

# gastro

DAS MAGAZIN FÜR  
GASTRONOMIE-MARKENPRODUKTE

## SPEZIAL

09-23

### elektrobar



brilliantes  
Spülergebnis

**Traunsee Kälte - Klima GmbH**  
Buchbergstr. 54  
4814 Neukirchen

Tel.: 07618/6262  
[traunsee-kaelte@speed.at](mailto:traunsee-kaelte@speed.at)  
[www.traunsee-kaelte.at](http://www.traunsee-kaelte.at)



Gastro - Kälte - Klimatechnik - Haushaltsgeräte

# elettrobar



## Gläserespüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **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 € 1.726,- **1.259,-**

**Modell: Wave-E 40.D**

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 1.899,- **1.437,-**



## Gläserespüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 390x390 mm

- Einschubhöhe 320 mm • **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 € 2.254,- **1.675,-**

**Modell: Ocean 41.DE**

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 2.414,- **1.875,-**

**Modell: Ocean 41.CDE**

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

statt € 2.928,- **2.245,-**



## Gläserespüler River

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

- Einschubhöhe 320 mm • **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 € 3.784,- **2.795,-**



# elettrobar

## Geschirrspüler Wave

mit Klarspülmitteldosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **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 € 2.722,- **1.979,-**

### Modell Wave-E 60.D

zusätzlich mit Reinigerdosiergerät

statt € 2.924,- **2.165,-**



## Geschirrspüler Ocean

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 365 mm • **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 575/605/820 mm, 400 V/6,8 kW

statt € 3.203,- **2.389,-**

### Modell: Ocean 61.DE

zusätzlich Ablaufpumpe mit Teilwasserwechsel **EDT**

statt € 3.459,- **2.595,-**

### Modell: Ocean 61.CDE

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

statt € 3.845,- **2.935,-**



## Geschirrspüler River

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

- Einschubhöhe 385 mm • **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 € 4.922,- **3.555,-**



## Durchschub-Geschirrspüler

mit Klarspülmittel & Reinigerdosierer, Korb 500x500 mm

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, 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.D

B/T/H 633x755x1565 mm, 400V/8,7 kW

statt  
€ 5.207,- **3.695,-**



## Durchschub-Geschirrspüler CD

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

- Einschubhöhe 465 mm • **EWT** optimierte Wasserführung, geringere Energiekosten • **EDS** Abwassersystem verhindert das direkte Abfließen des Nachspülwassers - besseres Spülergebnis, reduziert Reinigungschemie, verringert Betriebskosten • **EHW** 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  
€ 6.251,- **4.598,-**

Zulauf Tisch PAL-120 SX

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

statt  
€ 1.263,- **999,-**

Ablauf Tisch PA-120 DX

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

statt  
€ 811,- **659,-**

elettrobar



## Durchschub-Geschirrspüler CDE/NRG

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 500x500 mm

### Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 22 l, Boiler 12 l  
Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar  
inkl. Tellerkorb 40 Zapfen, Grundkorb, Besteckköcher

### Modell: River 83.CDE

B/T/H 633/755/1565 mm, 400 V/10,2 kW  
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt  
€ 7.627,- **5.345,-**

### Modell: River 83.CDE.NRG

B/T/H 633/755/2264 mm, 400 V/10,2 kW  
Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C  
mit automatischer Wärmerückgewinnung  
mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,  
besseres Raumklima

statt  
€ 10.237,- **7.479,-**



River 83.CDE

**eletrobar**

mit Reinigerdosierer, Ablaufpumpe, Nachspülpumpe, Dreifach-Filter, doppelwandige isolierte Haube, Korb 600x500 mm

### Produktmerkmale:

- **ECC** Hygieneoptimierte Konstruktion
- **EWT** Strömungsoptimierte Wasserführung zur Reduktion d. Energiekosten
- **EHW** Intelligente Heizleistungsverteilung
- **EDD** Elektronische Dosierung von Reiniger und Klarspüler
- **EDT** Teilwasserwechsel vollautomatisch mit Ablaufpumpe
- **ERT** Konstanter Wasserdruck und Wassertemperatur beim Nachspülen
- **ETF** Triple Filter – schützt Waschdüsen, senkt Energieverbrauch
- **ESI** intelligente digitale Steuerung

Einschubhöhe: 465 mm, Tank 30 l, Boiler 12 l  
Erforderlicher Wasserfließdruck: 1-4 bar  
inkl. Tellerkorb, Grundkorb, Besteckköcher

### Modell: River 93.CDE

B/T/H 700/755/1565 mm, 400 V/12,5 kW  
Wasserzulauf-Temp.: 15-60 °C

statt  
€ 9.411,- **6.875,-**

### Modell: River 93.CDE.NRG

B/T/H 700/755/2264 mm, 400 V/12,5 kW  
Wasserzulauf-Temp.: 15-25 °C  
mit automatischer Wärmerückgewinnung  
mit Dampfabsaugung, reduzierter Energieverbrauch,  
besseres Raumklima

statt  
€ 12.007,- **8.775,-**



**Korb: 600x500 mm**

River 93.CDE.NRG

## 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  
mit Teilwasserwechsel mit Ablaufpumpe

statt  
€ 7.166,- **6.099,-**

**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  
€ 4.215,- **3.589,-**



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

**Tellerkorb** 600x500 mm, Code 70180  
für z.B. 22 Teller DM 240 mm

statt  
€ 120,- **102,-**



statt  
€ 134,- **109,-**



## 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  
€ 1.199,- **999,-**

### Modell: Ablauftisch STA-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

### 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  
€ 1.417,- **1.213,-**

### Modell: Ablauftisch STA-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig

### Modell: Zulauftisch 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  
€ 1.696,- **1.452,-**

### Modell: Zulauftisch STZ-1200 SX links

links an die Maschine anbaufähig

### Modell: Zulauftisch 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  
€ 2.134,- **1.826,-**

### Modell: Zulauftisch STZ-1600 SX links

links an die Maschine anbaufähig



STA-1600 DX



STZ-1200 SX



STZ-1600 SX



## Automatischer Enthärter

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 270/480/532 mm, 230V/0,015KW

statt  
€ 999,- **856,-**

Montagekit für Bestsoft 11

€ 64,-

Wasserfilter für Gläser & Geschirrspüler siehe Seite 10.



## 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  
€ 2.445,- **1.995,-**



### 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  
€ 4.052,- **3.295,-**



## Espressomaschine ECO

Leistungsstarke 2-gruppige Espressomaschine, Gehäuse Edelstahl mit ABS-Verkleidung, elektronische Kaffeedosierung, automatischer Wasserniveauregler, eingebaute Pumpe, Druckmesser und Anzeige, Boiler 5 Liter, Heißwasserhahn und 2 Inox-Dampfhähne mit C-Lever System

### Modell: Classe 5 ECO-USB-2gr compact

B/T/H 610/540/520 mm,  
230 V/2,9 kW, isolierter Boiler  
15% Energieeinsparung zu Standardausführung

statt  
€ 4.248,- **3.779,-**



coffeeing the World

Modell Classe 5 USB 2 gr compact „Standard“ – 400V/3,55 kW (Boiler nicht isoliert) zum selben Preis auf Anfrage.





## 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-1gr**  
B/T/H 410/540/520 mm,  
230 V/2,05 kW

statt € 3.224,- **2.845,-**



*coffeeing the World*

## 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 / 0,35 kW**  
B/T/H 205/227/540 mm

statt € 989,- **859,-**



extra  
leise

## Frischmahlmühle

jede Portion wird frisch gemahlen, Mahlscheiben Ø 65 mm aus Spezialstahl, Bohnentrichterkapazität: 1,2 kg, Produktivität: 2,8-3,8 gr./s.

**Modell: Zenith 65 Neo / 0,28 kW**  
B/T/H 232/264/559 mm

statt € 989,- **769,-**



## 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 € 540,- **489,-**



## Sudladen

B/T/H **400x520x150 mm**,  
1 Lade mit Klopfstange

statt € 491,- **419,-**

B/T/H **600x520x150 mm**,  
1 Lade mit Klopfstange

statt € 554,- **473,-**

B/T/H **800x520x150 mm**,  
2 Laden, davon 1 mit Klopfstange

statt € 791,- **677,-**



## Sahneautomat

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

**Modell: Pony 2L**  
B/T/H 230/390/440 mm  
230 V/0,5 kW

statt € 2.390,- **2.299,-**



## BWT System Bestmax & Bestclear

inkl. Kontrollwasserzähler (Aquameter), Schlauchset, Filterkopf Besthead



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

### Bestmax XL

Kapazität z.B. 4.690 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschnitt)  
Kapazität z.B. 6.800 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschnitt)

! 361,-

### Bestmax 2XL

Kapazität z.B. 8.270 Lt. (bei 10 dKH° und 25% Verschnitt)  
Kapazität z.B. 12.000 Lt. (bei 10 dKH° und 45% Verschnitt)

! 434,-

**System BESTCLEAR** für Gläser- und Geschirrspülmaschinen

### Bestclear 2XL (Teilentsalzung)

Kapazität z.B. 9.000 Lt. (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 385,-

### Bestclear Extra 2XL (Vollentsalzung)

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

! 385,-



Filterkopf Besthead

Aquameter

## Brita System Purity C

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



### Purity C150

B/T/H 117/108/421 mm,  
Kapazität 2.408 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 212,-

### Purity C300

B/T/H 124/123/476 mm,  
Kapazität 4.000 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 248,-

### Purity C500

B/T/H 149/149/554 mm,  
Kapazität 6.800 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 307,-

### Purity C1100

B/T/H 184/184/553 mm,  
Kapazität 11.500 Liter (bei 10 dH° und 40% Verschnitt)

! 377,-



## Brita System Purity Clean

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

### Purity 1200 Clean (Teilentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm,  
Kapazität 12.000 Liter (bei 10 dKH° und 0% Verschnitt)

! 892,-

### Purity 1200 Clean Extra (Vollentsalzung)

B/T/H 288/255/550 mm, neues System + 44% Leistung,  
Kapazität 5.000 Liter (bei 10 dH° und 0% Verschnitt)

! 924,-

## Saladette

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwänden, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, oben mit Klapp/Schiebdeckel, Unterbau 2 Türen für 1/1, Klimaklasse 4, Kältemittel R600a

### Modell: SA/ST-920

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW  
Behälterkapazität oben für 2xGN1/1 und 3xGN1/6

statt  
€ 1.335,- **1.069,-**

### Modell: SA/ST-1045

B/T/H 1045/700/877 mm, 230 V/0,175 kW  
Behälterkapazität oben für 3xGN1/1 max 150 mm

statt  
€ 1.571,- **1.258,-**



## Kühltisch

Ausführung Chromnickelstahl Aisi 304, eingeschäumter Verdampfer in Rückwand & Seitenwände, Umluftventilator, Temp. ca. +2/+10°C, Kältemittel R600a, Klimaklasse 4, EEKI. C



### Modell: SA/ST-910

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW  
Unterbau mit 2 Türen mit je 1 Paar Einschubwinkel für GN1/1 mit je 1 Rost 228x530 mm, Nettoinhalt 201 L  
Energieverbrauch ca. 1.139 kWh/Jahr

statt  
€ 1.389,- **1.099,-**



### Modell: SA/ST-914

B/T/H 900/700/877 mm, 230 V/0,155 kW  
Unterbau mit 4 Laden für GN1/1 - 150 mm  
Nettoinhalt 130 L, Energieverbrauch ca. 1.040 kWh/Jahr

statt  
€ 2.113,- **1.725,-**



### Modell: PT/ST-920

B/T/H 900/700/1100 mm, 230 V/0,155 kW  
Arbeitsplatte Granit mit Ausschnitt für 5xGN1/6  
CNS Hustenschutz, Unterbau mit 2 Türen und 2 Roste,  
Nettoinhalt 230 L, Energieverbrauch ca. 803 kWh/Jahr

statt  
€ 1.459,- **1.195,-**

## GN-Kühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung
- Kühlkorpusboden in hygienischer Bauweise, mit dichtverschweißtem Boden als Wanne.
- Optimierte Umluftkühlung – keine störenden Leitungen– indirekte Luftführung
- Hochwertige Korpusisolierung inkl. Tür & Ladenblenden 53 mm
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Hochleistungs- Edelstahlverdampfer geruchsneutral
- Standard ohne Rahmenheizung (Option) – keine Kondenswasserbildung bis 32°C UT60% rel. Luftfeuchtigkeit, bei Temperatureinstellung +2°C, dadurch keine unnötige Wärmebelastung & energiesparender
- Kältemittel R290, autom. Tauwasserverdunstung
- Optimierte Heißgasabtauung – weniger Abtauzyklen – längere Haltbarkeit der Lebensmittel
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



### Modell: GNKPAT-2T-MT760

B/T/H 1310/660/760 mm +100 mm Füße, 230V, Temperatur -2/+8°C, Vol. 204 L, Energieverbrauch 558 kWh/Jahr, EEKl. A  
2 Türen für GN 1/1 inkl. je 1 Rost  
Türanschlag bei Bestellung angeben

statt € 4.865,- **3.989,-**



### Option: Ladenstock 2 L, 1/2-1/2

Laden NH oben 269 mm/unten 288 mm mit Übervollauszügen, Tragkraft 53 kg

statt € 658,- **539,-**



## Abfallkühlpult Premium AT

- CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung auch am Boden
- Großflächiger Edelstahlverdampfer an Rückwand
- Türen und Einwurföffnung mit einfach wechselbaren Magnetdichtungen
- Präzise Positioniervorrichtung für Tonnen, Aggregatfach rechts
- Kältemittel R290, automatische Abtauung
- digitaler Regler im Aggregatfach

inkl. Optionen Tauwasserverdunstung, Winterschaltung, Schlößer bei den 2 Flügeltüren

### Modell: RIFAT-2T-MT1710

B/T/H 1710/870/1200 mm, 230V/0,24 kW  
2 Türen, für 2 Tonnen 240 L  
Temperatur +2/+10°C

statt € 6.147,- **4.999,-**



# Einschiebe-Getränkékühlpult Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung
- Hochwertige Korpisulierung 40 mm
- Optimierte Umluftkühlung - konstante & gleichmäßige Temperatur
- Lamellenverdampfer mit großer Oberfläche
- Moderne elektronische Regelung mit Hauptschalter am Regler
- Korpushöhe 815 mm mit 35 mm Sockel
- Flaschenkühlwanne FKW (mit Ablauf), Steckrahmen optional
- automatische Abtauung mit Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R290
- Ausführung Aggregat wahlweise rechts od. links



**Modell: GKPAT-2T-MT680-FK8SE**

B/T/H 1510/680/850 mm, 230V,  
Temp. +4/+8°C, mit 2 Türen mit je 1 Ablageblech  
Türanschlag (links/rechts) bei Bestellung angeben

statt € 5.214,- **4.278,-**

**Option: Ladenstock 2 L, 2/5-3/5**

Laden NH oben 270 mm/unten 365 mm mit extra  
starken Teleskopauszügen Tragkraft 100kg

statt € 775,- **636,-**



# Cocktailstation Premium AT

- Hochwertige CNS Ausführung mit hochwertiger Isolierung
- Unterteil und Aggregatfach wie Getränkekühlpult (ohne FKW)
- Oben hinten gekühlte Cocktailwanne mit Ablauf, Innenhöhe 210 mm, Kapazität für 6x1/3-200 mm
- Oben vorne Flaschenreling mit herausnehmbarer Tropftrasse mit Lochblech
- Unterteil mit 2 gekühlten Türen



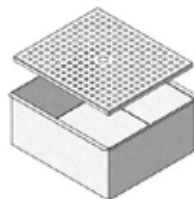
**Modell: COCAT-2T-MT680SE**

B/T/H 1510/680/850 mm, 230V,  
Temperatur Kühlpult +4/+8°C

statt € 7.285,- **5.979,-**

**Zubehör:**

Eisbehältereinsatz mit Einlegeboden  
347x334 mm für Cocktailwanne



statt € 170,- **139,-**

Gelochter Einlegeboden 1043x303 mm  
für Cocktailwanne

statt € 161,- **132,-**

**Option:**

Schublade 3/5 statt Türe



statt € 425,- **349,-**

**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 Auflagerippen, 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, Kältemittel R290

statt € 3.019,- **2.397,-**



## Tiefkühlschrank

**Modell: GGPv 6540**

Brutto-/Nutzinhalt 597/465 L, EEKL. C, Klimakl. 5, Energieverbrauch ca. 1.874 kWh/Jahr, 230 V/0,3 kW, Temperatur -10/-26°C, Kältemittel R290

statt € 3.239,- **2.572,-**



\* **Energieförderung EUR 350,-**

## Kühlschrank Italien

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, Kältemittel R290

**Modell: KS-07/Plus**

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 460 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,22 kW

statt € 2.256,- **1.879,-**



**Modell: KS-14/Plus doppelt**

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 690 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/0,32 kW

statt € 3.524,- **2.949,-**



## Tiefkühlschrank Italien

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

**Modell: TKS-07/Plus**

Brutto-/Nutzinhalt 700/455 L, EEKL. B, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 1.296 kWh/Jahr, B/T/H 710/800/2050 mm, 230 V/0,85 kW

statt € 3.044,- **2.499,-**



**Modell: TKS-14/Plus doppelt**

Brutto-/Nutzinhalt 1400/909 L, EEKL. C, Klimakl. 3-M2, Energieverbrauch ca. 2.969 kWh/Jahr, B/T/H 1420/800/2050 mm, 230 V/1,2 kW

statt € 4.171,- **3.469,-**



**LIEBHERR**

**Leistungsstarkes dynamisches Kühlsystem**, Außengehäuse Edelstahl, tiefgezogener Innenbehälter Polystyrol hellgrau, Haccp-Elektronik – Temp. min/max, Alarm, Stromausfall, Touch-Bedienpaneel, desinfektionsmittelbeständig, LED-Innenbeleuchtung, Automatische zyklische Abtauphasen, Tür selbstschließend, Türanschlag wechselbar, Schloss

## Kühlschrank

### Modell: STK-211

B/T/H 747/769/2018 mm, 230V, , Innenraum B/T/H 620/531/1660 mm, Brutto/Nutzhalt 655/479L, Isolierung 43/57 mm, Kältemittel R600a

**Neu:** Erweiterter Temperaturbereich -2 bis +15°C

**Neu:** HumiditySelect 3-stufige Feuchtigkeitsregulierung

**Neu:** Umluftkonzept für schnellere Abkühlung nach Türöffnung

5 beschichtete Ablageroste 650x543 mm quer für GN2/1,

Bodenrost 606x310, Energieverbrauch 635 kWh/Jahr,

EEKL. C, Klimaklasse 5, Temperaturkl. M1

statt  
€ 2.114,-

1.739,-



## Kühlschrank

### Modell: STK-211/G Glastür

wie STK-211, jedoch Türe mit Isolierglas

Innenraum B/T/H 620/531/1642 mm

Brutto/Nutzhalt 688/478L,

Isolierung 43/26mm,

Temperaturbereich +1 bis +15°C

Energieverbrauch 984 kW/Jahr,

EEKL. D, Klimaklasse 4, Temperaturkl. M1

statt  
€ 2.398,-

1.985,-



## Tiefkühlschrank

### Modell: STTK-211

B/T/H 747/769/2018mm, 230V, Innenraum B/T/H 600/510/1318mm

Brutto/Nutzhalt 544/378L, Isolierung 67/67mm, Kältemittel R290

**Neu:** Erweiterter Temperaturbereich -9 bis -26°C

**Neu:** Energieeffizienzklasse B, Energieeinsparung ca.20%

5 beschichtete Ablageroste 630x522mm, Bodenrost 606x310mm,

Energieverbrauch 1116 kWh/Jahr, Klimaklasse 5, Temperaturkl. L1

! **Energieförderung**  
EUR 350,-

statt  
€ 2.513,-

2.059,-



\* Förderbeträge sind Pauschalbeträge Brutto für Netto (Stand: 08/2023) - Gültigkeit bis längstens 31.12.2023  
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](http://www.umweltfoerderung.at)

**LIEBHERR**

## Kühlschrank

**Modell: FKUv 1660**

**Umluftkühlung**, Außen CNS – Innen Kunststoff silber,  
Brutto-/Nutzinhalt 134/130 L, EEKL. A, Klimakl. 5,  
Energieverbrauch ca. 225 kWh/Jahr,  
B/T/H 600/615/830 mm,  
230 V/0,05 kW, Temperatur +1/+15°C

statt  
€ 1.059,- **869,-**



**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. 250 kWh/Jahr,  
B/T/H 600/615/830 mm,  
230 V/0,6 kW, Temperatur -9/-26°C

statt  
€ 959,- **788,-**

**Energieförderung**  
EUR 100,- \*

## Verkaufs-Gefriertruhe

Wahlweise mit Schiebedeckel aus Aluminium und Hart-PVC oder mit Glasschiebedeckel mit LED-Innenbeleuchtung,  
Kühlung statisch, manuelle Abtaugung, Lenkrollen, Temperaturbereich -10/-24°C, Klimazone 4, Standardausstattung ohne Körbe

**Modell: EFE-3800-42**

B/T/H 1255/680/840 mm  
Schiebedeckel Alu und Hart-PVC,  
Nutzinhalt 318 L, Verbrauch ca. 633 kWh/a

statt  
€ 1.099,- **899,-**

**Modell: EFE-3852-41**

B/T/H 1255/680/825 mm  
Glasschiebedeckel mit LED-Beleuchtung,  
Nutzinhalt 280 L, Verbrauch ca. 601 kWh/a

statt  
€ 1.169,- **959,-**

## Glastür-Tiefkühlschrank

Isolierglastür (3-fach), spezielle Anti-Beschlagfolie verzögert deutlich das Beschlagen,  
LED Innenbeleuchtung, dynamische Kühlung, automatische Abtaugung, elektronische Steuerung,  
Gehäuse Stahl/weiß, Innenraum Kunststoff/weiß, Türschloss, Türanschlag re. wechselbar,  
4 Roste, Kältemittel R290, EEKL. B, Klimaklasse/Temperaturklasse 4/L1,  
Temperaturbereich -10/-25°C, Geräusch-Schalleistung ca. 62 dB(A)

**Modell: FDv-4643**

B/T/H 670/730/1957 mm, 230 V/0,53 kW  
Brutto/Nutzinhalt 461/307 L  
Energieverbrauch ca. 1.453 kWh/Jahr

statt  
€ 3.169,- **2.499,-**





## 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, Kältemittel R452A  
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,  
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min



statt  
€ 9.188,- **7.699,-**



### Modell: DF-51 M

B/T/H 745/720/900 mm, 230 V/1,35 kW, Kältemittel R452A  
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,  
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 12 kg/240 min

statt  
€ 5.492,- **4.617,-**

### Modell: DF-41 M

B/T/H 745/700/865 mm, 230 V/1,0 kW, Kältemittel R452A  
Kapazität für 5x GN 1/1 oder 600x400 mm (Abstand 60 mm),  
mit Kapillarrohrsystem,  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 15 kg/90 min,  
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 8 kg/240 min

statt  
€ 3.998,- **3.359,-**



## Chill & Cook ChillTouch

Schnellkühlen, Schockfrostern, NT-Garen, Sous Vide Garen, Dämpfen,  
Regenerieren, Trocknen, Gärunterbrechen, Pasteurisieren, Eishärten  
Kontrolliertes, hygienisches Auftauen, Lagern bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit

### Modell: CT 10.35

B/T/H 840/990/1520 mm, 400 V/3,25 kW, Kältemittel R452A  
Kapazität für 10xGN1/1 oder 600x400 mm (Abstand 68 mm)  
Schnellkühlen von +90°C auf +3°C ca. 35 kg/90 min  
Schockfrostern von +90°C auf -18°C ca. 25 kg/240 min



statt  
€ 15.540,- **13.590,-**



## Kegeleiserzeuger SDH

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung – Luftzirkulationsbereich erforderlich, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V, Kältemittel R290

### Modell: SDH-18A

B/T/H 334/457/554 mm, Speicher 4kg, 0,25kW  
Tagesleistung bis max. ca. 19kg, ca. 900 Stk.

statt € 1.169,- **997,-**

### Modell: SDH-24A

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg, 0,25kW  
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 1.180 Stk.

statt € 1.318,- **1.127,-**

### Modell: SDH-40A

B/T/H 377/555/729 mm, Speicher 12kg, 0,31kW  
Tagesleistung bis max. ca. 41kg, ca. 1.940 Stk.  
ausziehbarer Luftfilter

statt € 1.826,- **1.557,-**

## Kegeleiserzeuger SDE

bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Wasserkühlung, Eiskegelgröße ca. 29x35x36 mm, 230V/0,36kW, Kältemittel R134a

### Modell: SDE-30W - Kegeleis

B/T/H 334/457/599 mm, Speicher 6kg  
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt € 1.399,- **1.199,-**

### Modell: SDE-34W - Kegeleis

B/T/H 377/555/639 mm, Speicher 12kg  
Tagesleistung bis max. ca. 28kg, ca. 1.330 Stk.

statt € 1.635,- **1.389,-**



## Gourmeteiserzeuger SCE

xSafe-Desinfektionssystem mit UV-Lampe (Tausch 1x/Jahr erforderlich), bewährtes Sprühsystem für klare Eiswürfel, Luftkühlung A (Luftzirkulationsbereich erforderlich), Eisgröße ca. DM30/H34 mm, Kältemittel R134a, **Aufpreis Wasserkühlung +4%**

### Modell: SCE-30 ASOX

B/T/H 390/515/640 mm, 230V/0,43 kW, Speicher 8,5kg  
Tagesleistung bis max. ca. 31kg, ca. 1.550 Stk.

statt € 1.711,- **1.459,-**

### Modell: SCE-40 ASOX

B/T/H 467/570/690 mm, 230V/0,65 kW, Speicher 15kg  
Tagesleistung bis max. ca. 40kg, ca. 2.000 Stk.

statt € 1.774,- **1.519,-**

## 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. 22x22x22 mm, Luftkühlung A, Kältemittel R452a, **Aufpreis Wasserkühlung +2%**

### Modell: SVD-203A

B/T/H 760/620/575mm,  
230 V/1,0 kW

statt € 4.216,- **3.599,-**

Speicher für Eiserzeuger:

### Modell: R-150

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

statt € 1.804,- **1.546,-**



## Würfeleiserzeuger CNE

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

**Modell: IM-21CNE-HC**

B/T/H 398/451/695mm, Speicher 11,5kg  
Tagesleistung bis max. ca. 25kg, ca. 980 Würfel

statt € 1.915,- **1.699,-**

**Modell: IM-30CNE-HC**

B/T/H 398/451/695mm +92mm Füße, Speicher 11,5kg  
Tagesleistung bis max. ca. 30kg, ca. 1.150 Würfel

statt € 2.200,- **1.985,-**



## Nuggeteiserzeuger

- Computersteuerung mit großem Display
- Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Carbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit
- automatisches Spülsystem
- Luftkühlung Kältemittel R290



**HOSHIZAKI**



**Modell: CM-50KE-HC**

B/T/H 498/570/697mm, 230 V / 0,27 kW  
Tagesleistung bis max. 55 kg, Speicher 18 kg

statt € 4.570,- **4.099,-**



**Modell: FM-80KE-HCN**

B/T/H 640/600/800mm +90mm Füße, 230V/0,27 kW  
Tagesleistung bis max. 75 kg, Speicher 32 kg

statt € 5.135,- **4.635,-**

## Flockeneis-/Nuggeteiserzeuger

Computersteuerung mit großem Display, Förderschnecke aus doppelt gehärtetem Edelstahl in Kombination mit den Carbonlagern gewährleistet hohe Effizienz und hohe Betriebssicherheit, automatisches Spülsystem, Luftkühlung, Kältemittel R290

**Modell: FM-150AKE-HC-SB Flockeneis**

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW  
Tagesleistung bis max. 150 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

**Modell: FM-150AKE-HCN-SB Nuggeteis**

B/T/H 560/700/780mm, 230V/0,41 kW  
Tagesleistung bis max. 140 kg

statt € 5.729,- **5.169,-**

Speicher für Eiserzeuger:

**Modell: B-140SA**

B/T/H 559/820/1016 mm + 100mm Füße  
Speicher ca. 115 kg

statt € 2.040,- **1.841,-**



## Softeismaschine



Auftischgerät für 2 Sorten und einer Mischsorte  
Für unterschiedliche Produktionsanforderungen, vielseitig einsetzbar.

- Steuerungssystem mit E.CO.S. LCD Display
- hocheffiziente Expansions-Gefrierzylinder aus Edelstahl für schnelle Nonstop-Produktion
- Fotozellensensor für intelligente Dosierung und Tütenerkennung
- effektives Pumpensystem für besonders cremige Konsistenz
- ausgestattet mit Mischer und Füllstandsensoren
- Luft- oder Wasserkühlung bei Bestellung angeben

### Modell: BC Easy2 PM

B/T/H 530/770/860 mm, 400 V/3,1 kW  
maximale Stundenleistung: 29 kg/h

statt  
€ 23.850,- **19.999,-**



## Eismaschine

Ideal für alle, die professionelle & hochwertige Eiscreme und Konditorcremen (Hot & Cool) auf kleinstem Raum zubereiten möchten. Kleine, kompakte Mehrzweck-Tisch-Eismaschine, lässt sich einfach und bequem steuern und kontrollieren. Vielseitig einsetzbar, 25 Programme für „Cool“ Version und 79 Programme für „Hot&Cool“ Version, Luftkühlung. Stundenleistung Eiscreme bis 18kg, Füllmenge 0,7-3kg



### Modell: Easy 3 TTi „Cool“

B/T/H 405/805/830 mm, 230 V/2,7 kW  
für Eiscreme

statt  
€ 16.400,- **13.990,-**

### Modell: Easy 3 TTi „Hot&Cool“

B/T/H 405/825/830 mm, 230 V/2,9 kW  
mit Pasteurisierungsfunktion  
für Eiscreme, Konditorcremen, Saucen,  
Toppings und ähnliches.

statt  
€ 18.800,- **15.990,-**

### Aufpreis Wasserkühlung für Easy 3

statt  
€ 1.480,- **1.330,-**

## Eislagerschrank



Leistungsstarker Eislagerschrank mit intelligenter Abtaugung.

- Kapazität für maximal 54 Eisbehälter (360/165/120 mm) bei Verwendung von 9 Rosten
- spezielle Luftführung über die Seitenwände
- Verdampfer außerhalb des Kühlraumes
- Hochleistungsmotoreinheit garantiert schnelle Temperaturwiederherstellung
- Umluftkühlung für eine gleichmäßige Innenraumtemperatur

### Modell: KAGL 6HC

B/T/H 750/900/2070 mm, 230 V/1,1 kW  
Nutzinhalt 538 Lt.

Energieverbrauch (365 Tage) ca. 2.960 kWh/a  
inkl. 6 Paar Auflageschienen und 6 CNS Roste  
Klimaklasse 5, Temperaturbereich -24/-12 °C

statt  
€ 5.611,- **4.489,-**



## Eis & Mehlspeisenvitrine

Die Akrobatin unter den Vitrinen: nur einen Meter tief, aber unglaublich flexibel, stromsparend und leicht zu reinigen. Die 4 Jahreszeiten Ausführung lässt sich für Eis, Pralinen, Torten und Pastry verwenden. Doppelter Verdampfer für perfekte Umluftkühlung, inkl. Option Tauwasserverdunstung

**Modell: SAM80 L1125+4JZ**

B/T/H 1131/1003/1200 mm, 230 V/1,875 kW

Kapazität für z.B.: 12 Behälter 5L /360x165x120 mm

Verkleidung in der Farbe weiss

4 Jahreszeiten Temperatur -18°C bis +8°C

! 14.890,-



MONDIALFRAMEC



Mirabella H

## Eisvitrine

Das beliebte Semi-Profi Modell

- Statische Kühlung, Temperatur von -15°C / -20°C
- LED Beleuchtung auf Rückseite
- elektronisches Thermostat mit aut. Abtaung
- gekühlter Vorratsraum für Eisbehälter
- 4 Lenkrollen

**Modell: Mirabella C7**

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,58 kW, für 7 Behälter 5L  
Frontglas unbeheizt, niedriges Kondensglas in der Vitrine

! 3.390,-



**Modell: Mirabella H7**

B/T/H 1337/677/1190 mm, 230 V/0,61 kW, für 7 Behälter 5L  
Frontglas beheizt

! 3.999,-



## Auftisch-Eisvitrine

Temperaturbereich von -10°C bis -22°C, LED Beleuchtung, statische Kühlung, schwenkbarer Plexiglasdeckel zur Öffnung und Bedienung, elektronische Steuerung

**Modell: MC3V-Led**

B/T/H 654/790/345 mm, 230 V/0,095 kW

! 1.295,-





## Kühlvitrine Gourmet Deli+R

- hochwertige Edelstahlstruktur, Verkleidung und Profile schwarz beschichtet
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Reservekühlung im Unterbau, Tauwasserverdunstung
- Frontscheibe mit Hydraulik nach oben
- Belüftungssystem der Front- & Seitenscheiben
- Standard LED Beleuchtung 2800 K (optional 4000 K)

### Modell: Gourmet Deli+R 1250

B/T/H 1330/1154/1190 mm, 230 V/0,5 kW

! 8.795,-

### Modell: Gourmet Deli+R 1875

B/T/H 1955/1154/1190 mm, 230 V/1 kW

! 10.890,-



## Wandkühlvitrine Bistrot CM+C

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3, Kältemittel R290,
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- Tauwasserverdunstung
- LED Innenbeleuchtung 4000°K
- vorne offen verschließbar mit Rollo
- Seitenteile Doppelverglasung
- 4 höhenverstellbare Borde
- inkl. Produktstoppleiste + Preishalter
- Wandabstand rückseitig mind. 50 mm erforderlich

### Modell: Bistrot CM+C 1250

B/T/H 1310/700/2060 mm, 230 V  
Energieverbrauch: 7.404 kWh/Jahr

! 7.359,-



## Wandhängegekühlvitrine Gusto

- hochwertige Edelstahlstruktur, Beschichtung schwarz + CNS Profile
- Umluftkühlung, Klimaklasse 3
- Temperaturklasse M2 (-1°C/+7°C), Temp. Luft ca. +2°C
- LED-Innenbeleuchtung 4000 K
- Schiebegläser + Seiten Doppelverglasung
- Hohe Ausführung mit 2 verstellbaren Borden
- Ohne Aggregat für externe Kühlung

### Modell: Gusto 1250

B/T/H 1310/600/1185 mm, 230 V

! 7.680,-

Aggregat extern

bis zu max. 10m Leitungslänge

! 629,-



# 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  
€ 917,- **779,-**



## 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  
€ 1.755,- **1.404,-**



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

statt  
€ 1.967,- **1.574,-**



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  
€ 2.910,- **2.329,-**

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

statt  
€ 3.170,- **2.537,-**

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

statt  
€ 3.790,- **3.033,-**





TG-HA-004E

## Heißluftofen Analog

Klapptüre, manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste, Einschubabstand 70 mm

### Modell: TG-HA-004E

B/T/H 720/680/605 mm, 230V/3,2kW  
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt € 1.712,- **1.455,-**

### Modell: TG-HA-304EH

B/T/H 580/620/570 mm, 230V/3,2kW  
Für 4 Einschübe GN2/3

statt € 1.194,- **999,-**

## Gas-Hockerkocher

Massive Ausführung, 1 Brenner mit Zündflamme, CNS-Rost, Abtropfblech ausziehbar, eingestellt auf Flaschengas 50 mbar (Erdgasdüsen 20 mbar beige.)

### Modell: GHK-6050L-14

B/T/H 600/600/500 mm, 14kW

statt € 1.370,- **1.169,-**

### Modell: GHK-6050L-20

B/T/H 600/600/500 mm, 20kW

statt € 1.763,- **1.499,-**



GHK-6050L-14



## E-Hockerkocher

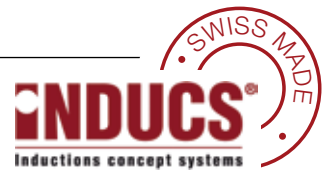
Massive Ausführung, 1 Kochplatte DM 440 mm, Leistungsregelung mit Stufenschalter

### Modell: EHK-6

B/T/H 540/580/375 mm, 400V/6kW

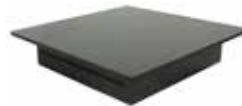
statt € 1.267,- **1.059,-**

## Induktions Einbau-Warmhalteplatten



### Modell: HO/1-Basic

B/T/H 380/380/81 mm (Einbauhöhe min. 150 mm), 230V/1kW  
mittig 1 Rundspule ca. 220 mm, 3 Leistungsstufen



statt € 1.115,- **999,-**

### Modell: HO/1-380

B/T/H 380/380/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW  
Innovatives Hybrid Spulensystem, 5 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,  
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C  
Geeignet für Anwendung mit mehreren Behältern



statt € 2.269,- **1.999,-**

### Modell: HO/1-GN

B/T/H 520/320/93mm (Einbauhöhe min.155mm), 230V/1kW  
Innovatives Hybrid Spulensystem, 6 Rundspulen auf der Fläche aufgeteilt,  
gradgenaue Temperatureinstellung 25-100°C  
Geeignet für Anwendung mit GN-Behältern (Mindestgröße GN 1/3)



statt € 2.757,- **2.487,-**



# Schweizer Hochleistungs- Induktionstechnik mit **R-T-C-S** Technologie



## Modell: 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  
€ 15.453,- **12.999,-**



## Modell: 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  
€ 22.140,- **18.999,-**



## Induktionsherde

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  
€ 2.571,- **2.099,-**

### Modell: Instinct Top-5

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

statt  
€ 3.043,- **2.529,-**

### Modell: Instinct Top-10

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

statt  
€ 5.156,- **4.279,-**



## CONVOTHERM maxx



- Dampferzeugung durch Wassereinspritzung
- Vollautomatisches Reinigungssystem
- Touchsteuerung
- Convotherm Closed System
- Mehrpunkt - Kerntemperaturfühler
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 3-stufig
- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm

### Heißluftdämpfer 6+1x GN 1/1

**Modell: maxx 6.10**

B/T/H 875/797/794 mm  
400 V / 11,3 kW

statt  
€ 7.410,- **5.928,-**

**Handbrause (unterhalb montiert)**

statt  
€ 492,- **409,-**



### Heißluftdämpfer Analog 5x1/1

Direktdampferzeugung mit Wassereinspritzung, manuell mit Timer, Temperaturregler, Wahlschalter Heißluft-Dampf-Kombination, Lüfter mit Autorevers

**Modell: VS-DA-005E Power**

B/T/H 920/800/700 mm, 400V/7,0kW  
Für 5 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm,  
Abstand 75mm

statt  
€ 3.998,- **3.395,-**

**Handbrause**

statt  
€ 286,- **259,-**

### Heißluftofen Analog

manuell mit Timer, Temperaturregler, Beschwädung mit Taste,  
Lüfter mit Autorevers, Einschubabstand 75 mm

**Modell: VS-HA-004E 4x1/1**

B/T/H 860/730/565 mm, 400V/6,5kW  
Für 4 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt  
€ 2.491,- **2.099,-**

**Modell: VS-HA-006E 6x1/1**

B/T/H 870/780/715 mm, 400V/7,9kW  
Für 6 Einschübe GN1/1 bzw. 60x40cm

statt  
€ 3.113,- **2.665,-**



VS-HA-006E

# 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 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für 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: Mini 6.10**

B/T/H 515/777/628 mm  
400 V / 7,1 kW

statt € 7.568,- **5.999,-**

**Handbrause für Mini (seitlich montiert)**

statt € 326,- **271,-**

**ConvoClean System (automatische Reinigung)**

statt € 561,- **467,-**



# CONVOTHERM maxx pro 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

- Kapazität für 6 Einschübe GN 1/1-65 und 1 Stück GN 1/1-20 mm
- Befeuchtung & Lüftergeschwindigkeit jeweils 5-stufig
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler
- Ausziehbare Handbrause

**Modell: 4easy 6.10**

B/T/H 875/792/786 mm,  
400 V/11 kW

statt € 9.149,- **7.299,-**

**Verschwundetüre VST**

für mehr Platz und Arbeitssicherheit

statt € 571,- **475,-**



## Salamander X-Fast

extrem schnell und leistungsstark,  
in ca. 10 sec betriebsbereit, große  
Zeit- und Energieersparnis,

### Modell: X-Fast QSE-40

B/T/H 400/475/500 mm, 230 V/2 kW  
1 Heizzone

statt  
€ 3.095,- **2.539,-**

### Modell: X-Fast QSE-60

B/T/H 600/475/500mm, 400 V/4 kW  
2 Heizzonen (links – rechts)

statt  
€ 3.468,- **2.845,-**



## Suppentöpfe

CNS-Gehäuse, indirekte Beheizung, trocken  
oder mit Wasser betreibbar (Temperatur gleichmäßiger mit  
Wasser), 3 Leistungsstufen (ca. 50-70/70-90/90-100°C),  
inkl. 10L Einsatz mit Deckel mit Löffelausschnitt

### Modell: Heat-Max RHW-1

B/T/H 395/330/355 mm, 230 V/1,3 kW  
1 Stk 10L Einsatz mit Deckel

statt  
€ 795,- **689,-**

### Modell: Heat-Max RHW-2

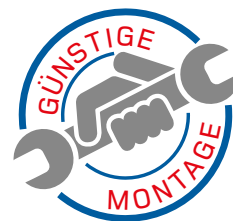
B/T/H 630/330/355 mm, 230 V/2,5 kW  
2 getrennt regelbare Bereiche  
mit jeweils 10L Einsatz und Deckel

statt  
€ 1.287,- **1.149,-**



## Wärmebrücken

Glo-Ray® Infrarot Heiztechnik garantiert ein  
optimales Warmhalten – Produkte bleiben länger  
heiß bzw. frisch. Gleichmäßige Wärmeverteilung,  
hochbelastbare Heizkörper, Bedienung mit Schalter,  
Aluminiumgehäuse



### Modell: GRAH 24

B/T/H 610/152/69 mm, 230 V/0,5 kW

statt  
€ 441,- **389,-**

### Modell: GRAH 36

B/T/H 914/152/69 mm, 230 V/0,8 kW

statt  
€ 495,- **439,-**

### Modell: GRAH 48

B/T/H 1219/152/69 mm, 230 V/1,1 kW

statt  
€ 550,- **489,-**

1 Paar CNS Montagewinkel (zum Abhängen)

€ 32,-



## Heißhalteofen 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°-120°C

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

statt € 2.255,- **1.899,-**



## Niedertemperaturofen 3x 1/1

schonende Speis Zubereitung 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 € 2.560,- **2.189,-**



## Heißhalteschublade 2L

mit 2 Laden für je 1x GN 1/1 -150 mm (530x325 mm), Temperaturbereich 30°-120° C

**Modell: HSW-012E**  
B/T/H 660/585/510 mm, 230 V/1 kW

statt € 3.111,- **2.665,-**



## Toaster

CNS-Gehäuse, 2 getrennte Heizzonen, Wahlschalter einseitiges oder beidseitiges Heizen, einstellbare Bräunungsstufen 1-7, nach Zyklusende automatisches Herausheben, selbstzentrierende Einschübe (32 mm),

**Modell: TPT-230-4**  
B/T/H 346/313/204 mm, 230 V/2,4 kW

statt € 612,- **529,-**



## E-Kippbratpfanne

Tiegelgröße 80Lt. (ca. 725x600x250 mm), Tiegel aus Edelstahl Aisi 304, Tiegelboden aus wärmeleitfähigem robusten Duplex (rostfrei), Deckel doppelwandig, mit Wasserzulauf, spezielle Edelstahlheizkörper mit Aluminiumthermo-Speicherblöcken, Temperaturregelung 100-285°C, Motorkippung

**Modell: BR9-8E80M**

B/T/H 800/920/900 mm, 400V/9 kW

statt  
€ 10.762,- **9.148,-**

verfügbar  
ab 12/2023



## E-Rostgrill

Das Gargut wird direkt auf den gepanzerten hochklappbaren Heizkörpern zubereitet, Heizbereich 545x430mm, 2 Heizzonen, Energieregler 5 Heizstufen + Pyrolyse, Auffangschale für Wasser unterhalb der Heizkörper.

**Modell: GR7-8EG**

B/T/H 800/750/900 mm  
400V/8,16kW

statt  
€ 5.686,- **4.834,-**



## E-Multibräter

Edelstahltiegel 720x480x100mm mit hochglanzpoliertem Boden, Ecken abgerundet für einfache Reinigung, Tiegelablauf 60mm mit Verschlussstopfen und ausziehbarem GN Behälter 1/1-150mm, 2 Heizzonen, gepanzerte Heizwiderstände, thermostatische Temperaturregelung 50 – 300°C, Unterschrank geschlossen mit Tür

**Modell: MF7-8EA**

B/T/H 800/750/900mm, 400V/8 kW

statt  
€ 5.229,- **4.445,-**

verfügbar  
ab 12/2023



## E-Grillplatte

**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  
€ 4.437,- **3.772,-**



## E-Fritteuse

Frittierbecken 22 Liter, 2 Frittierkörbe 149x360x120 mm pro Becken, tiefgezogen mit großzügiger Schaumzone und Kaltzone, thermostatische Regelung 115 – 185°C, Heizkörper drehbar für Reinigung, Ablauf nach unten, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

**Modell: FR9-8E22A**

2 Becken,  
B/T/H 800/920/900 mm, 400 V/36 kW

statt € 6.751,- **5.739,-**

**Modell: FR9-4E22A**

1 Becken,  
B/T/H 400/920/900 mm, 400 V/18 kW

statt € 3.980,- **3.383,-**



## E-Fritteuse

Becken 15 Liter, tiefgezogen mit Kaltzone, Schaumzone und Ablauf nach unten, Heizkörper drehbar für Reinigung, 1 Frittierkorb 210x360x120 mm pro Becken, Thermostat 115-185°C, inkl. Bodennetz und Deckel, Unterschrank geschlossen mit Tür

**Modell: FR7-8E15A**

2 Becken, mechanische Steuerung  
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/24 kW

statt € 6.079,- **5.168,-**

**Modell: FR7-4E15A**

1 Becken, mechanische Steuerung  
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/12 kW

statt € 3.455,- **2.937,-**



**Option Elektronik:**

Temperaturkontrolle +/- 1°C  
Timer mit Signalton  
Schmelzyklus für feste Fette

**Modell: FR7-8E15KA**

2 Becken, elektronische Steuerung  
B/T/H 800/750/900 mm, 400 V/18 kW

statt € 6.762,- **5.748,-**

**Modell: FR7-4E15KA**

1 Becken, elektronische Steuerung  
B/T/H 400/750/900 mm, 400 V/9 kW

statt € 4.095,- **3.481,-**

## 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 € 3.155,- **2.682,-**

**Modell: F6-4ER**

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

statt € 1.787,- **1.519,-**



## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 2x6 kW und 2x9 kW mit Gussrosten, tiefgezogene CNS-Mulde, Elektrobackofen, 1 gemeinsames Thermostat für Ober- und Unterhitze, mit 1 Gitterrost

### Modell: PC7-8GFE

B/T/H 800/750/900 mm,  
30 kW Gasleistung,  
400 V/6 kW E-Backofen GN 2/1



statt  
€ 5.602,- **4.762,-**

### Modell: PC7-8GFEV

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

statt  
€ 5.822,- **4.949,-**

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## 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-ma-  
ße B/T/H 570/530/295 mm,  
Gasleistung 19 kW, 400 V/4,2 kW



statt  
€ 3.398,- **2.889,-**

### Modell: C6FEV-7G

Backrohr mit zusätzlichem  
Ventilator für Umluftbetrieb

statt  
€ 4.026,- **3.432,-**

## Gasherd mit Elektrobackofen

Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, 6-Flammen-Kochfeld 3x6 kW und 3x9 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: PC7-12GFE

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

statt  
€ 6.993,- **5.945,-**



PC7-12GFE

## Gasherd mit Unterschrank offen

Ausführung wie PC7-12GFE, jedoch mit  
offenem Unterschrank ohne Backrohr.

### Modell: PC7-12GG

B/T/H 1200/750/900 mm,  
45 kW Gasleistung

statt  
€ 4.389,- **3.731,-**

**MARENO**  
kitchen solutions since 1922

## Gasherd

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

### Modell: C6-7G

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

statt  
€ 1.790,- **1.522,-**







## 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  
 € 3.344,- **2.843,-**

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

statt  
 € 3.711,- **3.155,-**

## 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  
 € 4.502,- **3.827,-**

**MARENO**  
 kitchen solutions since 1922



## Glaskeramikherd mit Elektrobackofen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 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: CV7-8EFE**  
 B/T/H 800/750/900 mm,  
 400 V/16 kW komplett,  
 E-Backofen GN 2/1 (6kW)

**Modell: CV7-8EFEV**  
 400 V/14,2 kW komplett,  
 E-Backofen GN 1/1 (4,2 kW), Rost 530x470 mm  
 mit zusätzlichem Ventilator für Umluftbetrieb

statt  
 € 6.268,- **5.328,-**

statt  
 € 6.583,- **5.596,-**



## Glaskeramikherd mit Unterschrank offen

Glaskeramikkochfeld ca. 746x571 mm mit 4 runden Heizzonen 220 mm a 2,5 kW,  
 Steuerung über Leistungsregler, ohne Elektrobackofen, Unterschrank offen

**Modell: CV7-8EG**  
 B/T/H 800/750/900 mm,  
 400 V/10 kW  
 Unterschrank offen

statt  
 € 4.946,- **4.205,-**



## Tischfritteuse Frita+



thermostatische Temperaturkontrolle +/-5%,  
tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

### Modell: Frita+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt  
€ 1.298,- **1.099,-**

### Modell: Frita+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt  
€ 1.491,- **1.279,-**

## Tischfritteuse Profi+



elektronische Temperaturkontrolle +/-1°C,  
Fettschmelzyklus, tiefgezogener Ölbehälter mit Ablauf

### Modell: Profi+ 6 (5-7 L)

B/T/H 270/475/300 mm, 400 V/4,6 kW

statt  
€ 1.904,- **1.638,-**

### Modell: Profi+ 8 (8-9,5 L)

B/T/H 360/475/300 mm, 400 V/6,9 kW

statt  
€ 2.084,- **1.793,-**

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

## Tischfritteusen Eco



thermostatische  
Temperaturkontrolle  
+/-5%, tiefgezogener  
Ölbehälter

### Modell: Eco 4 (3-4 L)

B/T/H 167/375/295 mm, 230 V/3,2 kW  
Korb 140x260x100 mm

statt  
€ 457,- **389,-**

### Modell: Eco 6 (4-5 L)

B/T/H 218/375/295 mm, 230 V/3,2 kW  
Korb 190x260x100 mm

statt  
€ 525,- **449,-**

## Tischfritteuse DF



Heizkörper herausklappbar, Ölinhalt 15 Liter  
1 geschweißtes & gestrahltes Becken 420x330mm mit  
Ablauf nach vorne, Temperaturkontrolle +/-5%

### Modell: DF-49/400V

B/T/H 450/600/335mm, 400 V/9 kW  
2 Körbe 200x310x100mm

statt  
€ 1.650,- **1.359,-**

## 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  
€ 2.113,- **1.818,-**

## 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 593/650/900 mm,  
400 V/2x 11,4 kW  
(15kW + 3% Aufpreis)

statt € 5.552,- **4.775,-**

**Option:**  
Filterset (Grob- und Feinfilter)  
für Ölauffangwanne

statt € 451,- **388,-**



## Standfritteuse Precision

Digitale Steuerung mit 1 Programm od. manuell, elektronische 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: Precision 311**  
B/T/H 298/650/900 mm,  
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 5.491,- **4.723,-**

## Standfritteuse Touch

Touchscreen-Steuerung 24 Programme mit elektronischer Temperaturkontrolle +/-1°C, **Ölfilteranlage xFri** mit Ölpumpe zum Umpumpen des heißen Öles, **Korbbevorrichtung LiftFri**, Heizkörper hochklappbar, Becken tiefgezogen, Korb 220x310x150mm 12,5 - 14 Liter

**Modell: Touch 311 + LiftFri und xFri**  
B/T/H 298/650/900 mm,  
400 V/11,4 kW (15kW + 2% Aufpreis)

statt € 10.481,- **8.999,-**



Korbbevorrichtung LiftFri  
(Symbolbild von Doppelbeckenfritteuse)

## Rührmaschine 10/20/24L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer, Aufsteckflansch für Zusatzgeräte

**Modell: ST/SP-100A /10L**

B/T/H 460/500/770mm, 230 V/0,25 kW

statt  
€ 3.081,- **2.499,-**

**Modell: ST/SP-200A /20L**

B/T/H 510/530/870mm, 400 V/0,3 kW

statt  
€ 3.538,- **2.879,-**

**Modell: ST/SP-22HA /24L**

B/T/H 570/560/910mm, 400 V/0,5 kW

Belüftungssystem für Motor

statt  
€ 3.940,- **3.207,-**



## Aufsteckfleischwolf für ST/SP ab 10L

70-mm-Schneidsatz mit Gehäuse und Schnecke aus INOX-Stahl inklusive: 1 Messer, 1 Lochscheibe 6 mm, INOX-Einfüllschale, 1 Stößel, 1 Wurstfüllrohr (Ø 15 mm), B/T/H 296/414/322 mm



statt  
€ 741,- **599,-**

## Rührmaschine 8L

Robuste Getriebemaschine, 3 Geschwindigkeiten, Überlastschutz für Motor, Kesselschutz mit Einfüllöffnung, inkl. Besen, Teighaken, Rührer

**Modell: ST/SP-800A**

B/T/H 300/400/580mm  
230V / 0,2kW



statt  
€ 1.420,- **1.156,-**

## Gemüseschneider Profi



mehr als 70 verschiedene Schnittarten - 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  
€ 1.533,- **1.239,-**



Schneidscheiben  
statt EUR 118,-  
**ab EUR 97,-**



Streifenschneider  
statt EUR 156,-  
**ab EUR 129,-**



Würfeligatter  
statt EUR 130,-  
**EUR 108,-**



Reibscheiben  
statt EUR 83,-  
**EUR 69,-**

## Spiralknetter Cuppone

Hochwertige & robuste Ausführung, massive Struktur aus lackiertem Stahl, Kessel-Spiralarm-Leitstab-Schutzgitter aus CNS, Schutzgitter hochklappbar, leistungsstarker Motor, Antrieb mit Keilriemen & Ketten, 2 Geschwindigkeiten

**Modell: VNR/20KR** (max. 25 kg Teig)  
B/T/H 420/710/740 mm, 400 V/1,1 kW

statt  
€ 2.713,- **2.469,-**

**Modell: VNR/30KR** (max. 35 kg Teig)  
B/T/H 480/780/840 mm, 400 V/1,5 kW

statt  
€ 3.534,- **3.229,-**



## 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  
€ 3.264,- **2.695,-**



## 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  
€ 7.460,- **6.299,-**

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

statt  
€ 1.925,- **1.649,-**

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

statt  
€ 1.015,- **869,-**

**Satz Räder RS**  
Untergestellhöhe bleibt 900 mm

statt  
€ 439,- **376,-**



Gerne bieten wir auch eine fachgerechte Montage an.

## Vakuumverpackungs- maschine SENSOR

Mikroprozessorsteuerung mit digitalem Bedienfeld, Vakuumprozess sensorgesteuert, Doppelnahtschweißung, „Busch“ Vakuumpumpe 8m<sup>3</sup>/h, nutzbare Schweißlänge 280mm, max. Enddruck 2 mbar, 230V/0,37kW

### Modell: SE-208

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

statt  
€ 2.640,- **2.189,-**



## Vakuumverpackungs- maschine ULTRA

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

### Modell: SU-310P

„Busch“-Vakuumpumpe 10 m<sup>3</sup>/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  
€ 3.474,- **2.887,-**

### Modell: SU-416P

„Busch“-Vakuumpumpe 16 m<sup>3</sup>/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  
€ 4.328,- **3.599,-**

### Modell: SU-420P

„Busch“-Vakuumpumpe 20 m<sup>3</sup>/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  
€ 4.666,- **3.878,-**

## Stabmixer



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

### Modell: XM-12/223

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

statt  
€ 276,- **229,-**

### Modell: XM-22/300

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

statt  
€ 386,- **329,-**

### Modell: MM-30V/MA-33/420

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

statt  
€ 640,- **547,-**

### Modell: XM-33/420

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

statt  
€ 554,- **473,-**



## 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  
€ 1.430,- **1.197,-**



## Handwaschbecken

B/T/H 400/400/250 mm,  
Becken oval ca. 350x260 mm,  
mit Mischelement



**Modell: LAME-40**  
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt € 359,- **299,-**

**Modell: LAME-40/o.A.**  
ohne Kniebedienung, ohne Armatur  
Lochbohrung DM 33 mm

statt € 259,- **222,-**

## Handwaschbecken „Hygieneausführung“



B/T/H 480/360/470 mm,  
Becken ca. 430x285x115 mm,  
mit Mischelement

**Modell: LMAME/S**  
Sensorarmatur mit  
Netzbetrieb,  
Hebel mit Vormischer

statt € 926,- **792,-**

**Modell: LMAME/o.A.**  
ohne Armatur,  
Lochbohrung DM 35 mm

statt € 462,- **395,-**

## Müllrolli

DM 390/ H 605 mm, Kapazität ca. 60 L

**Modell: CPB05R**  
Deckel abnehmbar

statt € 277,- **237,-**

**Modell: CPB05R1**  
Deckel mit Fußpedal

statt € 391,- **334,-**



## Handwaschbecken

B/T/H 460/380/524 mm,  
Becken ca. 400x250x140 mm,  
mit Mischelement



**Modell: LMASW**  
mit Kniebedienung, mit Armatur

statt € 418,- **358,-**

## Handwaschstation

B/T/H 460/380/855 mm,  
mit Mischelement, Becken  
ca. 400x250x140 mm  
mit Seifenspender, Abfalleimer,  
Falthandtuchspender



**Modell: LMASWTE/S**  
Sensorarmatur mit  
Netzbetrieb,  
Hebel mit Vormischer

statt € 1.132,- **969,-**

**Modell: LMASWTE/o.A.**  
ohne Armatur,  
Lochbohrung DM 35 mm

statt € 610,- **522,-**

## Waschbeckenkombi



B/T/H 500/700/850 mm,  
mit mechanischer Armatur

**Modell: LMV57**

statt € 1.085,- **899,-**



## Pacojet 4 „NEU“

- B/T/H 204/365/497 mm / 230V / 1,5 kW
- Becher-Kapazität: 1,2 l (H: 135 mm, Ø 130 mm), max. Füllvolumen: 0,8 l = 10 Portionen
- Ideale Pacossier®-Temperatur für gefrorene Lebensmittel: -20°C
- Jet®-Modus: Pacossieren® in nur 90 Sekunden.
- Programmierbare automatische Wiederholfunktion (10x)
- Kontroll- und Schutzfunktion für überfüllte Becher
- Benutzerdefiniertes Speichern eigener Einstellungen
- Wählbare Überdruckfunktion mit automat. Entlüftung
- Portionszähler zur Kontrolle der Gesamtleistung
- **Inkl. 1 Kunststoff Pacossier®-Becher + Deckel, Pacossier®-Flügel, Schutzbecher, Spritzschutz**

! 5.890,-

pacojet

## Coupe-Set Pacojet 4

Mit dem Coupe-Set erweitert Pacojet seine Anwendung im Frischbereich für nicht gefrorene Lebensmittel. Zerkleinern, hacken, pürieren, aufschlagen, schäumen oder mixen.

### Lieferumfang:

1 Coupe Set Messer, 1 Schlagscheibe,  
1 Messerzange

! 145,-



## Herb.ERT Trockenschrank

### Trocknen und pulverisieren – Verfeinern statt Wegwerfen!

leichte Handhabung • Hygienisch • Platzsparend • Energiesparmeister  
Patentiert & Zertifiziert • Multifunktional einsetzbar • große Trockenfläche

### Modell: Herb.ERT Pro Exclusiv

B/T/H 700/800/1700 mm, 230 V/510 W  
Trocknungsfläche bis 7,2m<sup>2</sup>, Volumen 550L  
32 flache Trockenladen, Touchdisplay-  
Softmodus Steuerung, LED-Innenbeleuchtung,  
Restfeuchte Parametrierung, individuelle  
Programmierung möglich

! 7.690,-

! TOP Modell



### Modell: Herb.ERT Pro Basic

B/T/H 720/720/900 mm, 230 V/235 W  
Trocknungsfläche 2,3m<sup>2</sup>, Volumen 100L  
7 flache Trockenladen, Off/On Steuerung

! 3.890,-

