63kg
Für Töpfe bis max. 60 Liter,
Mixstab 420mm, **Fixe Geschwindigkeit** 12.000 U/min

statt
€ 480,-

399,-



Modell: SU-416

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,37 kW

statt
€ 3.895,-

3.169,-

Modell: SU-420

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m³/h, B/T/H 484/529/413 mm (Außen), B/T/H 430/415/180 mm (Innen), Schweißleiste 420 mm, 230 V/0,75 kW

statt
€ 4.198,-

3.395,-

Sous-Vide

Tragbarer, hochpräziser Sous-Vide Garer für Behälter bis 56 Liter, Temperaturbereich 5°–95°C, Genauigkeit Display: 0,01°C



Modell: Smart Vide 7

B/T/H 124/140/360 mm, 230 V/2,0 kW

statt
€ 1.241,-

1.039,-

Panasonic



1.000 Watt-Klasse 22 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, Garraum B/T/H 330/330/200 mm, Gehäuse B/T/H 510/360/306 mm, 1 Magnetron, Mikrowellenleistung 1000 Watt, manuelle Steuerung

Modell: NE-1027
230 V/1,49 kW

statt
€ 865,- **735,-**



Kompaktklasse 18 Liter

Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, mit LED-Innenbeleuchtung und LC-Display, 3 Leistungsstufen, 2 Magnetrone speziell angeordnet für gleichmäßige Erwärmung, Garraum B/T/H 330/310/175 mm, Gehäuse B/T/H 422/508/337 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1843
230 V/2,83 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 1.655,- **1.313,-**



Modell: NE-2143-2
230 V/3,16 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt
Mit entnehmbarer Zwischenplatte
für 2 Garraumebenen

statt
€ 1.855,- **1.472,-**



Gerne bieten wir auch eine
fachgerechte Montage an.

Gourmetklasse 44 Liter

Garraum GN 1/1, Garraum und Gehäuse aus hochbelastbarem Edelstahl, 4 Leistungsstufen, 4 Magnetrone und rotierende Hohlleiter zur schnellen und gleichmäßigen Erwärmung, mit entnehmbarer Keramikzwischenplatte für 2 Garraumebenen, Garraum B/T/H 535/330/250 mm, Gehäuse B/T/H 650/526/471 mm, manuelle Steuerung

Modell: NE-1840
230 V/3,2 kW
Mikrowellenleistung 1800 Watt

statt
€ 2.745,- **2.181,-**



Modell: NE-2140
400 V/3,65 kW
Mikrowellenleistung 2100 Watt

statt
€ 2.990,- **2.375,-**

Modell: NE-3240
400 V/4,96 kW
Mikrowellenleistung 3200 Watt

statt
€ 3.575,- **2.840,-**