


Küchengeräte für die
Gastronomie **2017**

Inhaltsverzeichnis

| | | | | | |
|----------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|
| A | | H | | Schneekesselträger | 239 |
| Abfalleimer | 283 | Hähnchengrillgeräte | 114 | Schockfroster | 184 |
| Abfallkühler | 182, 183 | Heisse Theken | 140, 141, 240 | Schokoladenbrunnen | 274 |
| Arbeitsschränke | 212 | Heissluftöfen | 24-31, 33, 34, 38, 39 | Serie Snack 60/20 | 48 - 53 |
| Arbeitstische | 208, 209 | Heisswasser-Spender | 280 | Serie 600 | 54 - 61 |
| Aufsatzborde | 206 | Herde | | Serie 700 | 62 - 81 |
| Aufschnittmaschinen | 263 | -Elektro | 55, 66, 67, 87, 101 | Serie 900 | 82 - 97 |
| B | | -Gas | 55, 63, 64, 83, 84, 100 | Serie 1100 | 98 - 109 |
| Backbleche | 43 - 47 | -Induktion | 68, 85, 103 | Servierwagen | 231, 265 - 267 |
| Backfritteusen | 227 | Hi-Light-Salamander | 132 - 133 | Speisenausgabewagen | 243 |
| Bain-Marie | 51, 69, 81, 92, 108, 244 | Hockerkocher | 115 | Spülcenter | 211 |
| Bain-Marie Hotpot | 242 | Hot-Dog-Geräte | 255 | Spülkörbe | 202, 203 |
| Barkühlunterbauten | 176 - 179 | I | | Spülmaschinen | 196 - 204 |
| Bar-Mixer / Bar-Blender | 273, 274 | Ice-Crusher | 185 | Spültisch-Armaturen | 201 |
| Besteckpoliermaschinen | 205 | Induktionsherde | 49, 80, 231 - 234 | Spültische | 210, 211, 246 |
| Brat- und Fortkochplatten | 75, 95, 109 | Induktionskocher | 231, 234 | Standascher | 283 |
| Brennpaste | 275 | Induktionswok | 50, 103, 234, 235 | Stabmixer | 258, 259 |
| Buffet-Heisse Theke | 142 | Insektenvernichter | 284 | Stehtisch-Husse | 282 |
| Buffet-Salatbar | 143 | Iso-Dispenser | 281 | Suppenstation | 275 |
| C | | Isolierkanne | 278 | Suppentöpfe | 230 |
| CaldoLux | 40 | K | | Sushi Bar | 157 |
| Ceranherde | 55, 65, 86, 102 | Kaffeemaschinen | 278, 279 | T | |
| Cerankocher | 50, 57, 79, 236 | Kalte Theken | 144 - 148 | Tassenwärmer | 252 |
| Chafing-Dish | 145, 275 | Kartoffelschälmaschinen | 257 | Teigausrollmaschinen | 126, 127 |
| Crêpe-Backgeräte | 276 | Kippbratpfannen | 76, 96 | Teigknetmaschinen | 124, 125 |
| Currywurstschneider | 254 | Kochkessel Gas/Elektro | 77, 97 | Teigwarenkocher | 52, 57, 74, 91, 106, 206 |
| D | | Kochpergament | 223 | Teigwarenmaschinen | 130, 131 |
| Dosenöffner | 256 | Kombidämpfer | 6 - 23 | Teigpresse | 128 |
| Dunstabzugshauben | 214 - 220 | Kontaktgrills | 221 - 223 | Tellerwärmer | 250 |
| Durchlauftoaster | 241 | Kuchenvitrinen | 148 | Tellerspender | 251 |
| Durchschubspülmaschine | 198 - 200 | Kühlaufsatz für GN-Behälter | 156 - 158 | Thermo-Transportbehälter | 245 |
| E | | Kühlschränke | 150 - 155 | Tiefkühlschränke | 150, 152 - 155 |
| Edelstahlmöbel | 193, 206 - 213 | Kühlische | 164 - 176 | Tiefkühlische | 177 |
| Edelstahlreiniger | ?? 40 | Kühlvitrinen | 145, 148 | Tiefkühltruhen | 151 |
| Eiswürfelbereiter | 185 - 189 | Kühlzellen | 190 - 192 | Tiefkühlzellen | 194, 195 |
| Elektrokocher | 236 - 237 | L | | Toaster | 241 |
| Entkalker | 42 - 43, 196, 278 | Lavastein-Grillgeräte | 71, 116 - 117 | Toast-/Überbackgeräte | 241 |
| F | | M | | Topf-Spülmaschine | 204 |
| Fett-Entsorgungsbehälter | 225 | Menütafel/Plakatständer | 283 | Transportwagen | 245 |
| Flaschenkühlschränke | 149 | Mikrowellengeräte | 253 | U | |
| Fleischwolf | 262 | Mini-Kühlische | 151 | Unox | 4 - 45 |
| Fritteusen | | Mini-Kühlvitrinen | 146 - 147 | Unterbauten Pizzaöfen | 120, 121 |
| - Elektro | 52, 60, 72, 90, 105, 111 | Multibräter | 51, 71, 107 | V | |
| - Gas | 60, 73, 90, 105, 111, 112 | N | | Vakuuiergeräte | 264 |
| - Tischfritteusen | 224, 225, 226 | Niedertemperaturgarer | 40 | Vorbereitungskühlische | 161 |
| Frittierfettfilter | 226 | O | | W | |
| G | | Orangenpresse | 268 - 272 | Waagen | 256 |
| Gärschränke | 27, 31, 36 | P | | Wärmebrücken | 246, 247 |
| Gaskartuschen | 238 | Party-Tische und Bänke | 282 | Wärmelampen | 246, 247 |
| Gaskocher | 56, 78, 79, 238, 239 | Pizzakühlische | 162 - 163 | Wärmeschränke | 53, 250 |
| Gas-Tischgrill | 135 | Pizzaöfen | 120 - 123 | Waffleisen | 277 |
| Gastronorm-Behälter | 46, 47 | Pizzasaladette | 160 | Wand-Abzugshauben | 214 - 220 |
| Gemüseschneider | 260, 261 | Pommes-Frites-Wärmer | 52, 60, 72 | Wandascher | 283 |
| Geschirrspülkörbe | 202, 203 | Pumpstationen | 254 | Wandbord Mikrowellengeräte | 253 |
| Geschirrspülmaschine | 197 | R | | Wandhängeschränke | 213 |
| Geschirrwaschmittel | 197 | Reiskocher | 228 | Wandregale | 207 |
| Gewürzborde | 206 | Reiswärmer | 228 | Warmhaltedeckel für Tassen | 281 |
| Glace-Maschine | 185 | Rührmaschinen | 258, 259 | Warmhaltegeräte | 40, 72, 145, 275 |
| Gläserpül-/ poliermaschine | 196, 205 | Rundfilter-Kaffeemaschinen | 279 | Warmhalteplatten | 52, 248, 249 |
| Glühplattenherd | 64 | Rundwirker | 129 | Warmhaltevitrinen | 240 |
| Glühweintöpfe | 281 | S | | Wasseraufbereitung | 41 |
| Giddleplatten | 51, 58-59, 70, 80, 88-89, 104, 136-139 | Saftpressen | 268 - 272 | Wokherde, Gas | 113 |
| Grill-Kratzer | 58 | Saladetten | 159, 160 | Wokpfannen | 50, 234, 235 |
| Gussbratpfannen | 115 | Salamander | 132 - 134 | Würstchenwärmer | 255 |
| Gyrosgrillgeräte | 118 - 119 | Samowar | 281 | Z | |
| | | | | Zettelhalter | 256 |
| | | | | Zumex | 268 - 272 |

Die Durchführung der Leistungen erfolgt zu unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Alle Preise in CHF zuzügl. gesetzl. MwSt.

Wir bieten für viele Produkte einen schweizweiten Vor-Ort-Service. Die entsprechenden Produkte sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet:  Geräte ohne dieses Symbol (v.A. Kleingeräte) müssen grundsätzlich zur Reparatur in die Werkstatt eingeschickt werden.

Dies gilt auch während der Garanzzeit.

CHEFTOP MIND Maps™

Elektro- & Gas-Kombidämpfer



Die ChefTop™ Kombidämpfer garantieren perfektes Kochen in jeder Situation sowie maximale Leistungsfähigkeit und Verlässlichkeit unter allen Bedingungen und bei jeder Ofenauslastung.

| | |
|----------------|----------------|
| GN 1/1 | Seiten 6 - 11 |
| GN 1/1 Compact | Seiten 12 - 13 |
| GN 2/3 | Seiten 14 - 15 |
| GN 2/1 | Seiten 16 - 19 |
| 20 x GN 1/1 | Seiten 20 - 21 |
| 20 x GN 2/1 | Seiten 22 - 23 |

BAKERTOP MIND Maps™

Elektro- & Gas-Heissluftöfen 600/400



Die BakerTop™ Kombiöfen für Bäckerei- und Konditoreibetriebe garantieren immer gleichmässige Backergebnisse - und das so oft wie Sie wollen!

| | |
|--------------|----------------|
| 10 x 600/400 | Seiten 24 - 29 |
| 6 x 600/400 | Seiten 24 - 29 |
| 4 x 600/400 | Seiten 24 - 29 |
| 16 x 600/400 | Seiten 30 - 31 |

LineMiss™

Elektro-Heissluftöfen



Der LineMiss™ Ofen besitzt die Leistungsfähigkeit eines grossen Ofens in einem kompakten Format. Einfachheit und Perfektion zeichnen die LineMiss™ Öfen aus.

| | |
|---------------|----------------|
| 3-4 x 600/400 | Seiten 33 - 34 |
| 3-4 x 460/330 | Seiten 33 - 34 |

LineMicro™

Elektro-Heissluftöfen



Die LineMicro™ Öfen wurden zur Ausführung einfacher Backvorgänge und zum Bräunen tiefgefrorener Produkte und Backwaren entwickelt. Ein verlässlicher, sicherer und schneller Ofen.

Seiten 38 - 39

GN-Behälter und Roste

Seiten 43 - 47

Wasseraufbereitung & Entkalker

Seiten 41 - 42

Pflegemittel

Seiten 41 - 42

MASTER.Touch ONE

Die Macht Ihres kreativen Instinkts.

Revolutionäre Merkmale in einem intuitiven Design.
Kreative Freiheit trifft Präzision.

Innovative Technologie, Zuverlässigkeit und Kontrolle mit einem Fingerdruck zu haben ist nicht genug. Um wirklich etwas zu bewegen, müssen Sie Ihren Ofen vom Start weg ohne Zögern einsetzen können. Mit dem LCD Touchscreen-Benutzer-Interface mit 65.000 Farben haben Sie die intuitive visuelle Kontrolle über alle Schlüsselprozesse: vom manuellen Einstellen der Garprogramme und deren präzisen, sekundengenauen Zeichnen über das Speichern der Abläufe, um sie dann jederzeit beliebig oft wiederholen zu können. Mit der fortschrittlichen Technologie der MIND.Maps-Öfen können Sie sich vom ersten Tag an ganz auf Ihre „eigentliche“ Arbeit konzentrieren.



Ausstattungsmerkmale

| | PLUS | ONE |
|---|------|-----|
| MANUELLES KOCHEN | | |
| Heissluft 30 °C - 260 °C | ■ | ■ |
| Dämpfen und Heissluft 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90% | ■ | ■ |
| Kombidämpfen 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20% | ■ | ■ |
| Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100% | ■ | ■ |
| Heissluft mit Entfeuchtung 30 °C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% to 100% | ■ | ■ |
| Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung | ■ | ■ |
| FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME | | |
| MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung | ■ | ■ |
| PROGRAMME: Speicher für 56 Kochprogramme | ■ | ■ |
| PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu benennen und ein Bild zu hinterlegen | ■ | ■ |
| PROGRAMME: Speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache) | ■ | ■ |
| CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen ...), Gargut, Grösse und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs | ■ | |
| MULTI.Time: Technologie um bis zu 10 Timer zum Garen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit | ■ | |
| MISE.EN.PLACE: Technologie um verschiedene Produkte zur gleichen Zeit fertigzustellen | ■ | |
| LUFTZIRKULATION IM GARRAUM | | |
| AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder | ■ | ■ |
| AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten | ■ | ■ |
| AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatische Kochmodi | ■ | ■ |
| GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE | | |
| DRY.Maxi™ Technologie: Hochleistungs-Entfeuchtungstechnologie, programmierbar durch den Benutzer | ■ | ■ |
| DRY.Maxi™ Technologie: Kochen mit Entfeuchtung 30 - 260 °C | ■ | ■ |
| STEAM.Maxi™ Technologie: Dämpfen bei 48 - 130 °C | ■ | ■ |
| STEAM.Maxi™ Technologie: Kochen mit Beschwadung und Konvektion 35 - 260 °C | ■ | ■ |
| ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Kochprozess, passt die Kochparameter an für beste Kochergebnisse | ■ | |
| ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat | ■ | |
| ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung | ■ | |
| AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM | | |
| MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln | ■ | ■ |

MASTER.Touch PLUS

Die Freude daran, alles unter Kontrolle zu haben.

Fortschrittliche Technik, hohe Geschwindigkeit.
Sich der Herausforderung stellen, ist einfach.

Kommunizieren Sie mit einem Ofen, der wirklich intelligent ist und die Ergebnisse versteht, die Sie erzielen wollen. Der Ofen überwacht alle Änderungen in den Parametern während des Garprozesses und schlägt den besten Weg vor, wie Sie das perfekte Ergebnis erzielen (ADAPTIVE.Cooking). Verwenden Sie den MASTER.Touch™ Stift, um Ihren Garprozess zu zeichnen und Ihre Lieblingsrezepte mit einem Namen oder sogar freihändig mit einem Symbol zu speichern. Bereiten Sie unterschiedliche Lebensmittel dank der MULTI.Time Funktion zur selben Zeit zu, oder verwenden Sie das MISE EN PLACE Programm, um all Ihre verschiedenen Gerichte zur selben Zeit fertig zu haben. Mit nur einem Tastendruck gelangen Sie zu den vorprogrammierten CHEFUNOX Garprogrammen. Mit der PLUS Version haben Sie die technische „Macht“.




| | PLUS | ONE |
|---|------|-----|
| THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT | | |
| Protex.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür um Energieverlust zu vermeiden | ■ | ■ |
| AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG | | |
| Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr | ■ | ■ |
| Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert | ■ | ■ |
| PATENTIERTE TÜR | | |
| Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer | ■ | ■ |
| Türraststellungen bei 60° -120° -180° | ■ | ■ |
| ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN | | |
| Vorheiztemperatur bis zu 260 °C | ■ | ■ |
| Restgarzeit-Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler) | ■ | ■ |
| «HOLD» Funktion | ■ | ■ |
| Dauerbetrieb Funktion «INF» | ■ | ■ |
| Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühler Temperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit | ■ | ■ |
| TECHNISCHE DETAILS | | |
| Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen | ■ | ■ |
| Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen | ■ | ■ |
| Dampf- und luftverschweisste MASTER.Touch Bedienplatine | ■ | ■ |
| Hochqualitatives und -beständiges Karbonfasertürschloss | ■ | ■ |
| Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür | ■ | ■ |
| Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität | ■ | ■ |
| Niedriges Gewicht - robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material | ■ | ■ |
| Sensor Türkontaktschalter | ■ | ■ |
| Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen | ■ | ■ |
| Sicherheitsthermostat | ■ | ■ |
| Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung | ■ | ■ |
| C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung | ■ | ■ |

Elektro-Kombidämpfer GN 1/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung

2 Jahre GARANTIE





Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut

Kombidämpfer 10 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 1010 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 18.5 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. XEVC-1011-EPR 
CHF 9'990.- / R 1


Kombidämpfer 10 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-1011-EPL 
CHF 10'610.- / R 1




Kombidämpfer 7 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 843 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 11.7 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. XEVC-0711-EPR 
CHF 7'850.- / R 1

Kombidämpfer 7 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0711-EPL 
CHF 8'320.- / R 1



Kombidämpfer 5 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 675 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.3 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 70 kg
Best.-Nr. XEVC-0511-EPR 
CHF 5'640.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0511-EPL 
CHF 6'110.- / R 1

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen




Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41


Elektro-Kombidämpfer GN 1/1 mit MASTER.Touch ONE-Steuerung


2 Jahre GARANTIE


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**


Kombidämpfer 10 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 1010 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. XEVC-1011-E1R 
CHF 7'740.- / R 1

Kombidämpfer 10 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-1011-E1L 
CHF 8'210.- / R 1

Kombidämpfer 7 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 843 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.9 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. XEVC-0711-E1R 
CHF 6'140.- / R 1

Kombidämpfer 7 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0711-E1L 
CHF 6'610.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 675 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 70 kg
Best.-Nr. XEVC-0511-E1R 
CHF 4'940.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0511-E1L 
CHF 5'410.- / R 1



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41




2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen


Elektro-Kombidämpfer GN 1/1

2 Jahre GARANTIE


Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut




Kombidämpfer 3 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 538 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. XEVC-0311-E1R 
CHF 4'140.- / R 1

Kombidämpfer 3 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0311-E1L 
CHF 4'610.- / R 1



Kombidämpfer 3 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 538 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. XEVC-0311-EPR 
CHF 4'790.- / R 1

Kombidämpfer 3 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0311-EPL 
CHF 5'250.- / R 1



Unox MAXI.Link

Die MAXI.Link Technologie erlaubt den Bau eines Ofenturms und steht für Einfachheit und Flexibilität in der professionellen Küche. Ein Turm bestehend aus zwei Öfen bietet Ihnen diverse Vorteile:

Flexibilität:

Sie können gleichzeitig mehrere Produkte mit verschiedenen Parametern (Temperatur, Feuchtigkeit & Zeit) kochen.

Energieeffizienz:

Je nach Bedarf können Sie nur einen Kombidämpfer in Einsatz nehmen und so den Energieverbrauch senken.

Ausfallsicherheit:


Sollte ein Ofen aufgrund einer Störung vorübergehend nicht zur Verfügung stehen, haben Sie noch immer einen zweiten Ofen.

Die Öfen lassen sich beliebig kombinieren. Sie können ganz nach Ihrem Bedarf einen Turm zusammenstellen. Zur Kombination wird lediglich das passende Montageset benötigt. (Siehe Zubehör auf Seiten 10 - 11)


Gas-Kombidämpfer GN 1/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung

**2 Jahre
GARANTIE**


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**


Gas-Kombidämpfer 10 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 1010 mm
Anschlusswert: Gas 22.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 0.8 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 110 kg
Best.-Nr. XEVC-1011-GPR 
CHF 10'990.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 10 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-1011-GPL 
CHF 11'520.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 7 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 843 mm
Anschlusswert: Gas 19.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 0.8 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEVC-0711-GPR 
CHF 8'540.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 7 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0711-GPL 
CHF 8'990.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 5 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 750 x T 773 x H 675 mm
Anschlusswert: Gas 15.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 0.5 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. XEVC-0511-GPR 
CHF 6'940.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 5 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0511-GPL 
CHF 7'410.- / R 1



**Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41**

**2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen**

Zubehör Tischgeräte GN 1/1



Niedergar-Warmhalteschrank 7 x GN 1/1
LINKS gebandet
 durch die Ofenelektronik gesteuert
 mit Kerntemperaturfühler
 max. Temperatur 180 °C
 Beschwadung programmierbar bis 100 %
 Abmessung: B 750 x T 792 x H 961 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 Gewicht: 63 kg
 Best.-Nr. XEVSC-0711-CR
 CHF 3'660.- / R 1



Geschlossener Unterbau
8 x GN 1/1
 Abmessung:
 B 750 x T 656 x H 676 mm
 Best.-Nr. XWVEC-0811
 CHF 1'230.- / R 1

Niedergar-Warmhalteschrank wie vor,
 jedoch **RECHTS** gebandet
 Best.-Nr. XEVSC-0711-CL
 CHF 4'130.- / R 1



Untergestell hoch
 Abmessung:
 B 732 x T 546 x H 692 mm
 Best.-Nr. XWVRC-0011-H
 CHF 565.- / R 1



Einhänggestelle
 für Untergestell XWVRC-0011-H
 Einschübe:
 7 x GN 1/1 - Abstand 60 mm
 Best.-Nr. XWVLC-0711-H
 CHF 145.- / R 1



Untergestell mittel
 Abmessung:
 B 732 x T 546 x H 434 mm
 Best.-Nr. XWVRC-0011-M
 CHF 440.- / R 1



Untergestell niedrig
 Abmessung:
 B 732 x T 546 x H 305 mm
 Best.-Nr. XWVRC-0011-L
 CHF 395.- / R 1



Boden Untergestell
 Abmessung:
 B 732 x T 546 x H 113 mm
 Best.-Nr. XWVRC-0011-F
 CHF 340.- / R 1



Rollensatz
 4 Rollen, davon 2 mit Feststeller
 für XWVEC-0811,
 XWVRC-0011-H-M-L-F
 H 105 mm
 Best.-Nr. XUC-010
 CHF 280.- / R 1



Dampfabzughaube
 mit Dampfkondensator
 Abmessung: B 750 x T 956 x H 240 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
 Best.-Nr. XEVHC-HC11
 CHF 1'840.- / R 1



Hyper.Smoker
 zum Räuchern von Lebensmitteln direkt
 im Garraum
 Funktioniert mit allen häufig verwendeten
 Materialien (z.B. Holzspäne und Pellets)
 Best.-Nr. XUC-090
 CHF 240.- / R 1

Zubehör Tischgeräte GN 1/1



Hordengestell 9 x GN 1/1
für Gerät 10 x GN 1/1
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Best.-Nr. XWVBC-0911
CHF 960.- / R 1



Hordengestell 6 x GN 1/1
für Gerät 7 x GN 1/1
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Best.-Nr. XWVBC-0611
CHF 910.- / R 1



Hordengestellwagen
für XWVBC-0611 + XWVBC-0911
Abmessung:
B 605 x T 700 x H 923 mm
Best.-Nr. XWVYC-0011
CHF 1'080.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Hordengestellwagen-Verbindungsset
Verbindungs-System zwischen
XWVEC-0811 und XWVRC-011-H
Best.-Nr. XWVYC-CK11
CHF 140.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Elektro-Geräte
Best.-Nr. XEVQC-0011-E
CHF 450.- / R 1

Montageset KombiDuo
für Montage eines XEVC-0511-GPx
über einem anderen Gas-Kombidämpfer
Best.-Nr. XEVQC-0011-G
CHF 450.- / R 1

Montageset KombiDuo
für Montage eines XEVC-0711-GPx
über einem anderen Gas-Kombidämpfer
Best.-Nr. XEVQC-0711-G
CHF 450.- / R 1



Doppelte Sicherheitstüröffnung
Ausbaukit
Best.-Nr. XUC-002
CHF 30.- / R 1

Vorführpauschale
Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung
und die Funktionen des Ofens
Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.


| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |


Elektro-Kombidämpfer Compact GN 1/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung

**2 Jahre
GARANTIE**


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**



Kombidämpfer 5 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 535 x T 862 x H 649 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.2 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 65 kg
Best.-Nr. XECC-0513-EPR 
CHF 6'140.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XECC-0513-EPL 
CHF 6'610.- / R 1



Kombidämpfer 10 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 535 x T 862 x H 984 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 18.5 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. XECC-1013-EPR 
CHF 11'390.- / R 1

Kombidämpfer 10 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XECC-1013-EPL 
CHF 11'860.- / R 1

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Zubehör zu Kombidämpfer Compact GN 1/1



Untergestell hoch
Abmessung:
B 518 x T 684 x H 673 mm
Best.-Nr. XWCRC-0013-H
CHF 565.- / R 1



Einhänggestelle für Untergestell XWCRC-0013-H
Einschübe:
6 x GN 1/1 - Abstand 60 mm
Best.-Nr. XWCLC-0613-H
CHF 145.- / R 1



Untergestell niedrig
Abmessung:
B 518 x T 684 x H 305 mm
Best.-Nr. XWCRC-0013-L
CHF 395.- / R 1



Dampfabzughaube mit Dampfkondensator
Abmessung:
B 535 x T 1018 x H 343 mm
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEHC-HC13
CHF 1'690.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Compact GN 1/1
und Compact 2/3
Best.-Nr. XECQC-0013-E
CHF 450.- / R 1

Gasgeräte sind für Kombidämpfer Compact GN 1/1 nicht erhältlich.



Doppelte Sicherheitstüröffnung
Ausbaupaket
Best.-Nr. XUC-002
CHF 30.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Vorführpauschale
Technische Einweisung vor Ort
in die Bedienung und die Funktionen
des Ofens Dauer: ca. 60 Minuten,
Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatte aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.


| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |


Elektro-Kombidämpfer Compact GN 2/3

2 Jahre GARANTIE


Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut




Kombidämpfer 5 x GN 2/3
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 535 x T 662 x H 649 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.2 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 55 kg
Best.-Nr. XECC-0523-EPR 
CHF 5'290.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 2/3
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XECC-0523-EPL 
CHF 5'760.- / R 1



Kombidämpfer 5 x GN 2/3
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Abmessung: B 535 x T 662 x H 649 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.2 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 55 kg
Best.-Nr. XECC-0523-E1R 
CHF 4'740.- / R 1

Kombidämpfer 5 x GN 2/3
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XECC-0523-E1L 
CHF 5'210.- / R 1

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Zubehör zu Kombidämpfer Compact GN 2/3



Untergestell hoch
Abmessung:
B 518 x T 484 x H 673 mm
Best.-Nr. XWCRC-0023-H
CHF 565.- / R 1



Einhänggestelle für Untergestell XWCRC-0023-H
Einschübe:
6 x GN 2/3 - Abstand 60 mm
Best.-Nr. XWCLC-0623-H
CHF 145.- / R 1



Untergestell niedrig
Abmessung:
B 518 x T 484 x H 305 mm
Best.-Nr. XWCRC-0023-L
CHF 395.- / R 1



Dampfzughaube mit Dampfkondensator
Abmessung:
B 535 x T 818 x H 343 mm
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEHC-HC23
CHF 1'690.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Compact GN 1/1
und Compact 2/3
Best.-Nr. XECQC-0013-E
CHF 450.- / R 1

Gasgeräte sind für Kombidämpfer Compact GN 2/3 nicht erhältlich.



Doppelte Sicherheitstüröffnung
Ausbaupaket
Best.-Nr. XUC-002
CHF 30.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Vorführpauschale
Technische Einweisung vor Ort
in die Bedienung und die Funktionen
des Ofens Dauer: ca. 60 Minuten,
Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatte aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.

| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |

Elektro-Kombidämpfer GN 2/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung




Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut





Kombidämpfer 10 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 860 x T 1120 x H 1163 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 30.8 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 170 kg
Best.-Nr. XEVC-1021-EPR 
CHF 14'990.- / R 1



Kombidämpfer 10 x GN 2/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-1021-EPL 
CHF 15'520.- / R 1



Kombidämpfer 6 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 860 x T 1120 x H 843 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 20.5 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 160 kg
Best.-Nr. XEVC-0621-EPR 
CHF 10'990.- / R 1

Kombidämpfer 6 x GN 2/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0621-EPL 
CHF 11'520.- / R 1




2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen

Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Gas-Kombidämpfer GN 2/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung


2 Jahre GARANTIE


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**

**Gas-Kombidämpfer 10 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 860 x T 1120 x H 1163 mm
Anschlusswert: Gas 35 kW
Elektro 1NAC 230V - 1.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 190 kg
Best.-Nr. XEVC-1021-GPR 
CHF 16'640.- / R 1**

**Gas-Kombidämpfer 10 x GN 2/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-1021-GPL 
CHF 17'110.- / R 1**



**Gas-Kombidämpfer 6 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Längseinschub
Abmessung: B 860 x T 1120 x H 843 mm
Anschlusswert: Gas 20.5 kW
Elektro 1NAC 230V - 0.8 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 180 kg
Best.-Nr. XEVC-0621-GPR 
CHF 12'050.- / R 1**

**Gas-Kombidämpfer 6 x GN 2/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-0621-GPL 
CHF 12'520.- / R 1**



**Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41**



**2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen**

Zubehör Kombidämpfer GN 2/1



**Geschlossener Unterbau
8 x GN 2/1**
Abmessung:
B 860 x T 995 x H 676 mm
Best.-Nr. XWVEC-0821
CHF 1'410.- / R 1



Untergestell hoch
Abmessung:
B 842 x T 864 x H 692 mm
Best.-Nr. XWVRC-0021-H
CHF 760.- / R 1



**Einhänggestelle
für Untergestell XWVRC-0021-H**
Einschübe:
7x GN 2/1 - Abstand 60 mm
Best.-Nr. XWVLC-0721-H
CHF 215.- / R 1



Untergestell niedrig
Abmessung:
B 842 x T 864 x H 305 mm
Best.-Nr. XWVRC-0021-L
CHF 480.- / R 1



Boden Untergestell
Abmessung:
B 842 x T 864 x H 113 mm
Best.-Nr. XWVRC-0021-F
CHF 425.- / R 1



Rollensatz
4 Rollen, davon 2 mit Feststeller
für XWVEC-0821,
XWVRC-0021-H-M-L-F
H 105 mm
Best.-Nr. XUC-010
CHF 280.- / R 1



**Dampfabzughaube
mit Dampfkondensator**
Abmessung: B 868 x T 1323 x H 240 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEVHC-HC21
CHF 2'190.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Zubehör Kombidämpfer GN 2/1



Hordengestell 10 x GN 2/1
für Gerät 10 x GN 2/1
Abstand zwischen den
Blechen: 67 mm
Best.-Nr. XWVBC-1021
CHF 1'230.- / R 1



Hordengestell 6 x GN 2/1
für Gerät 6 x GN 2/1
Abstand zwischen den
Blechen: 67 mm
Best.-Nr. XWVBC-0621
CHF 960.- / R 1



Hordengestellwagen
für XWVBC-0621 + XWVBC-1021
Abmessung:
B 647 x T 855 x H 923 mm
Best.-Nr. XWVYC-0021
CHF 1'340.- / R 1



Hyper.Smoker
zum Räuchern von Lebensmitteln direkt
im Garraum
Funktioniert mit allen häufig verwendeten
Materialien (z.B. Holzspäne und Pellets)
Best.-Nr. XUC-090
CHF 240.- / R 1

Hordengestellwagen-Verbindungsset
Verbindungs-System zwischen
XWVEC-0821 und XWVRC-021-H
Best.-Nr. XWVYC-CK21
CHF 140.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Elektro-Geräte
Best.-Nr. XEAQC-00E2-E
CHF 450.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Gas-Geräte
Best.-Nr. XEAQC-00E2-G
CHF 450.- / R 1

Vorführpauschale
Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung
und die Funktionen des Ofens
Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-



Doppelte Sicherheitstüröffnung
Ausbaukit
Best.-Nr. XUC-002
CHF 30.- / R 1

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.

| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |

Kombidämpfer 20 x GN 1/1

**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**

**2 Jahre
GARANTIE**



Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 35.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. XEVC-2011-EPR
CHF 17'990.- / R 1

Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-2011-EPL
CHF 18'520.- / R 1



Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 29.3 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. XEVC-2011-E1R
CHF 13'540.- / R 1

Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-2011-E1L
CHF 13'990.- / R 1



Gas-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: Gas 35.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 1.6 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 210 kg
Best.-Nr. XEVC-2011-GPR
CHF 19'990.- / R 1

Gas-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-2011-GPL
CHF 20'520.- / R 1



2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen

Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Zubehör Kombidämpfer 20 x GN 1/1



Hordengestellwagen 20 x GN 1/1
 Abstand: 66 mm
 Abmessung: B 743 x T 564 x H 1700 mm
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. XEVTC-2011
CHF 1'910.- / R 1

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
 Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
 Mindestbestellmenge: 2 Hordengestellwagen
 Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **CHF 250.-**




Teller-Hordengestellwagen - 51 Teller
 Teller max. Ø 310 mm - min. Ø 210 mm
 Abmessung: B 743 x T 564 x H 1711 mm
 Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. XEVTC-051P
CHF 2'560.- / R 1



Thermoabdeckung
 für XEVTC-051P / XEVTC-2011
Best.-Nr. XUC-030
CHF 845.- / R 1



Dampfabzughaube mit Dampfkondensator
 Abmessung: B 868 x T 1159 x H 240 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEAHC-HCFL 
CHF 1'890.- / R 1



Hyper.Smoker
 zum Räuchern von Lebensmitteln direkt im Garraum
 Funktioniert mit allen häufig verwendeten Materialien (z.B. Holzspäne und Pellets)
Best.-Nr. XUC-090
CHF 240.- / R 1

Vorführpauschale
 Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung und die Funktionen des Ofens
 Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.


| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |


Kombidämpfer 20 x GN 2/1 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung


**2 Jahre
GARANTIE**


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**



**Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1207 x H 1866 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 51.3 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 200 kg
Best.-Nr. XEVC-2021-EPR 
CHF 23'990.- / R 1**

**Elektro-Kombidämpfer 20 x GN 2/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-2021-EPL 
CHF 24'520.- / R 1**

**Gas-Kombidämpfer 20 x GN 2/1
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1207 x H 1866 mm
Anschlusswert: Gas 70.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 1.7 kW
Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
Gewicht: 230 kg
Best.-Nr. XEVC-2021-GPR 
CHF 26'990.- / R 1**

**Gas-Kombidämpfer 20 x GN 1/1
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEVC-2021-GPL 
CHF 27'520.- / R 1**

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen



**Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41**

Zubehör Kombidämpfer 20 x GN 2/1



Hordengestellwagen 20 x GN 2/1
 Abstand: 67 mm
 Abmessung: B 743 x T 783 x H 1717 mm
 Gewicht: 58 kg
Best.-Nr. XEVTC-2021
CHF 2'250.- / R 1

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
 Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
 Mindestbestellmenge: 2 Hordengestellwagen
 Mehrpreis pro Hordengestellwagen: **CHF 250.-**




Teller-Hordengestellwagen - 102 Teller
 Teller max. Ø 310 mm - min. Ø 210 mm
 Abmessung: B 743 x T 784 x H 1711 mm
 Gewicht: 65 kg
Best.-Nr. XEVTC-102P
CHF 2'820.- / R 1



Thermoabdeckung
 für XEVTC-102P / XEVTC-2021
Best.-Nr. XUC-031
CHF 1'270.- / R 1



Dampfabzughaube mit Dampfkondensator
 Abmessung: B 868 x T 1323 x H 240 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEVHC-HC21
CHF 2'190.- / R 1 



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Vorführpauschale
 Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung und die Funktionen des Ofens
 Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.

Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.

| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |


Elektro-Heissluftöfen 600/400 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung

2 Jahre GARANTIE





Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut

Heissluftofen 10 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 1163 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 21.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. XEBC-10EU-EPR 
CHF 11'050.- / R 1


Heissluftofen 10 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-10EU-EPL 
CHF 11'520.- / R 1




Heissluftofen 6 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 843 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBC-06EU-EPR 
CHF 8'040.- / R 1

Heissluftofen 6 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-06EU-EPL 
CHF 8'510.- / R 1



Heissluftofen 4 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 675 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 10.6 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. XEBC-04EU-EPR 
CHF 5'940 / R 1

Heissluftofen 4 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-04EU-EPL 
CHF 6'410.- / R 1

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen





Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41


Elektro-Heissluftöfen 600/400 mit MASTER.Touch ONE-Steuerung


**2 Jahre
GARANTIE**


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**


Heissluftofen 10 x 600/400
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 1163 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.9 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. XEBC-10EU-E1R 
CHF 8'700.- / R 1

Heissluftofen 10 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-10EU-E1L 
CHF 9'170.- / R 1

Heissluftofen 6 x 600/400
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 843 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.9 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBC-06EU-E1R 
CHF 6'340.- / R 1

Heissluftofen 6 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-06EU-E1L 
CHF 6'810.- / R 1

Heissluftofen 4 x 600/400
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 675 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.4 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. XEBC-04EU-E1R 
CHF 5'110.- / R 1

Heissluftofen 4 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-04EU-E1L 
CHF 5'580.- / R 1



**Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41**




**2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen**


Gas-Heissluftöfen 600/400 mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung

**2 Jahre
GARANTIE**


**Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut**




Gas-Heissluftofen 10 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 1163 mm
Anschlusswert: Gas 22.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 1.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 145 kg
Best.-Nr. XEBC-10EU-GPR 
CHF 11'740.- / R 1

Gas-Heissluftofen 10 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-10EU-GPL 
CHF 12'210.- / R 1



Gas-Heissluftofen 6 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
Quereinschub
Abmessung: B 860 x T 957 x H 843 mm
Anschlusswert: Gas 19.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 0.8 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 110 kg
Best.-Nr. XEBC-06EU-GPR 
CHF 8'840.- / R 1

Gas-Heissluftofen 6 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-06EU-GPL 
CHF 9'310.- / R 1

2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Zubehör

**Etagenofen DeckTop**

Bedienung über Ofenelektronik
MasterTouch
Kapazität: 2 x 600/400
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.7 kW
Abmessung:
B 860 x T 1150 x H 400 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBDC-02EU-C
CHF 3'390.- / R 1

**Etagenofen DeckTop**

Bedienung über Ofenelektronik
MasterTouch
Kapazität: 1 x 600/400
Anschlusswert: 3NAC 400V - 2.7 kW
Abmessung:
B 860 x T 880 x H 400 mm
Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. XEBDC-01EU-C
CHF 3'090.- / R 1

**Etagenofen DeckTop**

mit intergriertem BakerTouch
Bedienfeld
Kapazität: 2 x 600/400
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.7 kW
Abmessung:
B 860 x T 1150 x H 400 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBDC-02EU-D
CHF 4'090.- / R 1

**Etagenofen DeckTop**

mit intergriertem BakerTouch
Bedienfeld
Kapazität: 1 x 600/400
Anschlusswert: 3NAC 400V - 2.7 kW
Abmessung:
B 860 x T 880 x H 400 mm
Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. XEBDC-01EU-D
CHF 3'680.- / R 1

**Gärschrank**

Kapazität: 12 x 600/400
Bedienung über Ofenelektronik
MasterTouch
Max. Temperatur 50 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
Abmessung:
B 862 x T 890 x H 762 mm
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. XEBPC-12EU-C
CHF 2'390.- / R 1

**Gärschrank**

Kapazität: 8 x 600/400
Bedienung über Ofenelektronik
MasterTouch
Max. Temperatur 50 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
Abmessung:
B 862 x T 890 x H 623 mm
Gewicht: 42 kg
Best.-Nr. XEBPC-08EU-C
CHF 2'250.- / R 1



Zubehör



**Geschlossener Unterbau
8 x 600/400**
Abmessung:
B 860 x T 772 x H 676 mm
Best.-Nr. XWAEC-08EF
CHF 1'190.- / R 1



**Dampfabzughaube
mit Dampfkondensator**
Abmessung:
B 860 x T 1145 x H 240 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEBHC-HCEU
CHF 1'890.- / R 1



Untergestell hoch
Abmessung:
B 842 x T 665 x H 752 mm
Best.-Nr. XWARC-00EF-H
CHF 620.- / R 1



**Einhängestelle
für Untergestell XWARC-00EF-H**
Einschübe:
7 x 600/400 - Abstand 60 mm
Best.-Nr. XWALC-07EF-H
CHF 160.- / R 1



Untergestell mittel
Abmessung:
B 842 x T 665 x H 434 mm
Best.-Nr. XWARC-00EF-M
CHF 495.- / R 1



Untergestell niedrig
Abmessung:
B 842 x T 665 x H 305 mm
Best.-Nr. XWARC-00EF-L
CHF 450.- / R 1



Boden Untergestell
Abmessung:
B 842 x T 665 x H 113 mm
Best.-Nr. XWARC-00EF-F
CHF 395.- / R 1



**Zwischengestell zu BakerTop
zur Montage zwischen 2 Öfen**
Abmessung:
B 860 x T 817 x H 309 mm
Gewicht: 20 kg
Best.-Nr. XEBIC-03EU
CHF 790.- / R 1

Zubehör



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Elektro-Geräte
Best.-Nr. XEAQC-00E2-E
CHF 450.- / R 1



Montageset KombiDuo
für 2 Öfen übereinander
passend für Gas-Geräte
Best.-Nr. XEAQC-00E2-G
CHF 450.- / R 1



Doppelte Sicherheitstüröffnung
Ausbaupaket
Best.-Nr. XUC-002
CHF 30.- / R 1



Rollensatz
4 Rollen, davon 2 mit Feststeller
für XWAEC-08EF,
XWARC-00EF-H-M-L-F
H 105 mm
Best.-Nr. XUC-010
CHF 280.- / R 1



Umrüstsatz 600/400 > GN 1/1
zu XEBC-04EU-XXX
Best.-Nr. XUC-050
CHF 245.- / R 1



Umrüstsatz 600/400 > GN 1/1
zu XEBC-06EU-XXX
Best.-Nr. XUC-051
CHF 255.- / R 1



Umrüstsatz 600/400 > GN 1/1
zu XEBC-10EU-XXX
Best.-Nr. XUC-052
CHF 275.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
CHF 170.- / R 1

Vorführpauschale

Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung
und die Funktionen des Ofens
Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.

Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.

Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.


Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.


| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |


Heissluftöfen 16 x 600/400


2 Jahre GARANTIE


Rotor.KLEAN™
Waschsystem
serienmässig
eingebaut


Elektro-Heissluftofen 16 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 35.0 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. XEBC-16EU-EPR
CHF 18'050.- / R 1 

Elektro-Heissluftofen 16 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-16EU-EPL
CHF 18'520.- / R 1 

Elektro-Heissluftofen 16 x 600/400
Mit MASTER.Touch ONE-Steuerung
LINKS gebandet
Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 29.3 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. XEBC-16EU-E1R
CHF 13'640.- / R 1 

Elektro-Heissluftofen 16 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-16EU-E1L
CHF 14'110.- / R 1 

Gas-Heissluftofen 16 x 600/400
Mit MASTER.Touch PLUS-Steuerung
LINKS gebandet
MULTI.Point Kerntemperaturfühler
1 Hordengestellwagen inbegriffen
Quereinschub
Abmessung: B 882 x T 1043 x H 1866 mm
Anschlusswert: Gas 35.0 kW
Elektro 1NAC 230V - 1.6 kW
Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
Gewicht: 210 kg
Best.-Nr. XEBC-16EU-GPR
CHF 19'990.- / R 1 

Gas-Heissluftofen 16 x 600/400
wie vor, jedoch
RECHTS gebandet
Best.-Nr. XEBC-16EU-GPL
CHF 20'520.- / R 1 



2 Liter Reinigungsmittel UNOX.Det&Rinse
im Lieferumfang inbegriffen

Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47
Reinigungsmittel & Entkalker: Seite 41

Zubehör



Gärschrank
 Kapazität: 16 x 600/400
 mit intergriertem BakerTouch Bedienfeld
 Max. Temperatur 50 °C
 Abmessung:
 B 866 x T 950 x H 1879 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBPC-16EU-D
 CHF 4'650.- / R 1



Gärschrank
 Kapazität: 16 x 600/400
 mit mechanischer Bedienung
 Max. Temperatur 50 °C
 Abmessung:
 B 866 x T 950 x H 1879 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.4 kW - 13A
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. XEBPC-16EU-M
 CHF 4'090.- / R 1



Hordengestellwagen
 16 x 600/400
 Abstand: 80 mm
 Abmessung:
 B 730 x T 555 x H 1790 mm
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. XEBTC-16EU
 CHF 1'840.- / R 1

Sonderanfertigung Hordengestellwagen:
 Die Kapazität und der Abstand zwischen den Blechen können nach speziellem Wunsch angefertigt werden.
 Mindestbestellmenge: 2 Hordengestellwagen
 Mehrpreis pro Hordengestellwagen: CHF 250.-



Dampfabzughaube mit Dampfkondensator
 Abmessung: B 868 x T 1159 x H 240 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XEAHC-HCFL
 CHF 1'890.- / R 1



Schlauchbrause Garnitur
Best.-Nr. XHC-001
 CHF 170.- / R 1

Vorführpauschale
 Technische Einweisung vor Ort in die Bedienung und die Funktionen des Ofens
 Dauer: ca. 60 Minuten, Termine nach Vereinbarung
Best.-Nr. VPU.001
 CHF 250.-

LONG Life 4!

UNOX bietet Ihnen die Möglichkeit, die Garantie auf Ersatzteile auf bis zu 4 Jahre oder 10'000 Betriebsstunden zu verlängern. Kosten für die Anfahrt und die Arbeitszeit des Technikers sind nicht gedeckt. Bedingung für das LONG.Life4 Programm ist eine ständige Verbindung des Ofens mit dem Internet.
 Die MIND.Maps PLUS-Geräte sind schon für die Internetverbindung vorbereitet (Ethernet Netzwerk-Anschluss). Sobald der Ofen mit dem Internet verbunden ist, können Sie sich direkt von der Bedienplatine aus registrieren. Sets für WiFi oder 3G-Verbindungen sind verfügbar.
 Die MIND.Maps ONE-Geräte verfügen über keinen Internetanschluss. Es stehen optionale Kits für eine Ethernet, WiFi oder 3G-Verbindung zur Auswahl.
 Das LONG.Life4 ist der greifbare Beweis für die Qualität und Zuverlässigkeit der UNOX MIND.Maps Geräte.

| ONE | | | | PLUS | | | |
|---------|---------------------|---------|-----------------|---------|---------------------|---------|-----------------|
| Kit für | Ethernet-Verbindung | XEC-001 | CHF 660.- / R 1 | Kit für | Ethernet-Verbindung | | Enthalten |
| | Wifi | XEC-002 | CHF 825.- / R 1 | | Wifi | XEC-006 | CHF 360.- / R 1 |
| | 3G | XEC-003 | CHF 890.- / R 1 | | 3G | XEC-007 | CHF 420.- / R 1 |

Heissluftöfen in verschiedenen Grössen

- ✓ Ausführung CNS 18/10
- ✓ Elektronische Touch-Steuerung mit 70 Programmen programmierbar, je Programm 3 Einstellungen
- ✓ Doppeltürverglasung mit innenbelüfteter Glasscheibe
- ✓ Garraumbeleuchtung
- ✓ Praktischer Quereinschub
- ✓ Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- ✓ Stapelbar
- ✓ Maximale Temperatur 260 °C
- ✓ Abstand zwischen den Blechen: 75 mm

**2 Jahre
GARANTIE**



**2 Jahre
GARANTIE**

Heissluftofen 600/400 mit automatischer Türöffnung

Heissluftofen Rossella Matic 4 x 600/400

Links gebandet

mit Beschwadung

Automatische Türöffnung

Abmessung: B 800 x T 770 x H 509 mm

Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.3 kW - 13A

Gewicht: 49 kg

Best.-Nr. XFT-199

CHF 3'160.- / R 1



Heissluftofen Rossella Matic 4 x 600/400

wie vor, jedoch rechts gebandet

Best.-Nr. XFT-199-L

CHF 3'230.- / R 1



Heissluftofen 460/330 mit automatischer Türöffnung

Heissluftofen Stefania Matic 3 x 460/330

Links gebandet

automatische Türöffnung

mit Beschwadung (Pumpe eingebaut)

3 Backbleche 460/330 mm inbegriffen

Abmessung: B 600 x T 651 x H 429 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Gewicht: 25 kg

Best.-Nr. XFT-119

CHF 1'890.- / R 1



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47

Heissluftöfen 600/400



Heissluftofen Rossella Dynamic 4 x 600/400 mit Beschwädung

Abmessung: B 800 x T 770 x H 509 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.3 kW - 13A
Gewicht: 49 kg

Best.-Nr. XFT-195
CHF 2'590.- / R 1



Heissluftofen Rossella Classic 4 x 600/400 wie vor, jedoch ohne Beschwädung

Best.-Nr. XFT-190
CHF 2'360.- / R 1



Umrüstsatz 600/400 > GN 1/1

Best.-Nr. XC-630

CHF 80.- / R 1



Heissluftofen Elena Dynamic 3 x 600/400 mit Beschwädung

Abmessung: B 800 x T 770 x H 429 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
Gewicht: 40 kg

Best.-Nr. XFT-185
CHF 1'990.- / R 1



Heissluftofen Elena Classic 3 x 600/400 wie vor, jedoch ohne Beschwädung

Best.-Nr. XFT-180
CHF 1'890.- / R 1



Heissluftofen Elena Dynamic Power 3 x 600/400 mit Beschwädung


Abmessung: B 800 x T 770 x H 429 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.6 kW
Gewicht: 40 kg

Best.-Nr. XFT-188
CHF 2'180.- / R 1



Heissluftöfen 460/330


2 Jahre
GARANTIE

**Heissluftofen Arianna Dynamic 4 x 460/330
mit Beschwadung** (Pumpe eingebaut)
4 Backbleche 460/330 mm inbegriffen
Abmessung: B 600 x T 651 x H 509 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Gewicht: 31 kg
Best.-Nr. XFT-135 
CHF 1'580.- / R 1

Heissluftofen Arianna Classic 4 x 460/330
wie vor, jedoch **ohne Beschwadung**
Best.-Nr. XFT-130 
CHF 1'380.- / R 1



Umrüstsatz 460/330 > GN 2/3
Best.-Nr. XC-620
CHF 70.- / R 1

**Heissluftofen Stefania Dynamic 3 x 460/330
mit Beschwadung** (Pumpe eingebaut)
3 Backbleche 460/330 mm inbegriffen
Abmessung: B 600 x T 651 x H 429 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. XFT-115 
CHF 1'410.- / R 1

Heissluftofen Stefania Classic 3 x 460/330
wie vor, jedoch **ohne Beschwadung**
Best.-Nr. XFT-110 
CHF 1'290.- / R 1



Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47

Zubehör



Gärschrank
für Geräte XFT-195, XFT-199, XFT-185, XFT-188
Einschübe:
8 x 600/400 - Abstand 70 mm
Abmessung:
B 800 x T 713 x H 757 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
Best.-Nr. XLT-195
CHF 1'580.- / R 1



Gärschrank
für Geräte XFT-135, XFT-119, XFT-115
Einschübe:
8 x 460/330 - Abstand 70 mm
Abmessung:
B 600 x T 650 x H 757 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
Best.-Nr. XLT-135
CHF 1'280.- / R 1

Gärschrank
wie vor, jedoch mit
Eigener Bedienung
Best.-Nr. XLT-193
CHF 1'580.- / R 1

Gärschrank
wie vor, jedoch mit
Eigener Bedienung
Best.-Nr. XLT-133
CHF 1'280.- / R 1



Untergestell
für Geräte XFT-190, XFT-195, XFT-199, XFT-180, XFT-185, XFT-188
Einschübe:
8 x 600/400 - Abstand 70 mm
Abmessung:
B 798 x T 599 x H 782 mm
Best.-Nr. XR-190
CHF 590.- / R 1



Untergestell
für Geräte XFT-135, XFT-130, XFT 110, XFT-115, XFT-119
Einschübe:
8 x 460/330 - Abstand 70 mm
Abmessung: B 598 x T 518 x H 782 mm
Best.-Nr. XR-130
CHF 550.- / R 1



Ausziehtablar
zu Untergestell XR-190
Teleskopschienen ausziehbar - CNS
Tablarmasse: B 600 x T 550 mm
Best.-Nr. XR-195
CHF 320.- / R 1



Rollen
bestehend aus:
4 Rollen, davon 2 mit Feststeller
passend zu
XLT-195, XLT-135, XR-190, XR-130
Best.-Nr. XR-623
CHF 220.- / R 1




Abzughaube
mit Dampfkondensator
für Geräte XFT-195, XFT-199, XFT-185, XFT-188
Abmessung:
B 800 x T 847 x H 261 mm
Wasseranschluss: 1/2"
Wasserablauf: 40 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XC-595
CHF 1'450.- / R 1



Abzughaube
mit Dampfkondensator
für Geräte XFT-135, XFT-115, XFT-119
Abmessung: B 600 x T 722 x H 261 mm
Wasseranschluss: 1/2"
Wasserablauf: 40 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
Best.-Nr. XC-535
CHF 1'280.- / R 1

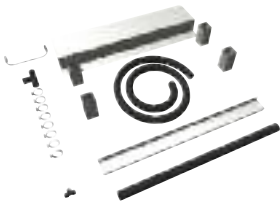
Zubehör



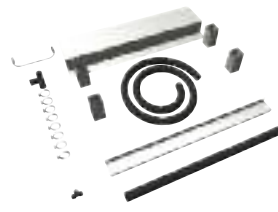
Dampfkondensator
 Abmessung: B 340 x T 235 x H 170 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.008 kW
 Best.-Nr. XC-114 
 CHF 525.- / R 1



Luftstromreduzierscheibe
 Eine Scheibe pro Lüfter
 Best.-Nr. XC-606
 CHF 30.- / R 1



**Montageset KombiDuo
 für 2 Öfen übereinander
 passend für LineMiss 800**
 Best.-Nr. XC-646
 CHF 250.- / R 1



**Montageset KombiDuo
 für 2 Öfen übereinander
 passend für LineMiss 600**
 Best.-Nr. XC-651
 CHF 210.- / R 1



**Wassertank für Geräte
 mit eingebauter Pumpe**
 Inhalt: 5 Liter
 Best.-Nr. XC-655
 CHF 120.- / R 1



Wasserpumpe
 Anschlusswert:
 1NAC 230V - 0.016 kW
 Best.-Nr. XC-665
 CHF 155.- / R 1



Backblech Wagen
 aus Chromnickelstahl
 4 Lenkrollen (2 mit Bremsen)
 Kapazität: 15 Bleche 600/400 mm
 Abmessung:
 B 460 x T 620 x H 1620 mm
 Best.-Nr. 600.400
 CHF 990.- / R 2




Backtrennpapier silikoniert
 500 Blatt
 600/400 mm
 Best.-Nr. BTP 600x400
 CHF 59.- / R 1


Backtrennpapier silikoniert
 500 Blatt
 460/330 mm
 Best.-Nr. BTP 460x330
 CHF 45.- / R 1


**2 Jahre
GARANTIE**



Heissluftofen Domenica 4 x 600/400
 Elektromechanische Steuerung
 CNS Backkammer
 Blech-Abstand: 75 mm
 max. Temperatur: 260 °C
 Doppelglastür mit Hitzeschutz
 Abmessung: B 800 x T 706 x H 472 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.3 kW
 Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. XF-043
 CHF 1'580.- / R 1 



Heissluftofen Anna 4 x 460/330
 Elektromechanische Steuerung
 CNS Backkammer
4 Bleche inbegriffen
 Blech-Abstand: 75 mm
 max. Temperatur: 260 °C
 Doppelglastür mit Hitzeschutz
 Abmessung: B 600 x T 587 x H 472 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. XF-023
 CHF 850.- / R 1 

Heissluftofen Anna AS 4 x 460/330
 wie vor, jedoch
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Best.-Nr. XF-023AS
 CHF 890.- / R 1 

Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47

**2 Jahre
GARANTIE**

Heissluftofen Lisa 3 x 460/330

Elektromechanische Steuerung

CNS Backkammer

3 Bleche inbegriffen

Blech-Abstand: 75 mm

max. Temperatur: 260 °C

Doppelglastür mit Hitzeschutz

Abmessung: B 600 x T 587 x H 402 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A

Gewicht: 20 kg

Best.-Nr. XF-013

CHF 790.- / R 1



Heissluftofen Roberta 3 x 342/242

Elektromechanische Steuerung

CNS Backkammer

3 Bleche inbegriffen

Blech-Abstand: 75 mm

max. Temperatur: 260 °C

Doppelglastür mit Hitzeschutz

Abmessung: B 480 x T 523 x H 402 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.62 kW - 13A

Gewicht: 16 kg

Best.-Nr. XF-003

CHF 730.- / R 1




Bleche und Roste: Seiten 43 bis 47

Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät für Cook & Hold




CALDOLUX

Kapazität: 3 x GN 1/1
 Tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit
 Vollständig aus Chromnickelstahl
 links/rechts Türbandung
 Robuste Tür mit Magnetverschluss
 Garraum mit abgerundeten Ecken
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion-max. 120 °C für Langzeitgaren
 HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten
 Kerntemperaturfühler serienmässig
 Abmessung: B 436 x T 645 x H 409 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.76 kW
 Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. XCH-030 
CHF 1'680.- / R 1




Niedertemperaturgarer


Material Edelstahl
 Tür mit Magnetverschluss
 links/rechts Türbandung
 Tragegriffe - seitlich je 2 Stück
 Garraum mit abgerundeten Ecken
 Einschübe: 3 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief
 Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung
 Abstand zwischen den Blechen 80 mm
 Kerntemperaturfühler
 Temperaturbereich: 30 °C - 110 °C
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
 HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
 B 505 x T 715 x H 415 mm
 Inklusive 1 Paar Auflageschienen
 zur Nutzung von 600 x 400 Blechen
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. 120.792 
CHF 1'990.- / R 1



Cook & Hold 5

Kapazität: 5 x GN 1/1
 Tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit
 Vollständig aus Chromnickelstahl
 links/rechts Türbandung
 Robuste Tür mit Magnetverschluss
 Garraum mit abgerundeten Ecken
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion-max. 120 °C für Langzeitgaren
 HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten
 Kerntemperaturfühler serienmässig
 Abmessung: B 445 x T 633 x H 571 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
 Gewicht: 31 kg
Best.-Nr. XCH-050 
CHF 2'480.- / R 1

Umkehrosmose - Wasseraufbereitung Unox

passend zu allen
 ChefTop und BakerTop Öfen
 Bis zu 25'000 Liter enthärtetes Wasser
 Abmessung: B 230 x T 540 x H 445 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.22 kW
Best.-Nr. XHC-002
 CHF 2'090.- / R 1 



Entkalker UNOX.Pure

für ChefTop und BakerTop
 Überwachung Wasserdurchfluss und
 Hinweis auf Filterwechsel durch
 Ofenelektronik

Installations-Set

Abmessung: Ø 140 mm, Höhe 550 mm
Best.-Nr. XHC-003
 CHF 340.- / R 1



Ersatzkartuschen

Abmessung:
 Ø 140 mm, Höhe 530 mm
Best.-Nr. XHC-004
 CHF 240.- / R 1



UNOX.Det&Rinse

Reiniger & Klarspüler in einem
 für Rotor.KLEAN Serie 6 MIND.Maps
 Schachtel à 10 x 1Liter
Best.-Nr. DB-1015
 CHF 119.- / R 1



Reiniger für Rotor.Klean

für Serie 4 & 5
 Kanister à 10 Liter
Best.-Nr. SL-1130A0
 CHF 145.- / R 1



Klarspüler für Rotor.Klean

für Serie 4 & 5
 Kanister à 10 Liter
Best.-Nr. SL-1125A0
 CHF 120.- / R 1



Rotor.Klean Entkalker

Kanister à 10 Liter
Best.-Nr. 0038
 CHF 85.- / R 1



UNOX.Det&Rinse

Reiniger & Klarspüler in einem
 für Rotor.KLEAN Serie E
 Schachtel à 2 x 5 Liter
Best.-Nr. DB-1011A0
 CHF 88.- / R 1



Entkalker BestMax

für Kombidämpfer, Backöfen mit Beschwädung, Kaffeemaschinen und Eiswürfelbereiter

- 4-fache Filtration für optimale, gleichmässige Wasserqualität
- Einfache Installation
- Einfache Bypass-Einstellung
- Gleicher Filterkopf für alle Filtergrössen
- Automatischer Wasserstopp bei Filterwechsel
- Kein Spülen bei Filterwechsel nötig
- Inklusive Wandhalterung für Wandmontage



BestMax XL

bis 5'000 Liter bei 10° KH

Installations-Set

Abmessung: Ø 150 mm, Höhe 505 mm

Best.-Nr. 107.020

CHF 315.- / R 1

Ersatzkartuschen

Abmessung: Ø 150 mm, Höhe 505 mm

Best.-Nr. 107.025

CHF 220.- / R 1

Schlauchset für einen einzelnen Ofen

LineMiss

bei Verwendung eines Entkalkers BestMax

Best.-Nr. 107.065

CHF 52.- / R 1



AquaMeter

Anzeige bei Erschöpfung der Filterkerze
Einfache Einstellung der Wasser-Kapazität
Einfaches «Reset» bei Filterwechsel

Best.-Nr. 107.030

CHF 145.- / R 1

Filterkartusche BestCup

für Wassertank XC-655

Schachtel à 4 Stück

Best.-Nr. 107.004

CHF 138.- / R 1

Adapter zu BestCup

Best.-Nr. 107.005

CHF 22.- / R 1

Set für Pflege und sicheres Arbeiten

bestehend aus
-Schutzbrille
-Spezial Schutzhandschuhe
-Spezialtuch (streifenfreie Trocknung)
-Auslaufhahn für 10 Liter Kanister

Karton à 6 Set

Best.-Nr. 0036

CHF 230.- / R 1



Backshop- und Ofen-Reiniger

Reinigungsschaum für
Backshop, Ofen, Kochplatten,
Ceranglas....

Karton:

12 Aerosoldosen à je 500 ml

Best.-Nr. 0034

CHF 130.- / R 1

Drucksprühflasche

für Reinigungsmittel

Inhalt 1.5 Liter

Best.-Nr. 300725

CHF 39.- / R 1



UNOX Cooking Essentials

Fakiro™ Grill
Aluminium Speicherplatte
 GN 1/1 - Teflon beschichtet
 Perfekt zum Grillen
 Best.-Nr. TG-870
 CHF 218.- / R 1

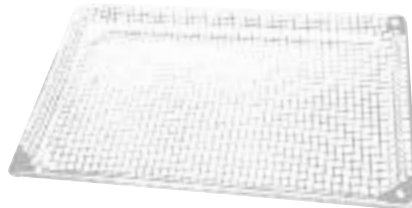


Fakiro™
Aluminium Speicherplatte GN 1/1
 für Pizzen
 Best.-Nr. TG-875
 CHF 159.- / R 1



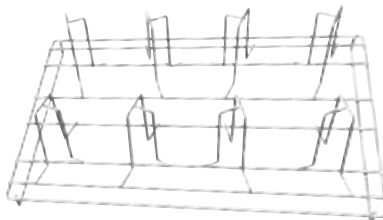
Fakiro™
Aluminium Speicherplatte GN 2/3
 für Pizzen
 Best.-Nr. TG-715
 CHF 98.- / R 1

NoFry - Bratrost - CNS GN 1/1
 Frittieren ohne Öl
 Best.-Nr. GRP-815
 CHF 98.- / R 1



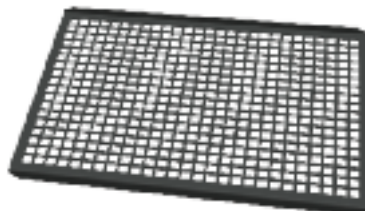
NoFry - Bratrost - CNS GN 2/3
 Frittieren ohne Öl
 Best.-Nr. GRP-710
 CHF 82.- / R 1

Polo Geflügelrost GN 1/1
 für eine perfekte Bräunung
 Best.-Nr. GRP-825
 CHF 175.- / R 1



Polo Geflügelrost GN 2/3
 für eine perfekte Bräunung
 Best.-Nr. GRP-715
 CHF 135.- / R 1

Teflon beschichtetes Grill-Blech GN 1/1
 Best.-Nr. TG-885
 CHF 165.- / R 1

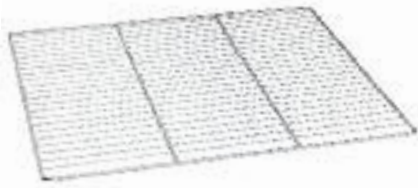


Teflon beschichtetes Grill-Blech GN 2/3
 Best.-Nr. TG-720
 CHF 138.- / R 1

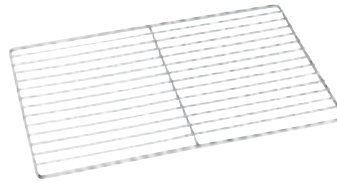
Black -
Emailliertes Backblech GN 1/1
 Höhe 20 mm
 Best.-Nr. TG-905
 CHF 65.- / R 1



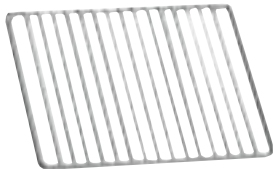
Black -
Emailliertes Backblech GN 2/3
 Höhe 30 mm
 Best.-Nr. TG-735
 CHF 58.- / R 1



Rost - CNS - GN 2/1
Best.-Nr. A101.092
CHF 58.- / R 1



Rost - CNS - GN 1/1
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 1



Rost - CNS - GN 2/3
Best.-Nr. 133.212
CHF 22.- / R 1



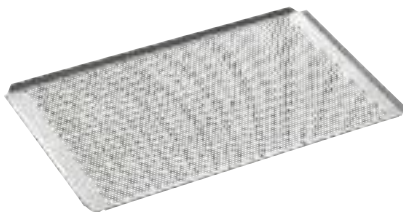
Aluminium Backblech GN 1/1
Höhe 15 mm
Best.-Nr. TG-855
CHF 49.- / R 1



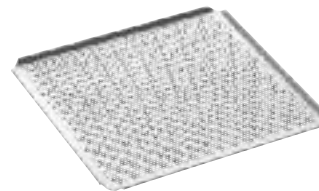
Backblech - GN 2/1 Granit-emailliert
Höhe 20 mm
Best.-Nr. 108.822
CHF 98.- / R 1



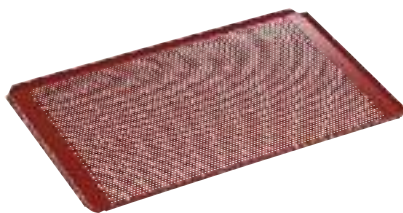
Backblech - GN 2/1 Granit-emailliert
Höhe 40 mm
Best.-Nr. 108.824
CHF 128.- / R 1



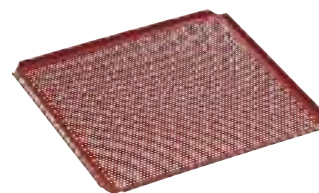
Lochblech GN 1/1
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 530 x T 325 mm
Best.-Nr. 100.403
CHF 28.- / R 1



Lochblech GN 2/3
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 354 x T 325 mm
Best.-Nr. 100.414
CHF 23.- / R 1



Lochblech mit Silikonbeschichtung GN 1/1
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 530 x T 325 mm
Best.-Nr. 100.409
CHF 31.- / R 1

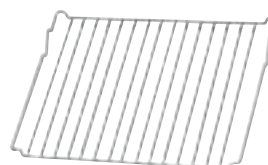


Lochblech mit Silikonbeschichtung GN 2/3
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 354 x T 325 mm
Best.-Nr. 100.407
CHF 26.- / R 1

für Geräte mit Einschüben 342/242



Aluminium Backblech
Abmessung 342/242
Best.-Nr. TG-205
CHF 15.- / R 1



Rost - verchromt
Abmessung 342/242
Best.-Nr. GRP-205
CHF 15.- / R 1

für Geräte mit Einschüben 600/400



Aluminium Backblech
Abmessung 600/400
Best.-Nr. TG-405
CHF 19.- / R 1



Backblech gelocht - Aluminium
Abmessung 600/400
Best.-Nr. TG-410
CHF 22.- / R 1



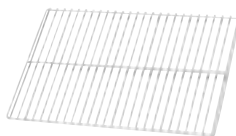
**Backblech gelocht - Aluminium
Teflon beschichtet**
Abmessung 600/400
Best.-Nr. TG-430
CHF 49.- / R 1



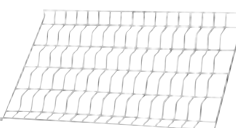
Backblech CNS
Abmessung 600/400
Best.-Nr. TG-450
CHF 94.- / R 1



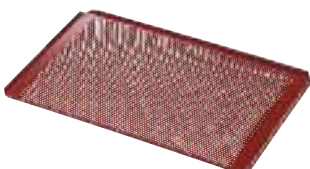
**Fakiro™
Aluminium Speicherplatte**
Abmessung 600/400
Best.-Nr. TG-440
CHF 169.- / R 1



Rost - verchromt
Abmessung 600/400
Best.-Nr. GRP-405
CHF 24.- / R 1



Rost - für 5 Baguettes
Abmessung 600/400
Best.-Nr. GRP-410
CHF 32.- / R 1



**Lochblech mit
Silikonbeschichtung**
Lochung Ø 3 mm
mit 4 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 600 x T 400 mm
Best.-Nr. 100.308
CHF 35.- / R 1

für Geräte mit Einschüben 460/330



Aluminium Backblech
Abmessung 460/330
Best.-Nr. TG-305
CHF 13.- / R 1



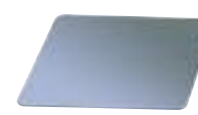
Backblech gelocht - Aluminium
Abmessung 460/330
Best.-Nr. TG-310
CHF 16.- / R 1



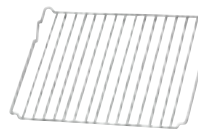
**Backblech gelocht - Aluminium
Teflon beschichtet**
Abmessung 460/330
Best.-Nr. TG-330
CHF 35.- / R 1



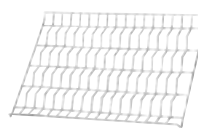
Emailliertes Backblech
Abmessung 460/330
Best.-Nr. TG-350
CHF 54.- / R 1



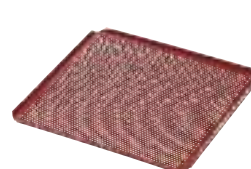
**Fakiro™
Aluminium Speicherplatte**
Abmessung 460/330
Best.-Nr. TG-335
CHF 99.- / R 1



Rost - verchromt
Abmessung 460/330
Best.-Nr. GRP-305
CHF 15.- / R 1



Rost - für 4 Baguettes
Abmessung 460/330
Best.-Nr. GRP-310
CHF 26.- / R 1



**Lochblech mit
Silikonbeschichtung**
Lochung Ø 3 mm
mit 2 Seiten Umschlag
Aluminium 1.5 mm stark
B 460 x T 330 mm
Best.-Nr. 100.307
CHF 28.- / R 1

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line



| Grösse | B x L mm | Liter/Inhalt | Tiefe mm | Best.-Nr. | CHF/R 1 |
|--------|-----------|--------------|----------|-----------|---------|
| GN 2/1 | 650 x 530 | | 20 | A120.020 | 37.- |
| | 650 x 530 | 10.00 | 40 | A120.040 | 42.- |
| | 650 x 530 | 18.50 | 65 | A120.065 | 49.- |
| | 650 x 530 | 28.50 | 100 | A120.103 | 54.- |
| | 650 x 530 | 42.50 | 150 | A120.153 | 66.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|----------|------|
| GN 1/1 | 530 x 325 | | 20 | A121.025 | 22.- |
| | 530 x 325 | 5.00 | 40 | A121.040 | 24.- |
| | 530 x 325 | 9.00 | 65 | A121.065 | 27.- |
| | 530 x 325 | 14.00 | 100 | A121.100 | 32.- |
| | 530 x 325 | 21.00 | 150 | A120.610 | 42.- |
| | 530 x 325 | 28.00 | 200 | A121.200 | 59.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|----------|------|
| GN 2/4 | 530 x 162 | | 20 | A128.020 | 15.- |
| | 530 x 162 | 2.00 | 40 | A128.040 | 17.- |
| | 530 x 162 | 3.80 | 65 | A128.065 | 20.- |
| | 530 x 162 | 6.00 | 100 | A128.100 | 25.- |
| | 530 x 162 | 9.00 | 150 | A128.150 | 35.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|----------|------|
| GN 2/3 | 354 x 325 | | 20 | A125.020 | 16.- |
| | 354 x 325 | 3.00 | 40 | A125.040 | 19.- |
| | 354 x 325 | 5.50 | 65 | A125.065 | 22.- |
| | 354 x 325 | 9.00 | 100 | A125.100 | 27.- |
| | 354 x 325 | 13.00 | 150 | A125.150 | 37.- |
| | 354 x 325 | 18.00 | 200 | A125.200 | 44.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|-------|-----|----------|------|
| GN 1/2 | 325 x 265 | | 20 | A122.020 | 13.- |
| | 325 x 265 | 2.00 | 40 | A122.040 | 15.- |
| | 325 x 265 | 4.00 | 65 | A122.065 | 17.- |
| | 325 x 265 | 6.50 | 100 | A122.100 | 22.- |
| | 325 x 265 | 9.50 | 150 | A120.620 | 27.- |
| | 325 x 265 | 12.50 | 200 | A122.200 | 35.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|----------|------|
| GN 1/3 | 325 x 176 | | 20 | A123.020 | 10.- |
| | 325 x 176 | 1.50 | 40 | A123.040 | 11.- |
| | 325 x 176 | 2.50 | 65 | A123.065 | 14.- |
| | 325 x 176 | 4.00 | 100 | A123.100 | 16.- |
| | 325 x 176 | 5.75 | 150 | A123.150 | 27.- |
| | 325 x 176 | 7.80 | 200 | A123.200 | 32.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|----------|------|
| GN 1/4 | 265 x 162 | | 20 | A124.020 | 9.- |
| | 265 x 162 | 1.80 | 65 | A124.065 | 12.- |
| | 265 x 162 | 2.80 | 100 | A124.100 | 15.- |
| | 265 x 162 | 4.00 | 150 | A120.640 | 22.- |
| | 265 x 162 | 5.50 | 200 | A124.200 | 30.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|----------|------|
| GN 1/6 | 176 x 162 | 1.00 | 65 | A126.065 | 10.- |
| | 176 x 162 | 1.60 | 100 | A120.100 | 15.- |
| | 176 x 162 | 2.40 | 150 | A120.650 | 20.- |
| | 176 x 162 | 3.40 | 200 | A126.200 | 26.- |



| | | | | | |
|--------|-----------|------|-----|----------|------|
| GN 1/9 | 176 x 108 | 0.60 | 65 | A129.065 | 8.- |
| | 176 x 108 | 1.00 | 100 | A129.100 | 14.- |

Zwischensteg, 325 mm
Best.-Nr. A120.601
CHF 10.- / R 1

Zwischensteg, 530 mm
Best.-Nr. A120.602
CHF 12.- / R 1

nach EN 631 aus CNS 18/10 Top Line

in gelochter Ausführung



| Grösse | B x L mm | Liter/Inhalt | Tiefe mm | Best.-Nr. | CHF/R 1 |
|--------|-----------|--------------|----------|-----------|---------|
| GN 1/1 | 530 x 325 | | 20 | TG-810 | 56.- |
| | 530 x 325 | 5.10 | 40 | TG-820 | 59.- |
| | 530 x 325 | 9.00 | 60 | A101.065 | 37.- |
| | 530 x 325 | 14.00 | 100 | A101.100 | 44.- |
| | 530 x 325 | 21.00 | 150 | A101.150 | 66.- |
| GN 2/3 | 354 x 325 | 3.30 | 40 | TG-710 | 49.- |
| | 354 x 325 | 5.50 | 65 | A103.065 | 28.- |
| | 354 x 325 | 9.00 | 100 | A103.100 | 39.- |
| | 354 x 325 | 13.00 | 150 | A103.150 | 54.- |
| GN 1/2 | 325 x 265 | 4.00 | 60 | A102.065 | 24.- |
| | 325 x 265 | 6.50 | 100 | A102.100 | 34.- |
| | 325 x 265 | 9.50 | 150 | A102.150 | 47.- |

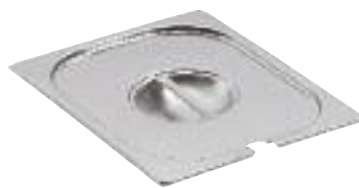
Zwischensteg, 325 mm
Best.-Nr. A120.601
CHF 10.- / R 1

Zwischensteg, 530 mm
Best.-Nr. A120.602
CHF 12.- / R 1



Deckel

| Grösse | Best.-Nr. | CHF/R 1 |
|--------|-----------|---------|
| GN 1/1 | A120.615 | 22.- |
| GN 2/3 | A120.634 | 16.- |
| GN 1/2 | A120.625 | 14.- |
| GN 1/3 | A120.635 | 11.- |
| GN 1/4 | A120.645 | 10.- |
| GN 1/6 | A120.655 | 8.- |
| GN 1/9 | A120.649 | 8.- |



Deckel mit Löffelaussparung

| Grösse | Best.-Nr. | CHF/R 1 |
|--------|-----------|---------|
| GN 1/1 | A120.616 | 23.- |
| GN 2/3 | A120.637 | 19.- |
| GN 1/2 | A120.626 | 16.- |
| GN 1/3 | A120.636 | 13.- |
| GN 1/4 | A120.646 | 12.- |
| GN 1/6 | A120.656 | 10.- |
| GN 1/9 | A120.659 | 9.- |



Deckel mit Silikondichtung

| Grösse | Best.-Nr. | CHF/R 1 |
|--------|-----------|---------|
| GN 1/1 | A120.615D | 52.- |
| GN 2/3 | A120.634D | 46.- |
| GN 1/2 | A120.625D | 44.- |
| GN 1/3 | A120.635D | 39.- |
| GN 1/4 | A120.645D | 34.- |
| GN 1/6 | A120.655D | 31.- |



GN-Behälter GN 1/1, 65 mm tief, emailliert

Ideal für die Zubereitung von Kurzgebratenem wie z. B. Schnitzel oder Steaks. Auch die Unterseite wird knusprig braun, ohne das Gargut zu wenden.

Emailliert

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1.5 kg

Best.-Nr. 100430

CHF 52.- / R 1



GN-Behälter GN 1/1, 65 mm tief, antihftbeschichtet

für fettfreies Braten und Backen. Auch bestens für die Zubereitung von Pizzen oder Kuchen geeignet, ohne Verwendung von Backpapier.

Chromnickelstahl 18/10, antihftbeschichtet

B 530 x T 325 x H 65 mm

Gewicht: 1.4 kg

Best.-Nr. 100420

CHF 73.- / R 1



Snack 60/20


Leistungsstarke Kochgeräte durch praktische Modulbauweise mit geringem Platzbedarf.

Aufbau und Ausstattung der Kochzeile nach Ihren Bedürfnissen.

Geräte aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10 stehen für lange Lebensdauer bei kompakter Ausführung.


- ✓ Bautiefe 600 mm, Höhe 200 mm
- ✓ Module 400 mm oder 600 mm breit
- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Klein in den Dimensionen
- ✓ Auf kleinstem Raum eine leistungsfähige Snackeinrichtung
- ✓ Durch Modulbauweise leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Perfekt in der Funktion
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Schönes Design
- ✓ Serie auch für Thekenaufsatzhaube geeignet

Induktionsherd mit 1 Kochstelle

B 400 x T 600 x H 200 mm
 1 Spule quadr. 270/270 mm à 5.0 kW
 Ceranfläche: B 350 x T 560 x H 6 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
 Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 620.035 
 CHF 4'920.- / R 1




Induktionsherd mit 2 Kochstellen

B 400 x T 600 x H 200 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 3.5 kW
 Ceranfläche: B 350 x T 560 x H 6 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.0 kW
 Gewicht: 21 kg
Best.-Nr. 620.070 
 CHF 6'380.- / R 1




Induktionsherd mit 2 Kochstellen


B 400 x T 600 x H 200 mm
 2 Spulen Ø 230 mm à 5.0 kW
 Ceranfläche: B 350 x T 560 x H 6 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
 Gewicht: 21 kg
Best.-Nr. 620.100 
 CHF 7'280.- / R 1



Induktionsherd mit 4 Kochstellen

B 600 x T 600 x H 200 mm
 4 Spulen Ø 230 mm à 3.5 kW
 Ceranfläche: B 550 x T 560 x H 6 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Gewicht: 34 kg
Best.-Nr. 620.140 
 CHF 11'380.- / R 1

Induktionsherd mit 4 Kochstellen

B 600 x T 600 x H 200 mm
 4 Spulen Ø 230 mm à 5.0 kW
 Ceranfläche: B 550 x T 560 x H 6 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 20.0 kW
 Gewicht: 38 kg
Best.-Nr. 620.200 
 CHF 12'980.- / R 1



Induktionswok mit 1 Kochstelle

B 400 x T 600 x H 200 mm
1 Spule Ø 300 mm
Ceranglasschale Ø 300 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Gewicht: 17 kg

Best.-Nr. 620.135



CHF 4'380.- / R 1

mit 3NAC 400V - 5.0 kW

Best.-Nr. 620.150



CHF 5'180.- / R 1



Wok-Pfanne Edelstahl

Ø 390 mm
Gewicht: 1.8 kg
Best.-Nr. A105.961
CHF 310.- / R 1

Wok-Pfanne Stahl

Ø 360 mm
Gewicht: 1.5 kg
Best.-Nr. A105.960
CHF 165.- / R 1



Cerankocher mit 1 Kochstelle

B 400 x T 600 x H 200 mm
Strahlheizkörper quadr. 240/240 mm à 3.0 kW
Ceranfläche: B 350 x T 560 x H 6 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
Gewicht: 10 kg

Best.-Nr. 620.230



CHF 2'980.- / R 1



Cerankocher mit 2 Kochstellen

B 400 x T 600 x H 200 mm
Strahlheizkörper Ø 230 mm à je 3.0 kW
Ceranfläche: B 350 x T 560 x H 6 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Gewicht: 17 kg

Best.-Nr. 620.260



CHF 3'120.- / R 1



Cerankocher mit 4 Kochstellen

B 600 x T 600 x H 200 mm
Strahlheizkörper Ø 210 mm à je 2.3 kW
Ceranfläche: B 550 x T 560 x H 6 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.2 kW
Gewicht: 34 kg

Best.-Nr. 620.292



CHF 4'390.- / R 1



Elektro-Griddleplatte glatt
 B 400 x T 600 x H 200 mm
 Bratfläche 320 x 520 mm
 Hartplattiert Edelstahl
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.5 kW
 Gewicht: 42 kg
Best.-Nr. 620.108
 CHF 4'560.- / R 1



Elektro-Griddleplatte glatt
 B 600 x T 600 x H 200 mm
 Bratfläche 520 x 520 mm
 2 Heizzonen
 Hartplattiert Edelstahl
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.5 kW
 Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. 620.109
 CHF 6'220.- / R 1



Elektro-Multibräter
 B 400 x T 600 x H 200 mm
 Tiegel 320 x 520 x 60 mm
 Hartplattiert Edelstahl, dicht verschweisst
 Ablaufloch mit Teflonstopfen und Ablaufschublade
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.5 kW
 Gewicht: 42 kg
Best.-Nr. 620.440
 CHF 4'980.- / R 1



Elektro-Multibräter
 B 600 x T 600 x H 200 mm
 Tiegel 520 x 520 x 60 mm
 Hartplattiert Edelstahl, dicht verschweisst
 Ablaufloch mit Teflonstopfen und Ablaufschublade
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.5 kW
 Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. 620.460
 CHF 6'890.- / R 1




Elektro-Wasserbad GN 1/1
 B 400 x T 600 x H 200 mm
 Wanne für 150 mm tiefe GN-Behälter
 Wasserablaufhahn
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.8 kW
 Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 620.301
 CHF 2'120.- / R 1



Arbeitstisch
 Komplett aus CNS
 B 400 x T 600 x H 200 mm
 Gewicht: 10 kg
Best.-Nr. 620.001
 CHF 1'340.- / R 1



Elektro-Nudelkocher


B 400 x T 600 x H 200 mm
 Wanne GN 2/3 - 150 mm tief
 mit Ablaufhahn, Abtropfblech
 mit 3-Leistungsstufen wählbar
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
 Gewicht: 21 kg
Best.-Nr. 620.350 
 CHF 3'280.- / R 1

Nudelkorb GN 1/6
 mit Griff
Best.-Nr. 620.316
 CHF 135.- / R 1

Nudelkorb GN 1/3
 mit 2 Griffen
Best.-Nr. 620.313
 CHF 205.- / R 1




Elektro-Fritteuse 8 Liter

B 400 x T 600 x H 200/245 mm
 Heizung mit Klappmechanismus
 Inklusive Korb, Grobsieb, Deckel
 und Ablasshahn
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. 620.500 
 CHF 3'120.- / R 1




Elektro-Pommes Frites Wärmer GN 1/1

B 400 x T 600 x H 200 mm
 Beheiztes Becken und Strahler zuschaltbar
 Inklusive gelochtem CNS-Blech
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 620.550 
 CHF 2'480.- / R 1



Elektro-Warmhalteplatte

B 400 x T 600 x H 200 mm
 Temperaturbereich: 50 - 190 °C
 Heizung: 315 x 490 mm
 Ceranglas: 350 x 560 x 4 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW
 Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 620.415 
 CHF 2'980.- / R 1

Unterbau

3-seitig geschlossen, vorne offen
komplett aus Chromnickelstahl
mit 4 Füßen - sockelfähig

B 400 x T 540 x H 670 mm
Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 620.804
CHF 880.- / R 1

B 600 x T 540 x H 670 mm
Gewicht: 24 kg
Best.-Nr. 620.806
CHF 990.- / R 1

B 800 x T 540 x H 670 mm
Gewicht: 32 kg
Best.-Nr. 620.808
CHF 1'170.- / R 1



Unterbau

geschlossen, mit Flügeltüre
komplett aus Chromnickelstahl
mit 4 Füßen - sockelfähig

mit 1 Flügeltüre

B 400 x T 575 x H 670 mm
Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 620.814
CHF 1'180.- / R 1

mit 2 Flügeltüren

B 600 x T 575 x H 670 mm
Gewicht: 26 kg
Best.-Nr. 620.816
CHF 1'340.- / R 1

mit 2 Flügeltüren

B 800 x T 575 x H 670 mm
Gewicht: 34 kg
Best.-Nr. 620.818
CHF 1'690.- / R 1



Unterbau-Wärmeschrank

mit statischer Heizung
geschlossen, mit 1 Flügeltüre
komplett aus Chromnickelstahl
mit 4 Füßen - sockelfähig
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
B 400 x T 575 x H 670 mm
Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. 620.840
CHF 1'690.- / R 1





Serie 600

Leistungsstarke Kochgeräte durch praktische Modulbauweise mit geringem Platzbedarf.

Aufbau und Ausstattung der Kochzeile nach Ihren Bedürfnissen.

Geräte aus hochwertigem Chromnickelstahl 18/10 stehen für lange Lebensdauer bei kompakter Ausführung.

- ✓ Aufsatzgeräte und Unterbauten komplett aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 600 mm, Module 300 mm oder 600 mm breit
- ✓ Klein in den Dimensionen
- ✓ Auf kleinstem Raum eine leistungsfähige Snackeinrichtung
- ✓ Durch Modulbauweise leicht kombinierbar
- ✓ Variable Anordnung der Unterbauten
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Optimale Energieausnutzung
- ✓ Perfekt in der Funktion
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Schönes Design
- ✓ Serie auch für Thekenaufsatzhaube geeignet

4 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm

Anschlusswert: 18.0 kW Gas

4 Kochstellen je 4.5 kW

mit Zündflamme

Elektrobackofen 3 x GN 1/1

Abstand zwischen den Blechen: 65 mm


B 537 x T 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A

Temperaturbereich: 50 - 250 °C

Gewicht: 68 kg

Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Best.-Nr. 166.136

CHF 2'990.- / R 2 



4 Flammen Gasherd

wie vor, jedoch mit Gasbackofen

Anschlusswert: 22.0 kW Gas


Gasbackofen 3 x GN 1/1 - 4.0 kW

Abstand zwischen den Blechen: 65 mm

B 537 x T 367 x H 270 mm

Gewicht: 63 kg

Best.-Nr. 166.137

CHF 2'880.- / R 2 



4 Platten Elektroherd mit Elektrobackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm

4 Kochplatten à 2.0 kW, Ø 180 mm

Anschlusswert: 3NAC 400 V - 11.0 kW

Elektrobackofen 3 x GN 1/1

Abstand zwischen den Blechen: 65 mm


B 537 x T 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW

Temperaturbereich: 50 - 250 °C

Gewicht: 58 kg

Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Best.-Nr. 166.116

CHF 2'930.- / R 2 



4 Felder Ceranherd mit Elektrobackofen

B 600 x T 600 x H 900 mm

4 Kochfelder à 1.8 kW

Anschlusswert: 3NAC 400 V - 10.2 kW

Elektrobackofen 3 x GN 1/1

Abstand zwischen den Blechen: 65 mm


B 537 x T 367 x H 263 mm, 1NAC 230V - 3.0 kW

Temperaturbereich: 50 - 250 °C

Gewicht: 57 kg

Zubehör: 1 Rost, 1 Backblech

Best.-Nr. 166.126

CHF 3'260.- / R 2 



2 Flammen Gasherd

B 300 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 9.0 kW Gas
2 x 4.5 kW Brenner
mit Zündflamme
Gewicht: 17 kg
Best.-Nr. 166.233
CHF 970.- / R 2



4 Flammen Gasherd

B 600 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 18.0 kW Gas
4 x 4.5 kW Brenner
mit Zündflamme
Gewicht: 30 kg
Best.-Nr. 166.236
CHF 1'430.- / R 2



2 Platten Elektroherd

B 300 x T 600 x H 280 mm
Kochplatten à 2.0 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.0 kW
Gewicht: 11 kg
Best.-Nr. 166.213
CHF 795.- / R 2




4 Platten Elektroherd

B 600 x T 600 x H 280 mm
Kochplatten à 2.0 kW: Ø 180 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
Gewicht: 19.5 kg
Best.-Nr. 166.216
CHF 1'220.- / R 2




2 Platten Cerankocher

B 300 x T 600 x H 280 mm
 Kochfeld: 2 x 1.8 kW
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 3.6 kW
 Gewicht: 11 kg
Best.-Nr. 166.223 
 CHF 990.- / R 2




4 Platten Cerankocher

B 600 x T 600 x H 280 mm
 Kochfeld: 4 x 1.8 kW
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.2 kW
 Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 166.226 
 CHF 1'810.- / R 2



Elektro-Nudelkocher GN 1/2

B 300 x T 600 x H 280 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.0 kW
 Beckeninhalt: 12 Liter
 Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. 166.313 
 CHF 1'640.- / R 2



Lieferung ohne Körbe

Nudelkorb GN 1/2

Höhe 150 mm
Best.-Nr. 166.340
 CHF 179.- / R 3

Nudelkorb GN 1/4

Höhe 150 mm
Best.-Nr. 166.341
 CHF 145.- / R 3


Arbeitsplatte

B 300 x T 600 x H 280 mm
 Gewicht: 8 kg
Best.-Nr. 166.803
 CHF 380.- / R 2






Elektro-Griddleplatte glatt

B 300 x T 600 x H 280 mm
Bratfläche: 280 x 480 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 166.713 



Elektro-Griddleplatte gerillt

B 300 x T 600 x H 280 mm
Bratfläche: 280 x 480 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 166.714 



Grill-Kratzer


Best.-Nr. 100.735
CHF 45.- / R 3

Ersatzklingen

Best.-Nr. 100.736
CHF 3.- / R 3




Elektro-Griddleplatte glatt

B 600 x T 600 x H 280 mm
Bratfläche: 580 x 480 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.5 kW
Gewicht: 29 kg
Best.-Nr. 166.716 



Elektro-Griddleplatte 1/2 glatt 1/2 gerillt

B 600 x T 600 x H 280 mm
Bratfläche: 580 x 480 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.5 kW
Gewicht: 29 kg
Best.-Nr. 166.717 

Gas-Griddleplatte glatt
 B 300 x T 600 x H 280 mm
 Bratfläche: 280 x 480 mm
 Anschlusswert: 4.0 kW Gas
 Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 166.733 
 CHF 1'240.- / R 2



Gas-Griddleplatte gerillt
 B 300 x T 600 x H 280 mm
 Bratfläche: 280 x 480 mm
 Anschlusswert: 4.0 kW Gas
 Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 166.734 
 CHF 1'370.- / R 2



Verschluss-Stopfen
 Material: Silikon, Holzgriff
 Masse: Ø 30 mm, Höhe 75 mm
Best.-Nr. 166.740
 CHF 70.- / R 3

Gas-Griddleplatte glatt
 B 600 x T 600 x H 280 mm
 Bratfläche: 580 x 480 mm
 Anschlusswert: 8.0 kW Gas
 Gewicht: 30 kg
Best.-Nr. 166.736 
 CHF 1'820.- / R 2



Gas-Griddleplatte 1/2 glatt 1/2 gerillt
 B 600 x T 600 x H 280 mm
 Bratfläche: 580 x 480 mm
 Anschlusswert: 8.0 kW Gas
 Gewicht: 30 kg
Best.-Nr. 166.737 
 CHF 1'920.- / R 2





Elektro-Fritteuse mit 1 x 10 Literbecken

B 300 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
Mit festem Heizelement
Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 166.513
CHF 1'650.- / R 2



Ersatzkorb 10l klein

B 97 x T 310 x H 100 mm
Best.-Nr. 166.540
CHF 66.- / R 3

Ersatzkorb 10l gross

B 200 x T 310 x H 100 mm
Best.-Nr. 166.541
CHF 69.- / R 3

Elektro-Fritteuse mit 2 x 10 Literbecken

B 600 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
Mit festem Heizelement
Gewicht: 28 kg
Best.-Nr. 166.516
CHF 2'490.- / R 2



Gas-Fritteuse mit 1 x 8 Literbecken

B 300 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 7.0 kW Gas
Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. 166.533
CHF 1'790.- / R 2



Ersatzkorb 8l klein

B 105 x T 270 x H 90 mm
Best.-Nr. 166.542
CHF 64.- / R 3

Ersatzkorb 8l gross

B 210 x T 270 x H 90 mm
Best.-Nr. 166.543
CHF 88.- / R 3

Gas-Fritteuse mit 2 x 8 Literbecken

B 600 x T 600 x H 280 mm
Anschlusswert: 14.0 kW Gas
Gewicht: 41 kg
Best.-Nr. 166.536
CHF 3'140.- / R 2



Elektro Pommes-Wärmer mit Wärmebrücke

B 300 x T 600 x H 280 mm
Gesamthöhe 520 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW
Gewicht: 11 kg
Best.-Nr. 166.613
CHF 980.- / R 2



Neutralelement mit Becken

B 600 x T 600 x H 280 mm
 Mit Spültischeinlochbatterie 1/2"
 Wasserablauf 40 mm
 Beckenmasse: B 400 x T 400 x H 200 mm
 Gewicht: 14 kg
Best.-Nr. 166.846
 CHF 990.- / R 2



Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 300 x T 550 x H 570 mm
 Höhenverstellbare Füße: max. 65 mm
 Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 166.003
 CHF 380.- / R 2



Tür zu Unterbau
 B 290 x T 42 x H 430 mm
 Gewicht: 3 kg
Best.-Nr. 166.040
 CHF 140.- / R 2

Offener Unterbau mit Zwischenboden

B 600 x T 550 x H 570 mm
 Höhenverstellbare Füße: max. 65 mm
 Gewicht: 13.5 kg
Best.-Nr. 166.006
 CHF 440.- / R 2






Serie 700

Eine absolut professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10.


Einfach unverwüstlich und bis ins Detail durchdacht.

Vom Standgeräteprogramm über Brückenbauweise bis zur Sockelbauvariation, für die leistungsfähige Profi-Küche mit höchsten Ansprüchen.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 700 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Kompakte Bauart, funktionssicher
- ✓ Leichte Reinigung
- ✓ Frontblende mit grossen Bedienelementen
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch saubere Verbrennung
- ✓ Hohe Wirtschaftlichkeit durch niedrigen Energieverbrauch
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Fritteusen mit grosser Kaltzone
- ✓ Neue Geräteverbindung!
Die Geräte werden miteinander verblockt.

**2 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 9.1 kW Gas
2 Kochstellen:
1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW
Gewicht: 42 kg
Best.-Nr. 285.102 
CHF 2'070.- / R 2





**4 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18.2 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Gewicht: 71 kg
Best.-Nr. 285.104 
CHF 3'150.- / R 2





CNS-Schieberost
passend für 2 Kochstellen
hintereinander
Best.-Nr. 285.086
CHF 220.- / R 3



**6 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 27.3 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 285.106 
CHF 4'360.- / R 2


**4 Flammen Gasherd
mit Gasbackofen 2/1 GN**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 25.7 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 7.5 kW
Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
Gewicht: 115 kg
Best.-Nr. 285.234 
CHF 4'750.- / R 2


**4 Flammen Gasherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 18.2 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm,
3NAC 400V - 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 115 kg
Best.-Nr. 285.224 
CHF 4'990.- / R 2

**4 Flammen Gasherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**
Ausführung wie vor, jedoch
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm,
3NAC 400V - 5.4 kW
Gewicht: 132.4 kg
Best.-Nr. 285.225 
CHF 5'640.- / R 2






6 Flammen Gasherd mit Gasbackofen 2/1 GN und Neutralschrank
 B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 34.8 kW Gas
 6 Kochstellen:
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Gasbackofen 2/1 GN,
 B 535 x T 675 x H 265 mm,
 7.5 kW
 Temperaturbereich:
 140 °C - 300 °C
 Neutralschrank
 B 350 x T 610 x H 400 mm
 Gewicht: 156 kg
Best.-Nr. 285.236 
 CHF 5'990.- / R 2


6 Flammen Gasherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN und Neutralschrank
 B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 27.3 kW Gas
 6 Kochstellen:
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
 B 541 x T 363 x H 300 mm,
 3NAC 400V - 3.6 kW
 Temperaturbereich:
 100 °C - 300 °C
 Neutralschrank
 B 350 x T 610 x H 400 mm
 Gewicht: 152 kg
Best.-Nr. 285.246 
 CHF 6'360.- / R 2

Optimale Leistung dank Zweikreisbrenner



6 Flammen Gasherd mit Elektrobackofen 2/1 GN und Neutralschrank
 Ausführung wie vor, jedoch
Elektrobackofen 2/1 GN,
 B 535 x T 675 x H 265 mm,
 3NAC 400V - 5.4 kW
 Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. 285.248 
 CHF 6'920.- / R 2



6 Flammen Gasherd mit grossem Gasbackofen
 B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 40.3 kW Gas
 6 Kochstellen: 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
Gasbackofen
 B 1050 x T 530 x H 300 mm, 13.0 kW
 Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
 Gewicht: 186 kg
Best.-Nr. 285.226 
 CHF 6'210.- / R 2




CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen
 hintereinander
Best.-Nr. 285.086
 CHF 220.- / R 3




Gas-Glühplattenherd mit offenem Unterbau
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 11.5 kW Gas
 Glühplatte mit Piezo-Zündung
 Gewicht: 140 kg
Best.-Nr. 285.700 
 CHF 3'580.- / R 2




**2 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.6 kW
2 Kochfelder: Ø 210 mm, 2 x 2.3 kW
Gewicht: 32.6 kg
Best.-Nr. 287.410 
CHF 2'990.- / R 2



**4 Felder Ceranherd
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.2 kW
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. 287.420 
CHF 4'320.- / R 2



**4 Felder Ceranherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 12.8 kW
4 Kochfelder: Ø 210 mm, 4 x 2.3 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 98 kg
Best.-Nr. 287.430 
CHF 6'480.- / R 2






**2 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**


B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.2 kW
2 Kochplatten: Ø 220 mm
2 x 2.6 kW
Gewicht: 36 kg
Best.-Nr. 286.102 
CHF 1'740.- / R 2

**4 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3 NAC 400V - 10.4 kW
4 Kochplatten: Ø 220 mm
4 x 2.6 kW
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. 286.104 
CHF 2'470.- / R 2



**6 Platten Elektroherd
mit offenem Unterbau**


B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.6 kW
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
Gewicht: 75 kg
Best.-Nr. 286.106 
CHF 2'980.- / R 2




Eckige Kochplatten
auf Anfrage lieferbar




**4 Platten Elektroherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
4 Kochplatten: Ø 220 mm, 4 x 2.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3NAC 400V - 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 105.2 kg
Best.-Nr. 286.224 
CHF 4'830.- / R 2

**4 Platten Elektroherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**


Ausführung wie vor, jedoch
Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.8 kW
Elektrobackofen 2/1 GN,
B 535 x T 675 x H 265 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
Gewicht: 106 kg
Best.-Nr. 286.234 
CHF 4'890.- / R 2

**6 Platten Elektroherd
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3 NAC 400V - 19.2 kW
6 Kochplatten: Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 165.2 kg
Best.-Nr. 286.246 
CHF 5'280.- / R 2




**4 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
und Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN**

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3 NAC 400V - 14.0 kW
4 Kochplatten: 220 x 220 mm, 4 x 2.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 115.6 kg
Best.-Nr. 286.324 
CHF 5'960.- / R 2



**6 Platten Elektroherd
mit eckigen Kochplatten
mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN
und Neutralschrank**

B 1200 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 19.2 kW
6 Kochplatten: 220 x 220 mm, 6 x 2.6 kW
Elektrobackofen 1/1 GN,
B 541 x T 363 x H 300 mm, 3.6 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 610 x H 400 mm
Gewicht: 155.5 kg
Best.-Nr. 286.346 
CHF 6'970.- / R 2



Induktion: Präzision und Komfort

Hitze da, wo man sie braucht, und auch nur dann, wenn man sie braucht.

Induktion ist Kochen mit Präzision und Komfort.

Keine Vorheizphasen, keine Restwärme. Das sorgt für ein angenehmes Raumklima in der Küche.

Die Vorteile sind unstrittig: kürzeste Ankochzeit, mehr Sicherheit (da sich nur das Kochgeschirr erhitzt) und weniger Putzaufwand (da auf der Kochstelle nichts anbrennt).

Die „kalte Hitze“ spart Zeit und Energie.

Mit einem sehr hohen Wirkungsgrad die schnellste und effizienteste Art zu kochen.



Induktionsherde

- ✓ sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ geringer Reinigungsaufwand
- ✓ hohe Leistung
- ✓ getrennt regelbare Heizzonen



2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm

Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW

Glasfeld 345 x 550 mm, 2 x 5.0 kW

Induktionsspulen Ø 230 mm

Gewicht: 51 kg

Best.-Nr. 286.410

CHF 9'860.- / R 2



4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm

Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 20.0 kW

Glasfeld 745 x 550 mm, 4 x 5.0 kW

Induktionsspulen Ø 230 mm

Gewicht: 139 kg


Best.-Nr. 286.420

CHF 16'840.- / R 2




Wasserbäder für GN-Behälter,
150 mm tief.
Die Lieferung aller Wasserbäder
erfolgt ohne GN-Behälter.



**Elektro-Wasserbad, 1 Becken
mit Wassereinlaufhahn
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
Best.-Nr. 286.301 
CHF 2'240.- / R 2



**Elektro-Wasserbad, 1 Becken
mit Wassereinlaufhahn
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Beckengröße: 2/1 GN
Gewicht: 48 kg
Best.-Nr. 286.302 
CHF 2'980.- / R 2




**Arbeits-tisch
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
1 Schublade B 313 x T 545 x H 150 mm
Gewicht: 35 kg
Best.-Nr. 284.804
CHF 1'490.- / R 2




**Arbeits-tisch
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Gewicht: 44.2 kg
Best.-Nr. 284.007
CHF 1'540.- / R 2





Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt mit offenem Unterbau
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 7.0 kW Gas mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 44.6 kg
Best.-Nr. 285.506 
 CHF 2'780.- / R 2


Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, gerillt mit offenem Unterbau
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 7.0 kW Gas mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 46.6 kg
Best.-Nr. 285.507 
 CHF 2'880.- / R 2



Spritzschutz Breite 400 mm
Best.-Nr. 285.040
 CHF 69.- / R 3



Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt mit offenem Unterbau
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert:
 3 NAC 400V - 5.0 kW
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 44.2 kg
Best.-Nr. 286.506 
 CHF 2'850.- / R 2

Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, gerillt mit offenem Unterbau
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert:
 3 NAC 400V - 5.0 kW
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 46 kg
Best.-Nr. 286.507 
 CHF 2'860.- / R 2





Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt mit offenem Unterbau
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14.0 kW Gas mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 77.2 kg
Best.-Nr. 285.508 
 CHF 4'120.- / R 2

Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt mit offenem Unterbau
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 70.8 kg
Best.-Nr. 286.508 
 CHF 4'210.- / R 2



Spritzschutz Breite 800 mm
Best.-Nr. 285.045
 CHF 83.- / R 3

Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 14.0 kW Gas mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 76.9 kg
Best.-Nr. 285.505 
 CHF 4'210.- / R 2


Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt mit offenem Unterbau
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 72 kg
Best.-Nr. 286.509 
 CHF 4'320.- / R 2



Elektro-Multibräter


- ✓ sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ abgerundete Wanne
- ✓ hohe Leistung
- ✓ Wanne aus CNS 18/10

Elektro-Multibräter


mit Auffangschale GN 1/1, 100 mm tief
 B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
 Pfanne: B 300 x T 505 x H 110 mm
 Inhalt 12 Liter
 Gewicht: 52 kg
Best.-Nr. 286.710 
 CHF 4'550.- / R 2



Elektro-Multibräter

mit Auffangschale GN 2/1, 100 mm tief
 B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
 Pfanne: B 650 x T 505 x H 110 mm
 Inhalt 26 Liter
 Gewicht: 91.8 kg
Best.-Nr. 286.720 
 CHF 6'185.- / R 2

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 9.0 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 350 x T 530 mm
 Gewicht: 54 kg
Best.-Nr. 285.620 
 CHF 2'890.- / R 2



Füllmenge
 Lavasteine 4.5 kg

Füllmenge Lavasteine 9 kg



Rundrost für Fisch
 Edelstahl
 Gewicht: 5.2 kg
Best.-Nr. 285.099
 CHF 380.- / R 3

Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 18.0 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 höhenverstellbarer Grillrost (V-Rost) für Fleisch
 Grillfläche: B 750 x T 530 mm
 Gewicht: 76 kg
Best.-Nr. 285.630 
 CHF 3'940.- / R 2


Lavasteine, 7 kg Beutel
Best.-Nr. 100.611
 CHF 54.- / R 3




Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Elektro-Standfritteuse


B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.0 kW
Beckeninhalt: 15 Liter
2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 46.6 kg
Best.-Nr. 286.917 
CHF 3'090.- / R 2

Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.0 kW
Beckeninhalt: 2 x 9 Liter
2 Körbe: B 110 x T 270 x H 150 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 51.6 kg
Best.-Nr. 286.925 
CHF 4'680.- / R 2



Elektro-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 30.0 kW
Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
1 Korb: B 270 x T 278 x H 110 mm
2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 72 kg
Best.-Nr. 286.922 
CHF 5'380.- / R 2

Ersatzkorb 7l

B 130 x T 280 x H 110 mm
Best.-Nr. 286.999
CHF 82.- / R 3

Ersatzkorb 15l


B 270 x T 278 x H 110 mm
Best.-Nr. 286.998
CHF 110.- / R 3

Ersatzkorb 9l

B 110 x T 270 x H 150 mm
Best.-Nr. 286.996
CHF 82.- / R 3



Elektro-Warmhaltegerät für Pommes Frites

mit offenem Unterbau
B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
Keramik Heizstrahler
Beckengrösse 1/1 GN
Gewicht: 33 kg
Best.-Nr. 286.626 
CHF 2'780.- / R 2

Gas-Standfritteuse

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 15.0 kW Gas
 Beckeninhalt: 15 Liter
 2 Körbe: B 270 x T 278 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 52.2 kg
 Best.-Nr. 285.917
 CHF 3'320.- / R 2



Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 11.5 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 7 Liter
 2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 52.9 kg
 Best.-Nr. 285.925
 CHF 4'680.- / R 2



Ersatzkorb 7l

B 130 x T 280 x H 110 mm
 Best.-Nr. 286.999
 CHF 82.- / R 3

Ersatzkorb 15l

B 270 x T 278 x H 110 mm
 Best.-Nr. 286.998
 CHF 110.- / R 3

Gas-Standfritteuse mit 2 Becken

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 30.0 kW Gas
 Beckeninhalt: 2 x 15 Liter
 1 Korb: B 270 x T 278 x H 110 mm
 2 Körbe: B 110 x T 255 x H 110 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 92.7 kg
 Best.-Nr. 285.927
 CHF 5'720.- / R 2







Lieferung ohne Körbe!



Elektro-Teigwarenkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7.0 kW
Becken-Masse GN 2/3
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 46 kg
Best.-Nr. 286.305 
CHF 3'290.- / R 2

Gas-Teigwarenkocher

B 400 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8.7 kW Gas
Becken-Masse GN 2/3
Inhalt: 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. 285.305 
CHF 3'320.- / R 2



Nudelkorb GN 1/3 lang
Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 290 x H 200 mm
Gewicht: 1.15 kg
Best.-Nr. 284.123
CHF 170.- / R 3


Nudelkorb GN 1/3
Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 290 x T 160 x H 200 mm
Gewicht: 1.16 kg
Best.-Nr. 284.113
CHF 170.- / R 3

Nudelkorb GN 1/6
Korb CNS 18/10,
Griff Kunststoff
B 140 x T 140 x H 200 mm
Gewicht: 0.65 kg
Best.-Nr. 284.116
CHF 120.- / R 3




Lieferung ohne Körbe!

Elektro-Teigwarenkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
Becken-Masse GN 2/3
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 74 kg
Best.-Nr. 286.310 
CHF 5'180.- / R 2

Gas-Teigwarenkocher

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 17.4 kW Gas
Becken-Masse GN 2/3
Inhalt: 2 x 24 Liter
Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
Gewicht: 81.2 kg
Best.-Nr. 285.310 
CHF 5'980.- / R 2



Brat- und Fortkochplatte über 2 Kochstellen
 Gusseisen glatt, mit Saftrinne
 B 375 x T 575 x H 38 mm
 Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 285.083
 CHF 240.- / R 3



Grillplatte über 2 Kochstellen
 Gusseisen gerillt
 B 375 x T 575 x H 38 mm
 Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 285.080
 CHF 240.- / R 3



CNS-Schieberost
 passend für 2 Kochstellen hintereinander
 Gewicht: 2.5 kg
Best.-Nr. 285.086
 CHF 330.- / R 1



Kleintopfring
 Gewicht: 0.5 kg
Best.-Nr. 285.085
 CHF 30.- / R 3




Tür für Unterbauten
 für Rechts- und Linksanschlag
 B 395 x T 80 x H 460 mm
 Gewicht: 3.4 kg
Best.-Nr. 285.050
 CHF 260.- / R 2



2 Schubladen
 B 395 x T 660 x H 455 mm
 Gewicht: 17 kg
Best.-Nr. 284.400
 CHF 1'280.- / R 2



Heizung für Teller-Wärmeschrank
 B 95 x T 280 x H 310 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 Gewicht: 5 kg
Best.-Nr. 296.065
 CHF 1'210.- / R 2 

Handlauf
 B 800 x T 80 x H 55 mm
 Gewicht: 4.74 kg
Best.-Nr. 284.450
 CHF 310.- / R 2

Handlauf
 B 1600 x T 80 x H 55 mm
 Gewicht: 9.48 kg
Best.-Nr. 284.451
 CHF 570.- / R 2

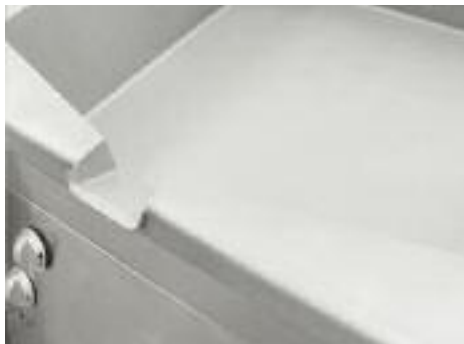
Handlauf
 B 2000 x T 80 x H 55 mm
 Gewicht: 11.84 kg
Best.-Nr. 284.452
 CHF 720.- / R 2

Handlauf
 B 2400 x T 80 x H 55 mm
 Gewicht: 14.22 kg
Best.-Nr. 284.453
 CHF 820.- / R 2



Sockelblende
 pro laufmeter
Best.-Nr. 200.930
 CHF 240.- / R 3





Kippbratpfannen

- ✓ Tragestruktur CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Edelstahl-Tiegel
- ✓ Thermostatische Regelung von 50 °C bis 300 °C
- ✓ Tiegelinhalt: 50 Liter
- ✓ Tiegelmasse: B 655 x T 385 mm
- ✓ Wasserzulaufhahn
- ✓ Aufklappbarer Scharnierdeckel



Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 286.680
CHF 7'260.- / R 2



Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 12.5 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.05 kW
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 285.680
CHF 7'680.- / R 2



Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400 V - 10.25 kW
Gewicht: 125 kg
Best.-Nr. 286.610
CHF 7'730.- / R 2



Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippvorrichtung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 12.5 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.25 kW
Gewicht: 135 kg
Best.-Nr. 285.601
CHF 7'940.- / R 2






Kochkessel

- ✓ CNS 18/10
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Indirekte Beheizung
- ✓ Inhalt: 55 Liter - Nutzinhalt: 50 Liter
- ✓ Kesselinnenmasse: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
- ✓ Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"


Elektro-Kochkessel

Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmasse: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Nutzinhalt: 50 Liter
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 12.0 kW
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 286.810 
 CHF 8'940.- / R 2

Gas-Kochkessel

Indirekte Beheizung

B 800 x T 700 x H 850-900 mm
 Kesselinnenmasse: Ø 400 mm, Höhe 450 mm
 Inhalt: 55 Liter
 Nutzinhalt: 50 Liter
 Anschlusswert Gas: 15.5 kW
 Warm- und Kaltwasseranschluss 1/2"
 Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 285.801 
 CHF 8'960.- / R 2



Tischgeräte verwendbar als Einzelgerät oder als Brückenbauelement




**Brückenunterbau
1 Paar**
Länge à 800 mm
Gewicht: 5 kg
Best.-Nr. 284.410
CHF 210.- / R 2

**Brückenunterbau
1 Paar**
Länge à 1200 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 284.411
CHF 250.- / R 2

**Brückenunterbau
1 Paar**
Länge à 1600 mm
Gewicht: 9 kg
Best.-Nr. 284.412
CHF 290.- / R 2




2 Flammen Gasherd
B 400 x T 700 x H 295 mm
Anschlusswert: 9.1 kW Gas
2 Kochstellen:
1 x 5.5 kW, 1 x 3.6 kW
Gewicht: 41 kg
Best.-Nr. 289.102 
CHF 1'640.- / R 2




4 Flammen Gasherd
B 800 x T 700 x H 295 mm
Anschlusswert: 18.2 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW, 2 x 3.6 kW
Gewicht: 73 kg
Best.-Nr. 289.104 
CHF 2'620.- / R 2

6 Flammen Gasherd

B 1200 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert: 27.3 kW Gas
 6 Kochstellen:
 3 x 5.5 kW, 3 x 3.6 kW
 Gewicht: 97 kg
Best.-Nr. 289.106 
 CHF 3'740.- / R 2




2 Felder Ceranherd

B 400 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 4.6 kW
 2 Kochfelder: Ø 210 mm,
 2 x 2.3 kW
 Gewicht: 33 kg
Best.-Nr. 287.510 
 CHF 2'650.- / R 2




4 Felder Ceranherd

B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 9.2 kW
 4 Kochfelder: Ø 210 mm,
 4 x 2.3 kW
 Gewicht: 43 kg
Best.-Nr. 287.520 
 CHF 3'980.- / R 2




2 Platten Elektroherd

B 400 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 5.2 kW
 2 Kochplatten: Ø 220 mm,
 2 x 2.6 kW
 Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. 288.102 
 CHF 1'390.- / R 2




4 Platten Elektroherd

B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 10.4 kW
 4 Kochplatten: Ø 220 mm,
 4 x 2.6 kW
 Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 288.104 
 CHF 1'980.- / R 2




6 Platten Elektroherd

B 1200 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.6 kW
 6 Platten: Ø 220 mm, 6 x 2.6 kW
 Gewicht: 68 kg
Best.-Nr. 288.106 
 CHF 2'470.- / R 2






2 Felder Induktionsherd

B 400 x T 700 x H 295 mm
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 10.0 kW
 Glasfeld 345 x 550 mm, 2 x 5.0 kW
 Induktionsspulen Ø 230 mm
 Gewicht: 36 kg
Best.-Nr. 286.415 
 CHF 9'280.- / R 2




4 Felder Induktionsherd


B 800 x T 700 x H 295 mm
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 20.0 kW
 Glasfeld 745 x 550 mm, 4 x 5.0 kW
 Induktionsspulen Ø 230 mm
 Gewicht: 87 kg
Best.-Nr. 286.425 
 CHF 15'960.- / R 2



Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt

B 400 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert: 7.0 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 289.706 
 CHF 2'460.- / R 2

Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt


B 400 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 5.0 kW
 Bratfläche: B 320 x T 445 mm
 Gewicht: 39 kg
Best.-Nr. 288.707 
 CHF 2'520.- / R 2




Spritzschutz Breite 400 mm
Best.-Nr. 285.040
 CHF 69.- / R 3



Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt

B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert: 14.0 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 69 kg
Best.-Nr. 289.708 
 CHF 3'710.- / R 2

Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, glatt


B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 10.0 kW
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 67 kg
Best.-Nr. 288.708 
 CHF 3'840.- / R 2




Spritzschutz Breite 800 mm
Best.-Nr. 285.045
 CHF 83.- / R 3



Gas-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt

B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert: 14 kW Gas
 mit Piezo-Zündung
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 72 kg
Best.-Nr. 289.705 
 CHF 3'820.- / R 2


Elektro-Griddleplatte mit vertiefter CNS-Platte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt

B 800 x T 700 x H 295 mm
 Anschlusswert:
 3NAC 400V - 10.0 kW
 Bratfläche: B 720 x T 445 mm
 Gewicht: 69 kg
Best.-Nr. 288.705 
 CHF 3'950.- / R 2

Wasserbäder für GN-Behälter,
150 mm tief.
Die Lieferung aller Wasserbäder
erfolgt ohne GN-Behälter.




**Elektro-Wasserbad, 1 Becken
mit Wassereinlaufhahn**

B 400 x T 700 x H 295 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
Beckengröße: 1/1 GN
Gewicht: 29 kg
Best.-Nr. 288.301 
CHF 1'570.- / R 2



**Elektro-Wasserbad, 1 Becken
mit Wassereinlaufhahn**

B 800 x T 700 x H 295 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Beckengröße: 2/1 GN
Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 288.302 
CHF 2'410.- / R 2



Arbeitstisch

B 400 x T 700 x H 295 mm
1 Schublade B 313 x T 545 x H 150 mm
Gewicht: 38 kg
Best.-Nr. 284.204
CHF 1'090.- / R 2



Arbeitstisch

B 800 x T 700 x H 295 mm
Gewicht: 66 kg
Best.-Nr. 284.207
CHF 980.- / R 2






Serie 900

Die Serie 900 findet ihre Anwendung in Profi-Küchen mit den grössten Produktionskapazitäten.

Funktional bestens gestaltet in Elektro- oder Gasausführung mit extra grossen handlichen Bedienknöpfen.

In massiv hochwertiger Chromnickelstahl 18/10 Ausführung.
Für langlebigen professionellen Einsatz.

- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 900 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Robuste und kompakte Bauart
- ✓ Geformte Frontblende mit grossen Bedienknöpfen
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit tiefgezogener Wanne für eine einfache Reinigung
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Neue Geräteverbindung!
Die Geräte werden miteinander verschraubt.

**2 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16.0 kW
2 Kochstellen:
1 x 6.0 kW / 1 x 10.0 kW
Gewicht: 66 kg
Best.-Nr. 297.102 
CHF 2'350.- / R 2



**4 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 32.0 kW
4 Kochstellen:
2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW
Gewicht: 105 kg
Best.-Nr. 297.104 
CHF 3'630.- / R 2

**6 Flammen Gasherd
mit offenem Unterbau**
B 1200 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 48.0 kW
6 Kochstellen:
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Gewicht: 158 kg
Best.-Nr. 297.106 
CHF 4'980.- / R 2




**6 Flammen Gasherd
mit Gasbackofen**
B 1200 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 61.0 kW
6 Kochstellen:
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Gasbackofen
B 1050 x T 560 x H 298 mm, 13.0 kW
Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
Gewicht: 211 kg
Best.-Nr. 297.266 
CHF 7'310.- / R 2







**4 Flammen Gasherd
mit Gasbackofen 2/1 GN**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 40.5 kW
4 Kochstellen:
2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW
Gasbackofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 8.5 kW
Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
Gewicht: 157 kg
Best.-Nr. 297.214 
CHF 5'210.- / R 2

**4 Flammen Gasherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 32.0 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 6.0 kW / 2 x 10.0 kW
Elektrobackofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 170 kg
Best.-Nr. 297.224 
CHF 5'670.- / R 2



**6 Flammen Gasherd
mit Gasbackofen 2/1 GN
und Neutralschrank**
B 1200 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 56.5 kW
6 Kochstellen:
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Gasbackofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 8.5 kW
Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 800 x H 400 mm
Gewicht: 211 kg
Best.-Nr. 297.236 
CHF 7'010.- / R 2


**6 Flammen Gasherd
mit Elektrobackofen 2/1 GN
und Neutralschrank**
B 1200 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 48.0 kW Gas
6 Kochstellen:
3 x 6.0 kW / 3 x 10.0 kW
Elektrobackofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 3NAC 400V - 5.4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 800 x H 400 mm
Gewicht: 220 kg
Best.-Nr. 297.246 
CHF 7'580.- / R 2



Induktionsherde


- ✓ sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ geringer Reinigungsaufwand
- ✓ hohe Leistung
- ✓ getrennt regelbare Heizzonen

2 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Glasfeld B 359 x T 710 mm, 2 x 7.0 kW
 Induktionsspulen 270 x 270 mm
 Gewicht: 77 kg
Best.-Nr. 298.610 
 CHF 9'540.- / R 2




4 Felder Induktionsherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 28.0 kW
 Glasfeld 2 x B 359 x T 710 mm, 4 x 7.0 kW
 Induktionsspulen 270 x 270 mm
 Gewicht: 119 kg
Best.-Nr. 298.615 
 CHF 18'195.- / R 2






2 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
2 Kochfelder à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Glasfeld: B 359 x T 710 mm
Gewicht: 54 kg
Best.-Nr. 298.410 
CHF 3'880.- / R 2




4 Felder Ceranherd mit offenem Unterbau


B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
4 Kochfelder à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Glasfeld: 2 x B 359 x T 710 mm
Gewicht: 72 kg
Best.-Nr. 298.420 
CHF 5'350.- / R 2



4 Felder Ceranherd mit Elektrobackofen 2/1 GN


B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 21.4 kW
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Glasfeld: 2 x B 359 x T 710 mm
Backofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 5.4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 298.430 
CHF 7'080.- / R 2

2 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
2 Kochplatten à 4.0 kW,
300 x 300 mm
Gewicht: 68 kg
Best.-Nr. 298.202 
CHF 2'620.- / R 2




4 Platten Elektroherd mit offenem Unterbau

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
4 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 298.204 
CHF 4'130.- / R 2




4 Platten Elektroherd mit Elektrobackofen 2/1 GN

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 21.4 kW
4 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 5.4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 179 kg
Best.-Nr. 298.324 
CHF 6'050.- / R 2




6 Platten Elektroherd mit Elektrobackofen 2/1 GN und Neutralschrank

B 1200 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 29.4 kW
6 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN
B 650 x T 560 x H 298 mm, 5.4 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Neutralschrank B 350 x T 800 x H 400 mm
Gewicht: 225 kg
Best.-Nr. 298.216 
CHF 8'400.- / R 2






**Elektro-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, glatt
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7 kW
Bratfläche: B 355 x T 617 mm
Gewicht: 61 kg
Best.-Nr. 298.506 
CHF 3'500.- / R 2




Spritzschutz Breite 400 mm
Best.-Nr. 299.040
CHF 78.- / R 3




**Elektro-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, gerillt
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 7 kW
Bratfläche: B 355 x T 617 mm
Gewicht: 63 kg
Best.-Nr. 298.609 
CHF 3'640.- / R 2




**Elektro-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, glatt
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14 kW
Bratfläche: 2 x B 355 x T 617 mm
Gewicht: 104.4 kg
Best.-Nr. 298.508 
CHF 4'970.- / R 2



Spritzschutz Breite 800 mm
Best.-Nr. 299.045
CHF 92.- / R 3


**Elektro-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte,
1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 14 kW
Bratfläche: 2 x B 355 x T 617 mm
Gewicht: 104 kg
Best.-Nr. 298.509 
CHF 5'150.- / R 2

**Gas-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, glatt
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 8.0 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 355 x T 617 mm
Gewicht: 63.8 kg
Best.-Nr. 297.503
CHF 3'120.- / R 2 



Spritzschutz Breite 400 mm
Best.-Nr. 299.040
CHF 78.- / R 3




**Gas-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, gerillt
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: Gas 8.0 kW
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 355 x T 617 mm
Gewicht: 65.8 kg
Best.-Nr. 297.609
CHF 3'250.- / R 2 



**Gas-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte, glatt
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: 2 x B 355 x T 617 mm
Gewicht: 108 kg
Best.-Nr. 297.507
CHF 5'130.- / R 2 



Spritzschutz Breite 800 mm
Best.-Nr. 299.045
CHF 92.- / R 3

**Gas-Griddleplatte
mit vertiefter CNS-Platte,
1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 16 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: 2 x B 355 x T 617 mm
Gewicht: 108.2 kg
Best.-Nr. 297.505
CHF 5'260.- / R 2 






Ersatzkorb klein
145 x 375 x 117 mm
Best.-Nr. 298.621
CHF 69.- / R 3


Ersatzkorb gross
295 x 375 x 117 mm
Best.-Nr. 298.622
CHF 124.- / R 3

Elektro-Standfritteuse

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 18.0 kW
Beckeninhalt: 20 Liter
1 Korb à 295 x 375 x 117 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 64 kg
Best.-Nr. 298.620 
CHF 3'595.- / R 2



Elektro-Standfritteuse, 2 Becken


B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 36.0 kW
Beckeninhalt: 2 x 20 Liter
2 Körbe à 295 x 375 x 117 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 298.960 
CHF 5'800.- / R 2



Ersatzkorb klein
145 x 375 x 140 mm
Best.-Nr. 298.927
CHF 76.- / R 3


Ersatzkorb gross
295 x 375 x 140 mm
Best.-Nr. 298.952
CHF 132.- / R 3

Gas-Standfritteuse


B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 20.0 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.02 kW
Beckeninhalt: 20 Liter
1 Korb 295 x 375 x 140 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 76 kg
Best.-Nr. 297.925 
CHF 3'870.- / R 2



Gas-Standfritteuse, 2 Becken

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert Gas: 40.0 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.05 kW
Beckeninhalt: 2 x 20 Liter
2 Körbe 295 x 375 x 140 mm
mit Fettauffangbehälter
Gewicht: 125 kg
Best.-Nr. 297.950 
CHF 6'570.- / R 2


Elektro-Teigwarenkocher, mit 1 Becken GN 1/1

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.9 kW
 Beckeninhalt: 40 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 65 kg
Best.-Nr. 298.310 
 CHF 3'950.- / R 2



Lieferung erfolgt ohne Körbe.

Gas-Teigwarenkocher, mit 1 Becken GN 1/1

B 400 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 13.8 kW Gas
 Beckeninhalt: 40 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 74 kg
Best.-Nr. 297.301 
 CHF 3'630.- / R 2




Nudelkorb GN 1/3 lang
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 140 x T 290 x H 200 mm
 Gewicht: 1.15 kg
Best.-Nr. 284.123
 CHF 170.- / R 3


Nudelkorb GN 1/3
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 290 x T 160 x H 200 mm
 Gewicht: 1.16 kg
Best.-Nr. 284.113
 CHF 170.- / R 3

Nudelkorb GN 1/6
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 140 x T 140 x H 200 mm
 Gewicht: 0.65 kg
Best.-Nr. 284.116
 CHF 120.- / R 3



**Elektro-Wasserbad
mit offenem Unterbau**
B 400 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.4 kW
Beckengröße:
1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN, 150 mm tief
mit Wasserzulauf am Becken
und Auslass am Boden
Gewicht: 55 kg
Best.-Nr. 298.301 
CHF 2'630.- / R 2



**Elektro-Wasserbad
mit offenem Unterbau**
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Beckengröße:
2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN, 150 mm tief
mit Wasserzulauf am Becken
und Auslass am Boden
Gewicht: 75 kg
Best.-Nr. 298.302 
CHF 3'290.- / R 2

Wasserbäder für GN-Behälter, 150 mm tief.
Die Lieferung aller Wasserbäder erfolgt
ohne GN-Behälter.



Neutralelement mit offenem Unterbau

B 400 x T 900 x H 850-900 mm

Gewicht: 38 kg

Best.-Nr. 298.002

CHF 1'350.- / R 2



Neutralelement mit offenem Unterbau

B 800 x T 900 x H 850-900 mm

Gewicht: 73 kg

Best.-Nr. 298.004

CHF 1'720.- / R 2



Neutralelement mit Schublade und offenem Unterbau

B 400 x T 900 x H 850-900 mm

1 Schublade B 310 x T 520 x H 99 mm

Gewicht: 52 kg

Best.-Nr. 298.102

CHF 1'710.- / R 2



Neutralelement mit Schublade und offenem Unterbau

B 800 x T 900 x H 850-900 mm

1 Schublade B 710 x T 520 x H 99 mm

Gewicht: 86 kg

Best.-Nr. 298.104

CHF 2'370.- / R 2





Handlauf
B 800 x T 80 x H 55 mm
Gewicht: 5.2 kg
Best.-Nr. 294.460
CHF 350.- / R 2

Handlauf
B 1600 x T 80 x H 55 mm
Gewicht: 10.4 kg
Best.-Nr. 294.461
CHF 690.- / R 2

Handlauf
B 2000 x T 80 x H 55 mm
Gewicht: 13 kg
Best.-Nr. 294.462
CHF 780.- / R 2

Handlauf
B 2400 x T 80 x H 55 mm
Gewicht: 15.6 kg
Best.-Nr. 294.463
CHF 920.- / R 2



Tür für Unterbauten
für Rechts- und Linksanschlag
B 416 x T 96 x H 456 mm
Gewicht: 3.75 kg
Best.-Nr. 285.050
CHF 260.- / R 2



2 Schubladen
B 360 x T 800 x H 370 mm
Gewicht: 20 kg
Best.-Nr. 284.400
CHF 1'410.- / R 2



Heizung
für Teller-Wärmeschrank
B 95 x T 280 x H 310 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Gewicht: 5 kg
Best.-Nr. 296.065
CHF 1'210.- / R 2



Grillplatte für Gasherde
Gusseisen gerillt
B 420 x T 350 x H 38 mm
Gewicht: 17,1 kg
Best.-Nr. 298.050
CHF 198.- / R 3



Brat- und Fortkochplatte für Gasherde
Gusseisen glatt, mit Saftrinne
B 420 x T 350 x H 38 mm
Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 298.055
CHF 185.- / R 3



Ablaufsystem zu Gasherde mit offenem Unterbau
Passend zu 2er-Gasherde 298.102
Best. Nr. 298.032
CHF 126.- / R 3

Ablaufsystem zu Gasherde mit offenem Unterbau
Passend zu 4er-Gasherde 298.104
Best. Nr. 298.034
CHF 184.- / R 3


Ablaufsystem zu Gasherde mit offenem Unterbau
Passend zu 6er-Gasherde 298.106
Best. Nr. 298.036
CHF 238.- / R 3

Sockelblende
pro laufmeter
Best.-Nr. 200.930
CHF 240.- / R 3







Gas-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19.0 kW
 Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.05 kW
 Tiegel aus CNS
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmasse: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 168 kg
Best.-Nr. 295.671 
CHF 8'890.- / R 2


Elektro-Kippbratpfanne mit Handradkippung

B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Tiegel aus CNS
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmasse: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 155 kg
Best.-Nr. 296.605 
CHF 8'990.- / R 2

Gas-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung


B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert Gas: 19.0 kW
 Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.26 kW
 Tiegel aus CNS
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmasse: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 164 kg
Best.-Nr. 295.601 
CHF 9'180.- / R 2

Elektro-Kippbratpfanne mit elektromotorischer Kippung


B 900 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.25 kW
 Tiegel aus CNS
 Inhalt: 85 Liter
 Temperaturbereich: 100 - 300 °C
 Tiegelmasse: B 760 x T 580 mm
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 153 kg
Best.-Nr. 296.675 
CHF 9'280.- / R 2




Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21.0 kW Gas
 Kesselinhalt: 117 Liter, Nutzinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmasse: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 139 kg
Best.-Nr. 297.908
CHF 8'990.- / R 2 


Gas-Kochkessel indirekt beheizt, 150 Liter

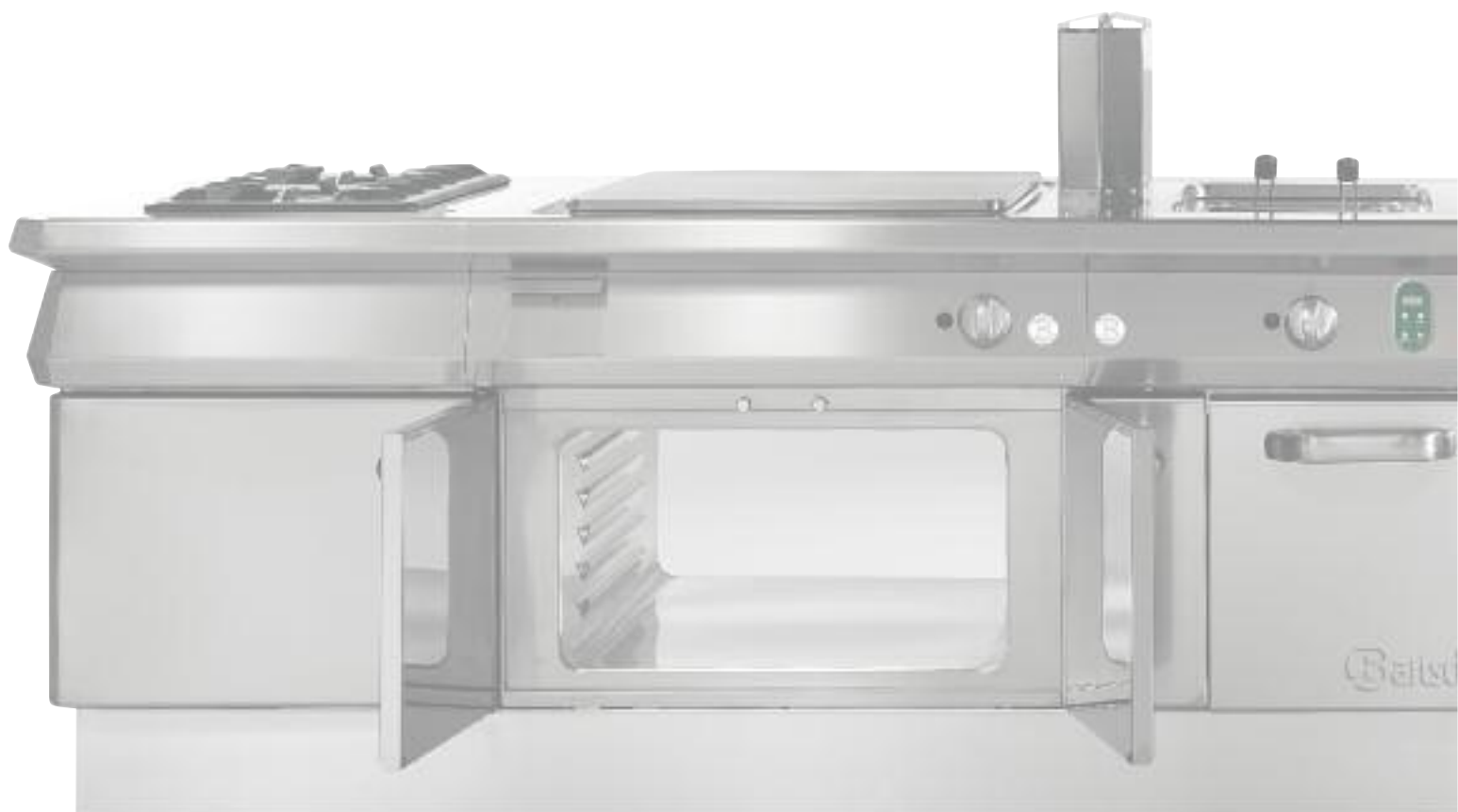
B 800 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 21.0 kW Gas
 Kesselinhalt: 152 Liter, Nutzinhalt: 150 Liter
 Kesselinnenmasse: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 167.8 kg
Best.-Nr. 297.900
CHF 9'380.- / R 2 

Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 100 Liter

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
 Kesselinhalt: 117 Liter, Nutzinhalt: 100 Liter
 Kesselinnenmasse: Ø 600 mm, Höhe 415 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 129 kg
Best.-Nr. 298.908
CHF 8'890.- / R 2 

Elektro-Kochkessel indirekt beheizt, 150 Liter

B 800 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 18.0 kW
 Kesselinhalt: 152 Liter, Nutzinhalt: 150 Liter
 Kesselinnenmasse: Ø 600 mm, Höhe 540 mm
 Doppelwandiger Kessel
 Ablaufhahn
 Kalt- oder Warmwassereinlaufventil 1/2"
 Gewicht: 162 kg
Best.-Nr. 298.900
CHF 9'280.- / R 2 



Serie 1100

Die Serie 1100 findet ihre Anwendung in Profi-Küchen mit den grössten Produktionskapazitäten.


Funktional bestens gestaltet in Elektro- oder Gasausführung mit extra grossen handlichen Bedienknäbeln.


In massiv hochwertiger Chromnickelstahl 18/10 Ausführung.
Für langlebigen professionellen Einsatz.

- ✓ Beidseitig bedienbar
- ✓ Geräte aus CNS 18/10
- ✓ Bautiefe 1100 mm, Höhe 850 - 900 mm
- ✓ Robuste Bauart
- ✓ Geformte Frontblende mit grossen Bedienknäbeln
- ✓ Elektro- oder Gasausführung
- ✓ Gasherde mit Zündflamme
- ✓ Gasherde mit Zweikreisbrenner mit hohem Wirkungsgrad durch saubere Verbrennung
- ✓ Zündflamme durch zusätzliche Abdeckung geschützt
- ✓ Neue Geräteverbindung!
Die Geräte werden miteinander verschraubt.







**2 Flammen Gasherdd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14.0 kW
2 Kochstellen:
1 x 5.5 kW / 1 x 8.5 kW
Gewicht: 97 kg
Best.-Nr. 211.102 
CHF 3'980.- / R 2

**4 Flammen Gasherdd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 28.0 kW
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Gewicht: 155 kg
Best.-Nr. 211.104 
CHF 5'620.- / R 2




**4 Flammen Gasherdd
mit durchgehendem Gasbackofen 2/1 GN**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 39.0 kW
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Gasbackofen 2/1 GN
B 535 x T 675 x H 265 mm, 11.0 kW
Temperaturbereich: 140 °C - 300 °C
Gewicht: 215 kg
Best.-Nr. 211.214 
CHF 8'130.- / R 2




**4 Flammen Gasherdd
mit durchgehendem Elektrobackofen 2/1 GN**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 28.0 kW Gas
4 Kochstellen:
2 x 5.5 kW / 2 x 8.5 kW
Elektrobackofen 2/1 GN
B 535 x T 675 x H 265 mm, 3NAC 400V - 6.5 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 220 kg
Best.-Nr. 211.224 
CHF 8'280.- / R 2

**2 Platten Elektroherd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
2 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 212.202 
CHF 4'260.- / R 2




**4 Platten Elektroherd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
4 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 148 kg
Best.-Nr. 212.204 
CHF 5'810.- / R 2




**4 Platten Elektroherd
mit durchgehendem Elektrobackofen 2/1 GN**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 22.5 kW
4 Kochplatten à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN
B 535 x T 675 x H 265 mm, 6.5 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 220 kg
Best.-Nr. 212.324 
CHF 8'780.- / R 2






**2 Felder Ceranherd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.0 kW
Ceranplatte: 390 x 725 mm
2 Kochfelder à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 212.410 
CHF 5'240.- / R 2



**4 Felder Ceranherd
mit durchgehendem Unterbau**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.0 kW
Ceranplatte: 840 x 725 mm
4 Kochfelder à 4.0 kW, 300 x 300 mm
Gewicht: 148 kg
Best.-Nr. 212.420 
CHF 8'410.- / R 2




**4 Felder Ceranherd
mit durchgehendem Elektrobackofen 2/1 GN**
Beidseitig bedienbar
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 22.5 kW
Ceranplatte: 840 x 725 mm
4 Kochfelder à 4 kW, 300 x 300 mm
Backofen 2/1 GN
B 535 x T 675 x H 265 mm, 6.5 kW
Temperaturbereich: 100 °C - 300 °C
Gewicht: 220 kg
Best.-Nr. 212.430 
CHF 10'980.- / R 2



Induktionsherde


- ✓ sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ niedrige Wärmeentwicklung
- ✓ geringer Reinigungsaufwand
- ✓ hohe Leistung
- ✓ getrennt regelbare Heizzonen

2 Felder Induktionsherd mit durchgehendem Unterbau

Beidseitig bedienbar
 B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Glasplatte 390 x 725 mm, 2 x 7.0 kW
 Induktionsspulen 270 x 270 mm
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 212.610 
 CHF 10'980.- / R 2



4 Felder Induktionsherd mit durchgehendem Unterbau


Beidseitig bedienbar
 B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 28.0 kW
 Glasplatte 840 x 725 mm, 4 x 7.0 kW
 Induktionsspulen 270 x 270 mm
 Gewicht: 165 kg
Best.-Nr. 212.615 
 CHF 17'200.- / R 2

Induktionswok mit 2 Cuvetten mit durchgehendem Unterbau


Beidseitig bedienbar
 B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
 Cuvetten: Ø 310 mm à 6.0 kW
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 12.0 kW
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 212.605 
 CHF 12'400.- / R 2







**Elektro-Griddleplatte
mit Compoundplatte, glatt
mit durchgehendem Unterbau**
B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.6 kW
Bratfläche: B 345 x T 660 mm
Gewicht: 125 kg
Best.-Nr. 212.403 
CHF 4'530.- / R 2




**Gas-Griddleplatte
mit Compoundplatte, glatt
mit durchgehendem Unterbau**
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14.5 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 795 x T 660 mm
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. 211.404 
CHF 6'520.- / R 2


**Elektro-Griddleplatte
mit Compoundplatte, glatt
mit durchgehendem Unterbau**
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 13.2 kW
Bratfläche: B 795 x T 660 mm
Gewicht: 173 kg
Best.-Nr. 212.404 
CHF 6'940.- / R 2



**Gas-Griddleplatte
mit Compoundplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit durchgehendem Unterbau**
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 14.5 kW Gas
mit Piezo-Zündung
Bratfläche: B 795 x T 660 mm
Gewicht: 183 kg
Best.-Nr. 211.602 
CHF 6'560.- / R 2

**Elektro-Griddleplatte
mit Compoundplatte, 1/2 glatt, 1/2 gerillt
mit durchgehendem Unterbau**
B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 13.2 kW
Bratfläche: B 795 x T 660 mm
Gewicht: 171 kg
Best.-Nr. 212.602 
CHF 7'980.- / R 2

Gas-Standfritteuse


B 625 x T 1100 x H 850-900 mm
 Elektronische Steuerrung
 Anschlusswert Gas: 16.5 kW
 Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.01 kW
 Beckeninhalt: 20 Liter
 2 Körbe à B 130 x T 280 x H 130 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 211.930 
 CHF 7'180.- / R 2



Ersatzkorb

130 x 280 x 130 mm
Best.-Nr. 049.025
 CHF 80.- / R 3

Elektro-Standfritteuse

B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
 Elektronische Steuerrung
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 15.1 kW
 Beckeninhalt: 20 Liter
 2 Körbe à B 130 x T 280 x H 145 mm
 mit Fettauffangbehälter
 Gewicht: 110 kg
Best.-Nr. 212.930 
 CHF 7'110.- / R 2




Ersatzkorb

130 x 280 x 145 mm
Best.-Nr. 049.028
 CHF 80.- / R 3




Gas-Teigwarenkocher, mit 1 Becken 1/1 GN

B 625 x T 1100 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 13.3 kW Gas
 Beckeninhalt: 40 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 211.301 
 CHF 5'220.- / R 2

Lieferung erfolgt ohne Körbe!



Elektro-Teigwarenkocher, mit 1 Becken 1/1 GN

B 450 x T 900 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.9 kW
 Beckeninhalt: 40 Liter
 Wassereinlauf- und Ablaufhahn eingebaut
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 212.310 
 CHF 5'120.- / R 2



Nudelkorb GN 1/3 lang
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 140 x T 290 x H 200 mm
Best.-Nr. 284.123
 CHF 170.- / R 3

Nudelkorb GN 1/3
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 290 x T 160 x H 200 mm
Best.-Nr. 284.113
 CHF 170.- / R 3


Nudelkorb GN 1/6
 Korb CNS 18/10,
 Griff Kunststoff
 B 140 x T 140 x H 200 mm
Best.-Nr. 284.116
 CHF 120.- / R 3




Elektro-Multibräter

Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dünsten, Garen

- ✓ sehr schnelle Ankochzeit
- ✓ geringer Energieverbrauch
- ✓ abgerundete Wanne
- ✓ hohe Leistung
- ✓ Wanne aus CNS 18/10

Elektro-Multibräter
mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
 B 450 x T 1100 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.5 kW
 Pfannengröße: B 305 x T 683 x H 110 mm
 Inhalt 16.5 Liter
 Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 212.415 
 CHF 6'580.- / R 2



Elektro-Multibräter
mit Auffangschale GN 1/1, 150 mm tief
 B 900 x T 1100 x H 850-900 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Pfannengröße: B 700 x T 683 x H 110 mm
 Inhalt 38 Liter
 Gewicht: 148 kg
Best.-Nr. 212.425 
 CHF 8'960.- / R 2





Elektro-Wasserbad

mit durchgehendem Unterbau

B 450 x T 1100 x H 850-900 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW

Beckengrösse:

1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN, 150 mm tief

mit Wasserzulauf am Becken

und Auslass am Boden

Lieferung ohne GN-Behälter

Gewicht: 70 kg

Best.-Nr. 212.301

CHF 3'340.- / R 2



Neutralelement mit Schublade

mit durchgehendem Unterbau

B 450 x T 1100 x H 850-900 mm

1 Schublade B 360 x T 800 x H 185 mm

Gewicht: 77 kg

Best.-Nr. 215.103

CHF 2'860.- / R 2



Neutralelement mit Schublade

mit durchgehendem Unterbau

B 900 x T 1100 x H 850-900 mm

2 Schubladen B 360 x T 800 x H 185 mm

Gewicht: 114 kg

Best.-Nr. 215.102

CHF 3'980.- / R 2



Neutralelement

mit durchgehendem Unterbau

B 450 x T 1100 x H 850-900 mm

Gewicht: 75 kg

Best.-Nr. 215.003

CHF 2'460.- / R 2



Neutralelement

mit durchgehendem Unterbau

B 900 x T 1100 x H 850-900 mm

Gewicht: 112 kg

Best.-Nr. 215.002

CHF 2'980.- / R 2

Tür für Unterbauten für Rechts- und Linksanschlag

B 416 x T 96 x H 456 mm

Gewicht: 2 kg

Best.-Nr. 296.013

CHF 260.- / R 2



Handlauf

pro laufmeter

Best.-Nr. 215.450

CHF 370.- / R 2

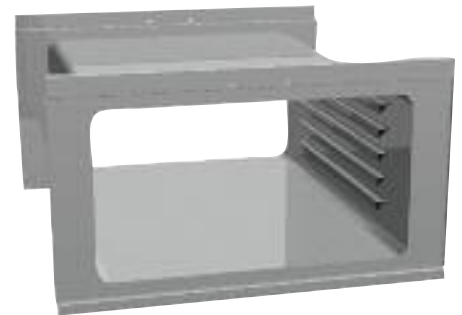


Unterschrank Hygieneversion - CNS

zu Gerät 450 mm breit
mit abgerundeten Ecken

Best.-Nr. 295.250

CHF 1'060.- / R 2



Unterschrank Hygieneversion - CNS

zu Gerät 900 mm breit
mit abgerundeten Ecken

Best.-Nr. 295.500

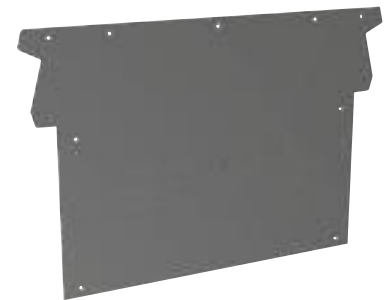
CHF 1'540.- / R 2

Seitenverschluss - CNS

1 pro Seite

Best.-Nr. 295.015

CHF 270.- / R 2



Grillplatte für Gasherde, Gusseisen gerillt

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 12 kg

Best.-Nr. 296.050

CHF 185.- / R 3



Brat- und Fortkochplatte für Gasherde

Gusseisen glatt, mit Saftrinne

B 420 x T 350 x H 38 mm

Gewicht: 12 kg

Best.-Nr. 296.055

CHF 185.- / R 3



Kleintopfring

Gewicht: 0.5 kg

Best.-Nr. 296.085

CHF 30.- / R 3



Fritteusen “Melting”



Standfritteusen “Melting”

- ✓ Chromnickelstahl 18/10
- ✓ Elektronische Temperatursteuerung
- ✓ Fettschmelzautomatik
- ✓ Spartaste (Stand-By Modus)
- ✓ Elektrische Zündung (Gasausführung)
- ✓ Sicherheitsthermostat
- ✓ Grosse Kaltzone
- ✓ Entleerungsbehälter mit Filter aus CNS
- ✓ Drehbare, fest eingebaute Heizkörper (Elektroausführung)

Melt-System – mehr Qualität beim Frittieren –

“Melting” – so heisst das elektronische Kontrollsystem für das allmähliche Ansteigen der Beckentemperatur, das auf einer vorprogrammierten Heizintermittenz beruht und deshalb speziell für das Schmelzen von Fett oder Schmalz geeignet ist.

Das elektronische Kontrollsystem, welches kinderleicht zu bedienen ist, garantiert höchste Präzision bei der Überwachung des Heizbetriebes ($\pm 1^\circ\text{C}$). Zu Beginn steigt die Beckentemperatur durch “intermittierendes” Heizen nur langsam an. So ist ein allmähliches Schmelzen des Frittierfetts bzw. Erhitzen des Frittieröls gegeben, um zu vermeiden, dass sich dieses stellenweise überhitzt und damit schneller verbraucht.

Das Vorwärmen (bis zu 100°C) und das kontrollierte Beibehalten der Temperatur solange das Gerät effektiv zum Frittieren verwendet wird, ermöglichen einen sparsamen Energieverbrauch und bei Bedarf ein schnelles Erreichen der Endtemperatur.


Das Melt-System ist äusserst sensibel und reagiert sofort auf jegliche Veränderung der Temperatur.

Es reduziert die für mechanische Thermostate typische Trägheit beim Ein- und Ausschalten und erhöht damit die Produktivität des Gerätes, wobei stets die optimalen Arbeitsbedingungen gegeben sind.


Eventuelle Fehler beim Einstellen der Temperatur durch das Bedienungspersonal sind völlig ausgeschlossen, da beim Erreichen der vorgewählten Endtemperatur ein akustisches Alarmsignal ertönt.




Elektro-Standfritteuse, 1 Becken 13 Liter

Korbgrösse B 230 x T 315 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 11.5 kW
 Gewicht: 54 kg
Best.-Nr. 175.113 
 CHF 3'860.- / R 2


Gas-Standfritteuse, 1 Becken 13 Liter

Korbgrösse B 240 x T 285 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: Gas 11.5 kW,
 Elektro 1NAC 230V
 Gewicht: 58 kg
Best.-Nr. 174.113 
 CHF 4'210.- / R 2


Elektro-Standfritteuse, 1 Becken 17 Liter

Korbgrösse B 300 x T 315 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 16.5 kW
 Gewicht: 55 kg
Best.-Nr. 175.117 
 CHF 3'850.- / R 2


Gas-Standfritteuse, 1 Becken 17 Liter

Korbgrösse B 300 x T 315 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: Gas 16.5 kW,
 Elektro 1NAC 230V
 Gewicht: 68 kg
Best.-Nr. 174.117 
 CHF 4'520.- / R 2

Elektro-Standfritteuse, 2 Becken à 8 Liter

Korbgrösse
 2x B 130 x T 315 x H 120 mm
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 14.0 kW
 Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. 175.210 
 CHF 5'140.- / R 2

Gas-Standfritteuse, 2 Becken à 13 Liter

Korbgrösse
 1x B 240 x T 285 x H 120 mm
 2x B 120 x T 285 x H 120 mm
 Abmessungen: B 800 x T 700 x H 850 mm
 Anschlusswert: Gas 23.0 kW,
 Elektro 1NAC 230V
 Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 174.213 
 CHF 7'110.- / R 2






Gasfritteusen

- ✓ Chromnickelstahl 18/10
- ✓ Stufenloser Thermostat
- ✓ Piezozündung
- ✓ Sicherheitsthermostat
- ✓ Grosse Kaltzone
- ✓ Entleerungsbehälter mit Filter aus CNS



Gas-Standfritteuse, 1 Becken 13 Liter

Korbgrösse B 230 x T 315 x H 120 mm
Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
Anschlusswert Gas: 11.5 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.2 kW
Gewicht: 58 kg
Best.-Nr. 172.113 
CHF 3'420.- / R 2



Gas-Standfritteuse, 2 Becken 13 Liter

Korbgrösse 2 x B 113 x T 315 x H 120 mm
+ 1 x B 230 x T 315 x H 120 mm
Abmessungen: B 800 x T 700 x H 850 mm
Anschlusswert Gas: 23.0 kW
Anschlusswert Elektro: 1NAC 230V - 0.2 kW
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 172.213 
CHF 5'980.- / R 2



Gas-Wokherde

Mit den Gas-Wokherden von Bartscher lassen sich asiatische Gerichte und Eigenkreationen schnell und gesund zubereiten. Die Hitze ist unmittelbar verfügbar und durch die unterschiedliche Temperaturverteilung im Wok selbst lassen sich die Speisen auf den Punkt garen.

Gas-Wok-Tischherd GWTH1

CNS 18/10

1 Hochleistungs-Brenner mit 11.5 kW, manuelle Zündung

Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar

Brenner thermoelektrisch gesichert

Fettauffangschale unter den Brennermulden

Abnehmbarer Wokringaufsatz, Ø 290 mm innen

Kochstelle ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm

Füße höhenverstellbar

Anschlusswert: 11.5 kW

Abmessungen: B 400 x T 600 x H 415 mm

Gewicht: 27.5 kg

Best.-Nr. 105.2300

CHF 1'460.- / R 1



Gas-Wokherd GWH2

CNS 18/10

2 Hochleistungs-Brenner à 11.5 kW, manuelle Zündung

Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar

Brenner thermoelektrisch gesichert

Fettauffangschale unter den Brennermulden

2 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen

Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm

Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen

Anschlusswert: 23 kW

Abmessungen: B 900 x T 600 x H 960 mm

Gewicht: 58 kg

Best.-Nr. 105.2100

CHF 2'380.- / R 1



Gas-Wokherd GWH3

CNS 18/10

3 Hochleistungs-Brenner à 11.5 kW, manuelle Zündung

Brenner ohne Werkzeug herausnehmbar

Brenner thermoelektrisch gesichert

Fettauffangschale unter den Brennermulden

3 abnehmbare Wokringaufsätze, Ø 290 mm innen

Kochstellen ohne Wokringaufsatz: für Töpfe ab Ø 200 mm

Unterbau mit höhenverstellbaren Füßen

Anschlusswert: 34.5 kW

Abmessungen: B 1500 x T 600 x H 960 mm

Gewicht: 85 kg

Best.-Nr. 105.3100


CHF 3'580.- / R 1



Hähnchengrills




Elektro-Hähnchengrill P6

CNS 18/10
2 Spiesse für 6 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Abmessungen: B 700 x T 360 x H 530 mm
Gewicht: 31 kg
Best.-Nr. 215.035
CHF 2'280.- / R 1 




Elektro-Hähnchengrill P8N

CNS 18/10
2 Spiesse für 8 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Abmessungen: B 880 x T 430 x H 530 mm
Gewicht: 41 kg
Best.-Nr. 215.036
CHF 2'760.- / R 1 




Hähnchengrill GP8N, Gas

CNS 18/10
2 Spiesse für 8 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: Gas 9 kW (R 1/2")
Anschlusswert: Elektro 1NAC 230V - 0.1 kW
Abmessungen: B 878 x T 500 x H 584 mm
Gewicht: 51.8 kg
Best.-Nr. 215.136
CHF 3'860.- / R 1 



Elektro-Hähnchengrill P12N

CNS 18/10
3 Spiesse für 12 Hähnchen
Innenbeleuchtung
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
Abmessungen: B 880 x T 430 x H 710 mm
Gewicht: 55.6 kg
Best.-Nr. 215.037
CHF 3'340.- / R 1 

Zubehör für Hähnchengrillgeräte



| Passend zu den Grills Best.-Nr. | Spieß mit Klammern Best.-Nr. | Spiesskorb Best.-Nr. | Flachkorb Best.-Nr. |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 215.035 | 215.093 CHF 95.- / R 3 | 215.095 CHF 190.- / R 3 | 215.096 CHF 170.- / R 3 |
| 215.036 215.136 | 215.094 CHF 110.- / R 3 | 215.078 CHF 220.- / R 3 | 215.081 CHF 190.- / R 3 |
| 215.037 | 215.094 CHF 110.- / R 3 | 215.078 CHF 220.- / R 3 | 215.081 CHF 190.- / R 3 |

Weitere Grössen auf Anfrage


Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Gussrippenrahmen schwarz
Starkbrenner mit Piezo-Zündung, zündgesichert
Anschlusswert: 7.0 kW
Abmessungen: B 400 x T 400 x H 390 mm
Gewicht: 15 kg
Best.-Nr. 108.6003S
CHF 360.- / R 1

(Der Topfdurchmesser muss mindestens 22,5 cm betragen.)




Gas-Hockerkocher

Gehäuse CNS 18/10
Anschlusswert: 14.0 kW
Rippenrahmen aus CNS
Brenner mit Zündflamme und Züandsicherung
Auffangschale
Abmessungen: B 600 x T 600 x H 500 mm
Gewicht: 21 kg
Best.-Nr. 113.010 
CHF 1'160.- / R 1

Schlauch & Regler
für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Elektro-Hockerkocher

Edelstahl
Kochplatte Ø 400 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 5.0 kW
Abmessungen: B 570 x T 590 x H 515 mm
Gewicht: 34.2 kg
Best.-Nr. 105.325 
CHF 1'220.- / R 1



Gross-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 550 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 25.4 kg
Best.-Nr. 699.335
CHF 435.- / R 1



Gross-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 28 kg
Best.-Nr. 699.320
CHF 545.- / R 1



Gross-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm, ungeteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. 699.315
CHF 755.- / R 1

Gross-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 650 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 29 kg
Best.-Nr. 699.325
CHF 580.- / R 1



Gross-Bratpfanne
Gusseisen, Ø 800 mm,
in der Mitte unterteilt,
mit abnehmbarem Stiel
Gewicht: 47 kg
Best.-Nr. 699.318
CHF 810.- / R 1






Wassergrill 40

Schnelles, sauberes und gesundes Grillen:
Bratsäfte und -rückstände werden in der Wasserschale aufgefangen.
Chromnickelstahl
Grillfläche: 280 x 445 mm
3-stufige Temperatureinstellung über Knebelbedienung
Schnelle Aufheizzeit: ca. 2,5 Minuten auf höchster Stufe
Wasserschale GN 1/1, für eine einfache Reinigung
Aufheizkontrollleuchte
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.08 kW
Abmessungen: B 330 x T 630 x H 330 mm
Inklusive Reinigungsschaber
Gewicht: 13.5 kg
Best.-Nr. 370.037
CHF 1'130.- / R 1



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 40 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 4.0 kW
Grillfläche 312 x 483 mm
Abmessungen: B 330 x T 540 x H 220 mm
Gewicht: 24 kg
Best.-Nr. 200.630 
CHF 730.- / R 1

Lavasteine

7 kg Beutel
Best.-Nr. 100.611
CHF 54.- / R 3



Gas-Lavastein-Tischgrillgerät 70 mit Grillrost für Fleisch

Edelstahl rostfrei
Anschlusswert: 8.0 kW
Grillfläche 2 x 312 x 483 mm
Abmessungen: B 660 x T 540 x H 220 mm
Gewicht: 49 kg
Best.-Nr. 200.660 
CHF 1'330.- / R 1



Gas-Lavasteingrill 60 mit V-Grillrost für Fleisch

komplett aus Edelstahl
höhenverstellbarer Grillrost
Grillfläche: 760 x 360 mm
Anschlusswert: 14.0 kW
Abmessungen: B 800 x T 600 x H 290 mm
Gewicht: 65 kg
Best.-Nr. 131.701 
CHF 2'980.- / R 1

Rundrost für Fisch

Edelstahl
Best.-Nr. 130.901
CHF 285.- / R 3

Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung

Gas-Lavasteingrill mit V-Rost für Fleisch
 komplett aus Edelstahl
 höhenverstellbarer Grillrost
 Grillfläche: B 360 x T 420 mm
 Anschlusswert: 8,0 kW
 Abmessungen: B 400 x T 700 x H 850 mm
 Gewicht: 75 kg
 Best.-Nr. 200.657 
 CHF 2'910.- / R 2



Rundrost für Fisch
 Edelstahl
 Best.-Nr. 200.6470
 CHF 265.- / R 3


Gas-Lavasteingrill mit V-Rost für Fleisch
 komplett aus Edelstahl
 höhenverstellbarer Grillrost
 Grillfläche: B 760 x T 420 mm
 Anschlusswert: 16,0 kW
 Abmessungen: B 800 x T 700 x H 850 mm
 Gewicht: 100 kg
 Best.-Nr. 200.658 
 CHF 4'290.- / R 2



Lavasteine
 7 kg Beutel
 Best.-Nr. 100.611
 CHF 54.- / R 3



Rundrost für Fisch
 Edelstahl
 Best.-Nr. 200.6480
 CHF 280.- / R 3

Gas-Lavasteingrill 90
 mit extra grosser Grillfläche
 höhenverstellbarer Bratrost "V-Rost"
 Grillfläche: B 760 x T 590 mm
 mit 2 Heizzonen
 Anschlusswert: 22,0 kW
 Abmessungen: B 800 x T 900 x H 850 mm
 Gewicht: 130 kg
 Best.-Nr. 200.655 
 CHF 4'850.- / R 2



Rundrost für Fisch
 Edelstahl
 Best.-Nr. 2009861
 CHF 280.- / R 3

Inklusive Lavasteine zur Erstbefüllung



Gas-Shoarma - Gyrosgrillgeräte

- ✓ Chromnickelstahl
- ✓ Spieß mit Spießsteller
- ✓ Fettwanne mit eingelegtem Lochblech
- ✓ Motorantrieb (links- oder rechtsdrehend) mit Schiebemuffe
- ✓ Untere Schiebemuffe mit Spiessauflage
- ✓ Option: 12 V Motor

Gas-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 180 mm
 max. Fleischgewicht 7 kg
 Abmessungen: B 320 x T 330 x H 615 mm
 Anschlusswert: Gas 3.5 kW
 Gewicht: 32 kg
 Gerät eingestellt auf Erdgas
Best.-Nr. 380.007.1
 CHF 1'140.- / R 1



Gerät eingestellt
 auf Flüssiggas

Best.-Nr. 380.007.3
 CHF 1'140.- / R 1



Gas-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 430 mm
 max. Fleischgewicht 30 kg
 Abmessungen: B 395 x T 500 x H 915 mm
 Anschlusswert: Gas 7.0 kW
 Gewicht: 34 kg
 Gerät eingestellt auf Erdgas
Best.-Nr. 380.030.1
 CHF 1'840.- / R 1



Gerät eingestellt
 auf Flüssiggas

Best.-Nr. 380.030.3
 CHF 1'840.- / R 1



Gas-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 450 mm
 max. Fleischgewicht 40 kg
 Abmessungen: B 510 x T 600 x H 915 mm
 Anschlusswert: Gas 10.5 kW
 Gewicht: 37 kg
 Gerät eingestellt auf Erdgas
Best.-Nr. 380.040.1
 CHF 2'060.- / R 1



Gerät eingestellt
 auf Flüssiggas

Best.-Nr. 380.040.3
 CHF 2'060.- / R 1



Motor 12 V
 im CNS-Gehäuse
Best.-Nr. 380.012
 CHF 270.- / R 3

Schaufel Ø 220
Best.-Nr. 380.220
 CHF 70.- / R 3

Schaufel Ø 260
Best.-Nr. 380.260
 CHF 80.- / R 3

Schaufel Ø 300
Best.-Nr. 380.300
 CHF 90.- / R 3

Gas-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 630 mm
 max. Fleischgewicht 70 kg
 Abmessungen: B 510 x T 600 x H 1115 mm
 Anschlusswert: Gas 14.0 kW
 Gewicht: 40 kg
 Gerät eingestellt auf Erdgas
Best.-Nr. 380.070.1
 CHF 2'120.- / R 1



Gerät eingestellt
 auf Flüssiggas

Best.-Nr. 380.070.3
 CHF 2'120.- / R 1



Gas-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 810 mm
 max. Fleischgewicht 120 kg
 Abmessungen: B 660 x T 650 x H 1310 mm
 Anschlusswert: Gas 17.5 kW
 Gewicht: 67 kg
 Gerät eingestellt auf Erdgas
Best.-Nr. 380.120.1
 CHF 2'580.- / R 1



Gerät eingestellt
 auf Flüssiggas

Best.-Nr. 380.120.3
 CHF 2'580.- / R 1




Elektro-Shoarma - Gyrosgrillgeräte

- ✓ Chromnickelstahl
- ✓ Spiess mit Spiessteller
- ✓ Fettwanne mit eingelegtem Lochblech
- ✓ Motorantrieb (links- oder rechtsdrehend) mit Schiebemuffe
- ✓ Untere Schiebemuffe mit Spiessauflage


Elektro-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 200 mm
max. Fleischgewicht 15 kg
Abmessungen: B 450 x T 500 x H 790 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.5 kW
Gewicht: 32 kg
Best.-Nr. 380.115

CHF 1'910.- / R 1 


Elektro-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 450 mm
max. Fleischgewicht 30 kg
Abmessungen: B 450 x T 500 x H 915 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Gewicht: 38 kg
Best.-Nr. 380.130

CHF 2'120.- / R 1 


Elektro-Gyrosgrillgerät

max. Fleischhöhe 650 mm
max. Fleischgewicht 50 kg
Abmessungen: B 450 x T 500 x H 1115 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 9.0 kW
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. 380.150

CHF 2'180.- / R 1 

Schneidegerät

Netzgerät (in 230V / out 24V)
Servomotor 72 Watt mit 5200 U/min.
1 Ersatzmesser
1 Schleifstein
Gewicht: 7 kg
Best.-Nr. 380.400

CHF 1'320.- / R 3 






Pizzaöfen «Standard»


- ✓ Elektromechanische Thermostate bis 450 °C
- ✓ Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar
- ✓ Schamottsteinboden
- ✓ Sicherheitsthermostat
- ✓ Gepanzerte Heizwiderstände
- ✓ Innenbeleuchtung




Einkammer Pizzaofen E4

B 980 x T 920 x H 420 mm
 Backkammer: B 700 x T 700 x H 150 mm
 4 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 4.8 kW
 Gewicht: 78 kg
Best.-Nr. 202.433 
 CHF 1'510.- / R 1


Einkammer Pizzaofen E6

B 980 x T 1270 x H 420 mm
 Backkammer: B 700 x T 1050 x H 150 mm
 6 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 7.2 kW
 Gewicht: 108 kg
Best.-Nr. 202.633 
 CHF 1'790.- / R 1

Einkammer Pizzaofen E6L

B 1310 x T 920 x H 420 mm
 Backkammer: B 1050 x T 700 x H 150 mm
 6 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 8.0 kW
 Gewicht: 117 kg
Best.-Nr. 202.633L 
 CHF 1'980.- / R 1

Einkammer Pizzaofen E9

B 1310 x T 1270 x H 420 mm
 Backkammer: B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 9 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 12.0 kW
 Gewicht: 148 kg
Best.-Nr. 202.933 
 CHF 2'540.- / R 1

Untergestell zum Pizzaofen

Ausführung Stahlblech lackiert, mit Grundboden



für Modell 202.433

B 950 x T 780 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.304
 CHF 470.- / R 1

für Modell 202.633L

B 1300 x T 780 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.316
 CHF 540.- / R 1

für Modell 202.633


B 950 x T 1130 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.306
 CHF 540.- / R 1

für Modell 202.933


B 1300 x T 1130 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.309
 CHF 620.- / R 1




Zweikammer Pizzaofen E8

B 980 x T 920 x H 760 mm
 Backkammer: 2 x B 700 x T 700 x H 150 mm
 2 x 4 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 9.6 kW
 Gewicht: 123 kg
Best.-Nr. 202.833 
 CHF 2'760.- / R 1


Zweikammer Pizzaofen E12

B 980 x T 1270 x H 760 mm
 Backkammer: 2 x B 700 x T 1050 x H 150 mm
 2 x 6 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 14.4 kW
 Gewicht: 178 kg
Best.-Nr. 202.1233 
 CHF 3'160.- / R 1

Zweikammer Pizzaofen E12L

B 1310 x T 920 x H 760 mm
 Backkammer: 2 x B 1050 x T 700 x H 150 mm
 2 x 6 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 16.0 kW
 Gewicht: 230 kg
Best.-Nr. 202.1233L 
 CHF 3'550.- / R 1

Zweikammer Pizzaofen E18

B 1310 x T 1270 x H 760 mm
 Backkammer: 2 x B 1050 x T 1050 x H 150 mm
 2 x 9 Pizzen Ø 33 cm
 Temperatur: 450 °C
 Anschlusswert: 3NAC 400 V - 24.0 kW
 Gewicht: 243 kg
Best.-Nr. 202.1833 
 CHF 4'360.- / R 1

Untergestell zum Pizzaofen

Ausführung Stahlblech lackiert, mit Grundboden



für Modell 202.833

B 950 x T 780 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.304
 CHF 470.- / R 1

für Modell 202.1233L

B 1300 x T 780 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.316
 CHF 540.- / R 1

für Modell 202.1233


B 950 x T 1130 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.306
 CHF 540.- / R 1

für Modell 202.1833

B 1300 x T 1130 x H 850 mm
Best.-Nr. 202.309
 CHF 620.- / R 1




Pizzaofen MF/3/CS

Chromnickelstahl 18/10
 Schamottesteinboden
 Mineralwoll-Isolierung
 Gepanzerte Widerstände
 Backkammern getrennt heizbar
 2 Thermostate
 Backkammermasse:
 2 x B 630 x T 630 x H 100 mm
 Aussenmasse: B 885 x T 690 x H 655 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.8 kW - 20A
 Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 200.403 
 CHF 3'420.- / R 1




Pizzabackofen "Mini 1"

Ausführung Edelstahl
 Backkammer:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 Abmessungen: B 545 x T 500 x H 230 mm
 Gewicht: 18.8 kg
Best.-Nr. 203.510 
 CHF 485.- / R 1



Pizzabackofen "Mini 2"

Ausführung Edelstahl
 2 Backkammern à je:
 B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
 mit Boden aus hitzebeständigem Stein
 Temperatur bis 300 °C
 mit Timer
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
 Abmessungen: B 545 x T 500 x H 380 mm
 Gewicht: 27.7 kg
Best.-Nr. 203.500 
 CHF 695.- / R 1

Pizzabackofen "Mini Plus 1"

Ausführung Edelstahl

Backkammer:

B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
mit Boden aus hitzebeständigem Stein
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperatur bis 300 °C

Innenbeleuchtung

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW

Abmessungen: B 570 x T 470 x H 250 mm

Gewicht: 20 kg

Best.-Nr. 203.531

CHF 580.- / R 1



Pizzabackofen "Mini Plus 2"

Ausführung Edelstahl

2 Backkammern à je:

B 410 x T 370 x H 90 mm, 1 Pizza Ø 35 cm
mit Boden aus hitzebeständigem Stein
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Temperatur bis 300 °C

Innenbeleuchtung

Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A

Abmessungen: B 570 x T 470 x H 450 mm

Gewicht: 35 kg

Best.-Nr. 203.535

CHF 1'080.- / R 1



Kunststoffbehälter

Abmessungen: B 600 x T 400 x H 70 mm

Best.-Nr. 012.248

CHF 30.- / R 3

Kunststoffbehälter

Abmessungen: B 600 x T 400 x H 100 mm

Best.-Nr. 100.909

CHF 35.- / R 3

Deckel

Abmessungen: B 600 x T 400 mm

Best.-Nr. 012.262

CHF 18.- / R 3



Hervorragend geeignet für feste Teige wie Pizza oder Brot.
Gehäuse kratzfest beschichtet.



Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW

Abmessungen: B 350 x T 650 x H 600 mm

Gewicht: 58 kg

Best.-Nr. 100.412

CHF 1'810.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.80 kW

Abmessungen: B 390 x T 670 x H 600 mm

Gewicht: 59 kg

Best.-Nr. 100.418

CHF 1'880.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine

Ausführung wie 100.418, jedoch

mit 2 Geschwindigkeiten

Best.-Nr. 100.418.2

CHF 1'980.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.4 kW

Abmessungen: B 430 x T 780 x H 710 mm

Gewicht: 93 kg

Best.-Nr. 100.425

CHF 2'210.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine

Ausführung wie 100.425, jedoch

mit 2 Geschwindigkeiten

Best.-Nr. 100.425.2

CHF 2'370.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.7 kW

Abmessungen: B 480 x T 800 x H 710 mm

Gewicht: 105 kg

Best.-Nr. 100.438

CHF 2'390.- / R 1



Spiral-Teigknetmaschine

Ausführung wie 100.438, jedoch

mit 2 Geschwindigkeiten

Best.-Nr. 100.438.2

CHF 2'550.- / R 1



Teigknetmaschinen mit Schwenkkopf und abnehmbarer Schüssel


Spiral-Teigknetmaschine 12 kg / 16 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW
Abmessungen: B 350 x T 650 x H 620 mm
Gewicht: 65 kg
Best.-Nr. 100.312 
CHF 2'020.- / R 1

Spiral-Teigknetmaschine 18 kg / 22 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.80 kW
Abmessungen: B 390 x T 670 x H 620 mm
Gewicht: 66 kg
Best.-Nr. 100.318 
CHF 2'080.- / R 1


Spiral-Teigknetmaschine

Ausführung wie 100.318, jedoch mit 2 Geschwindigkeiten
Best.-Nr. 100.318.2 
CHF 2'230.- / R 1

Rollensatz zu Teigknetmaschine

Best.-Nr. 100.310
CHF 95.- / R 1


Spiral-Teigknetmaschine 25 kg / 32 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.4 kW
Abmessungen: B 430 x T 730 x H 710 mm
Gewicht: 103 kg
Best.-Nr. 100.325 
CHF 2'460.- / R 1

Spiral-Teigknetmaschine

Ausführung wie 100.325, jedoch mit 2 Geschwindigkeiten
Best.-Nr. 100.325.2 
CHF 2'640.- / R 1

Spiral-Teigknetmaschine 38 kg / 42 Liter

Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.7 kW
Abmessungen: B 480 x T 800 x H 730 mm
Gewicht: 115 kg
Best.-Nr. 100.338 
CHF 2'660.- / R 1


Spiral-Teigknetmaschine


Ausführung wie 100.338, jedoch mit 2 Geschwindigkeiten
Best.-Nr. 100.338.2 
CHF 2'840.- / R 1




Die robuste Ausführung der Maschine ermöglicht kalte Teigverarbeitung bei hoher Geschwindigkeit, die Eigenschaft des Teiges bleibt erhalten. Durchmesser und Dicke des Teiges sind einstellbar. Hervorragend geeignet zum Formen von Pizzen, Fladen, Broten usw.



Teigausrollmaschine FI32N
für Teigdiameter bis max. 300 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 80 - 210 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 490 x T 510 x H 640 mm
Gewicht: 36 kg
Best.-Nr. 100.986N 
CHF 1'560.- / R 1


Teigausrollmaschine FI42N
für Teigdiameter bis max. 400 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 210 - 700 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 590 x T 510 x H 760 mm
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. 100.987N 
CHF 1'730.- / R 1



Teigausrollmaschine FIP42N
zum Eckig-Walzen
für Teigdiameter bis max. 420 mm
Ausführung CNS 18/10
für Teigballen von 210 - 1400 gr.
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 590 x T 510 x H 700 mm
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. 100.988N 
CHF 1'840.- / R 1

Teigausrollmaschine Modell SI320


Ausführung CNS 18/10
Walzenbreite 320 mm
Dicke einstellbar bis 10 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 580 x T 480 x H 400 mm
Gewicht: 52 kg

Best.-Nr. 100.932 
CHF 2'740.- / R 1




Teigausrollmaschine Modell SI420

Ausführung CNS 18/10
Walzenbreite 420 mm
Dicke einstellbar bis 10 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 680 x T 480 x H 400 mm
Gewicht: 61 kg

Best.-Nr. 100.942 
CHF 2'940.- / R 1

Teigausrollmaschine Modell SI520

Ausführung CNS 18/10
Walzenbreite 520 mm
Dicke einstellbar bis 10 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Abmessungen: B 780 x T 480 x H 400 mm
Gewicht: 70 kg

Best.-Nr. 100.952 
CHF 3'120.- / R 1

Nudelschneidaufsatz aus CNS

Nutzbreite 220 mm
Abmessungen: B 295 x T 70 x H 55 mm
Gewicht: 3.5 kg



Schnittbreite 2 mm

Best.-Nr. 100.9020
CHF 410.- / R 1

Schnittbreite 4 mm

Best.-Nr. 100.9040
CHF 390.- / R 1

Schnittbreite 6 mm

Best.-Nr. 100.9060
CHF 390.- / R 1


Schnittbreite 12 mm

Best.-Nr. 100.9120
CHF 390.- / R 1





Teigpresse PF33


Teller Ø 330 mm
Mechanische Thermostate
Oberteller: 2 mm Senkung
Anschlusswert: 3NAC 400V - 3.25 kW
Abmessungen: B 410 x T 550 x H 780 mm
Gewicht: 115 kg
Best.-Nr. 100.957 
CHF 6'940.- / R 1

Untergestell mit Schublade

auf Rädern (2 mit Bremsen)
B 580 x T 680 x H 830 mm
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. SU020
CHF 1'270.- / R 1



Teigpresse PF45

Teller Ø 450 mm
Elektronische Thermostate
Oberteller: 2 mm Senkung
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.55 kW
Abmessungen: B 600 x T 850 x H 900 mm
Gewicht: 240 kg
Best.-Nr. 100.959 
CHF 12'980.- / R 1

Untergestell mit Schublade

auf Rädern (2 mit Bremsen)
B 600 x T 700 x H 770 mm
Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. SU158
CHF 2'310.- / R 1

Portionier-Rundwirker BM/2/AS

zum Portionieren und Rundformen von Teigballen von 50 bis 300 g
Ausstattung: 1 Trichter und 1 Schneckengehäuse
(bei Bestellung gewünschtes Ballengewicht angeben)

Behälterinhalt: 30 kg Teig


Stundenleistung bis 1300 Teigballen

Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.92 kW

Abmessungen: B 765 x T 765 x H 1450 mm

Gewicht: 203 kg

Best.-Nr. 100.954

CHF 14'640.- / R 1 

Rollensatz zu 100.954

4 Rollen (2 mit Bremsen)

Best.-Nr. AC199R0

CHF 330.- / R 1



Rundwirker AS/T


für schonendes Rundformen von Teigballen von 50 bis 280 g
(bei Bestellung gewünschtes Ballengewicht angeben)

Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.37 kW

Abmessungen: B 570 x T 610 x H 500 mm

Gewicht: 76 kg

Best.-Nr. 100.953

CHF 3'875.- / R 1 

Untergestell

auf Rädern (2 mit Bremsen)

B 530 x T 570 x H 850 mm

Gewicht: 25 kg


Best.-Nr. 100.971

CHF 520.- / R 1






Teigwarenmaschine Lilidue

B 520 x T 230 x H 270 mm
für Kleinmengen
Ausrüstung: 4 Zieheinsätze
Fassungsvermögen: 1 kg
Stundenproduktion: bis 3 kg
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.33 kW
Gewicht: 23 kg
Best.-Nr. 100.462 
CHF 2'860.- / R 1




Teigwarenmaschine Inver 3

B 600 x T 400 x H 550 mm
Ausrüstung: 4 Zieheinsätze
Fassungsvermögen: 2 kg
Stundenproduktion: bis 7 kg
Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.56 kW
Gewicht: 60 kg
Best.-Nr. 100.463 
CHF 5'310.- / R 1

Teigwarenmaschine Inver 3T

wie vor, jedoch mit Schneidevorrichtung


Best.-Nr. 100.463T 
CHF 6'330.- / R 1

Untergestell zu Inver 3

Best.-Nr. 100.456
CHF 690.- / R 1




Teigwarenmaschine Inver 7

B 740 x T 510 x H 620 mm
Ausrüstung: 4 Zieheinsätze
Fassungsvermögen: 5 kg
Stundenproduktion: bis 15 kg
Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.1 kW
Gewicht: 88 kg
Best.-Nr. 100.467 
CHF 7'280.- / R 1

Teigwarenmaschine Inver 7T

wie vor, jedoch mit Schneidevorrichtung

Best.-Nr. 100.467T 
CHF 8'320.- / R 1

Untergestell mit Ventilator zu Inver 7

Best.-Nr. 100.458
CHF 1'080.- / R 1

Auffangkorb

Best.-Nr. 100.459
CHF 65.- / R 3

Teigwarenmaschine PM 96

B 720 x T 500 x H 1350 mm

Muffe mit Wasserkühlung

Ausrüstung:

- 4 Zieheinsätze
- Untergestell mit Rädern und Ventilator
- Schneidevorrichtung
- 1 Auffangkorb

Fassungsvermögen: 8 kg

Stundenproduktion: bis 24 kg

Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.5 kW

Gewicht: 140 kg

Best.-Nr. 100.469

CHF 12'600.- / R 1



Teigwarenmaschine PM 120

B 660 x T 830 x H 1450 mm

mit Doppelwanne

Ausrüstung:

- 4 Zieheinsätze
- Untergestell mit Rädern und Ventilator
- Schneidevorrichtung
- 1 Auffangkorb

Fassungsvermögen: 6 + 6 kg

Stundenproduktion: bis 50 kg

Anschlusswert: 3NAC 400V - 2.5 kW

Gewicht: 240 kg

Best.-Nr. 100.470

CHF 24'400.- / R 1




Auffangkorb
Best.-Nr. 100.459
CHF 65.- / R 3


Hi-Light-Salamander


Die besonderen Vorteile der Hi-Light-Salamander sind:

- ✓ Erhebliche Energieeinsparung von bis zu 65 % zu herkömmlichen Salamandern
- ✓ Angenehmeres Arbeitsklima in den Küchen dank weniger Abwärme
- ✓ Bedienungsfreundlich
- ✓ Schnelle Aufheizzeit (ca. 5 Sek.)
- ✓ Wahlmöglichkeit ob volle Heizleistung oder nur 1/3 für kleine Speisen!
- ✓ Automatische Abschaltung mit akustischem Signal
- ✓ Memory-Funktion des Timers, d. h. die vorhergehende Zeiteinstellung wird behalten und kann wieder gewählt werden!

Drei Sterne für die Bartscher Hi-Light-Salamander:

 Bedienungskomfort


 Schnelligkeit

 Sparsamkeit



Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander GN 1/1
Touch-screen Bedienung
3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion
 Edelstahl
 3 einstellbare Zeitprogramme
 Höhenverstellbares Heizelement
 Grillrost B 530 x T 365 mm
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.5 kW
 Abmessungen: B 570 x T 530 x H 520 mm
 Inklusive Wandbefestigung
 Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. 100.573 
CHF 3'340.- / R 2

Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander GN 1/1
 wie vor, jedoch mit Tellererkennung
Best.-Nr. 100.573T 
CHF 3'680.- / R 2


-  ✓ **Bedienerblende aus unverwüstlichem Hartglas** mit Touch-Screen-Bedienung
- ✓ Programmierbar mit 3 Programmspeicherplätzen

Die Resultate einer Vergleichsmessung in einem Gastronomiebetrieb über 4 Wochen zwischen einem

| | Verbrauch kWh/Tag | Verbrauch kWh/Jahr** | CHF/Tag* | CHF/Jahr* |
|--|-------------------|----------------------|-------------|---------------|
| herkömmlichen Salamander und Hi-Light-Salamander 100.553 +100.553T | 20.2 | 6464 | 3.64 | 1'163.52 |
| | 7.0 | 2240 | 1.26 | 403.20 |
| Einsparung | 13.2 | 4224 | 2.38 | 760.32 |


Einsparung = 65 % - Annahme: *1 kW = 0.18 CHF (inkl. Leistungsanteil), **320 Arbeitstage

Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander GN 2/3 2 Heizelemente

Edelstahl
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 345 x T 310 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
Abmessungen: B 400 x T 530 x H 515 mm
Inklusive Wandbefestigung
Gewicht: 30 kg
Best.-Nr. 100.562 
CHF 2'630.- / R 2




Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander 3 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion

Edelstahl
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 540 x T 370 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.5 kW
Abmessungen: B 570 x T 500 x H 520 mm
Inklusive Wandbefestigung
Gewicht: 50 kg
Best.-Nr. 100.563 
CHF 3'340.- / R 2




Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander GN 4/3 Touch-screen Bedienung

4 Heizelemente, mit Warmhaltefunktion
Edelstahl
3 einstellbare Zeitprogramme
Höhenverstellbares Heizelement
Grillrost B 725 x T 358 mm
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Abmessungen: B 745 x T 600 x H 515 mm
Inklusive Wandbefestigung
Gewicht: 56 kg
Best.-Nr. 100.574 
CHF 4'120.- / R 2



Elektro-Hi-Light-Lift-Salamander GN 4/3 wie vor, jedoch mit Tellererkennung

Best.-Nr. 100.574T 
CHF 4'480.- / R 2




Salamander 100

Chromnickelstahl
Zeitschaltuhr
Simmerstat
Anschlusswert: 1NAC 230 V - 2.0 kW
Abmessungen: B 610 x T 305 x H 280 mm
Inklusive 1 Rost, 1 Fettauffangschale
Gewicht: 14 kg
Best.-Nr. 151.5001
CHF 345.- / R 1




Elektro-Lift-Salamander 500

Gehäuse Edelstahl
Infrarot-Strahlungsheizkörper
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 445 x T 325 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Abmessungen: B 470 x T 510 x H 530 mm
Gewicht: 38.8 kg
Best.-Nr. 151.510 
CHF 890.- / R 1



Elektro-Salamander 512


2 Infrarot-Strahlungsheizzonen getrennt schaltbar
Heizelement höhenverstellbar
Kontrolllampe
Simmerstat
Grillrost B 530 x T 365 mm
Fettauffangschale
Anschlusswert: 3NAC 400V - 3.9 kW
Abmessungen: B 650 x T 480 x H 560 mm
Gewicht: 51 kg
Best.-Nr. 100.512 
CHF 2'840.- / R 1

Wandbefestigung

Best.-Nr. 100.513
CHF 85.- / R 3



Gas-Salamander 520

festes Heizelement
Beschickungsfläche stufenlos höhenverstellbar
Auffangschale und Grillrost
Anschlusswert: Gas 5.0 kW
Abmessungen: B 630 x T 380 x H 580 mm
Gewicht: 51 kg
Best.-Nr. 100.520 
CHF 2'940.- / R 1

Wandbefestigung

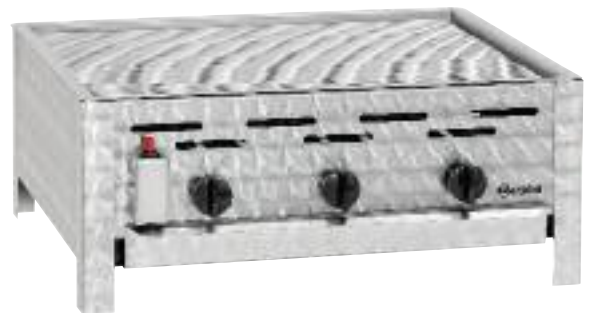
Best.-Nr. 100.521
CHF 260.- / R 3

Profi-Gewerbe-Gas-Kombi-Bräter aus Edelstahl

- ✓ DVGW-Gewerbe-Sicherheitsprüfungen für In- und Ausland
- ✓ Leichte Bedienung
 - Mit Piezo-Magnetzünder einfach und sicher zünden
- ✓ Überhitzungsschutz - DVGW-geprüftes Be- und Entlüftungssystem

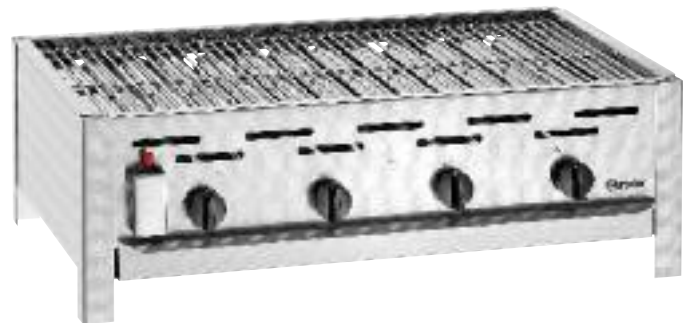
Gas-Kombi-Tischbräter TB1100R

Edelstahl
3 Brenner
Anschlusswert: 11 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Abmessungen: B 650 x T 570 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung
und Gewerbedruckregler
Gewicht: 17.5 kg
Best.-Nr. 106.230
CHF 635.- / R 1



Gas-Kombi-Tischbräter TB1470R

Edelstahl
4 Brenner
Anschlusswert: 14.7 kW
Zündsystem mit Piezo-Zünder
Mit Grillrost, Flammenabdeckung und Fettauffangwanne
Abmessungen: B 850 x T 555 x H 270 mm
Inklusive: Schlauch, Schlauchbruchsicherung
und Gewerbedruckregler
Gewicht: 23 kg
Best.-Nr. 106.250
CHF 785.- / R 1



Nur mit Flüssiggas zu betreiben!

Untergestell TB1100

Passend zu den
Gas-Kombi-Tischbräter
TB1100R
Edelstahl
Abmessungen:
B 670 x T 530 x H 800 mm
Gewicht: 5.6 kg
Best.-Nr. 106.202
CHF 155.- / R 1



Untergestell TB1470

Passend zu den
Gas-Kombi-Tischbräter
TB1470R
Edelstahl
Abmessungen:
B 815 x T 525 x H 805 mm
Gewicht: 5.95 kg
Best.-Nr. 106.215
CHF 185.- / R 1



Schlauch & Regler
für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Elektro Griddleplatte glatt


Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss glatt,
Masse: B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Abmessungen: B 325 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 22 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.031
CHF 410.- / R 1

Gas Griddleplatte glatt


Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss glatt,
Masse: B 320 x T 480 mm
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 4.0 kW
Abmessungen: B 325 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 24 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.033
CHF 520.- / R 1



Elektro Griddleplatte glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss glatt,
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 41 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.032 
CHF 650.- / R 1

Gas Griddleplatte glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte Druckguss glatt,
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 8.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 45 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.034 
CHF 985.- / R 1

Elektro Griddleplatte gerillt

Gehäuse CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss gerillt,
 Masse: B 320 x T 480 mm
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
 Abmessungen: B 325 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 22 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.035
CHF 525.- / R 1




Gas Griddleplatte gerillt

Gehäuse CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss gerillt,
 Masse: B 320 x T 480 mm
 4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
 Anschlusswert: Gas 4.0 kW
 Abmessungen: B 325 x T 600 x H 295 mm
 Gewicht: 24 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.037
CHF 635.- / R 1


Schlauch & Regler
 für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Elektro Griddleplatte gerillt/glatt

Gehäuse CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss gerillt/glatt
 Masse: B 650 x T 480 mm,
 2 Heizzonen
 Thermostat für konstante Betriebstemperatur
 zwischen 50 °C und 300 °C
 Aufheiz-Kontrollleuchte
 Sicherheitsthermostat
 4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
 Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
 Abmessungen: B 660 x T 540 x H 295 mm
 Gewicht: 41 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.036 
CHF 785.- / R 1



Gas Griddleplatte gerillt/glatt

Gehäuse CNS 18/10
 Griddleplatte Druckguss gerillt/glatt
 Masse: B 650 x T 480 mm,
 2 Heizzonen
 4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
 Anschlusswert: Gas 8.0 kW
 Abmessungen: B 660 x T 600 x H 295 mm
 Gewicht: 45 kg
 Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.038 
CHF 1'075.- / R 1



Schlauch & Regler
für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Elektro Griddleplatte verchromt glatt


Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt glatt,
Masse: B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Abmessungen: B 325 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 22 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.041
CHF 595.- / R 1

Gas Griddleplatte verchromt glatt


Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt glatt,
Masse: B 320 x T 480 mm
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 4.0 kW
Abmessungen: B 325 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 24 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.043
CHF 720.- / R 1



Elektro Griddleplatte verchromt glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt glatt,
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 41 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.042 
CHF 935.- / R 1

Gas Griddleplatte verchromt glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt glatt,
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 8.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 45 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.044 
CHF 1'250.- / R 1

Elektro Griddleplatte verchromt gerillt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt gerillt,
Masse: B 320 x T 480 mm
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 16A
Abmessungen: B 325 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 22 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.045
CHF 735.- / R 1




Gas Griddleplatte verchromt gerillt


Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt gerillt,
Masse: B 320 x T 480 mm
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 4.0 kW
Abmessungen: B 325 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 24 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.047
CHF 820.- / R 1

Schlauch & Regler
für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Elektro Griddleplatte verchromt gerillt/glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt gerillt/glatt
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
Thermostat für konstante Betriebstemperatur
zwischen 50 °C und 300 °C
Aufheiz-Kontrollleuchte
Sicherheitsthermostat
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 540 x H 295 mm
Gewicht: 41 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.046 
CHF 1'075.- / R 1

Gas Griddleplatte verchromt gerillt/glatt

Gehäuse CNS 18/10
Griddleplatte CNS verchromt gerillt/glatt
Masse: B 650 x T 480 mm,
2 Heizzonen
4 Kunststofffüsse, höhenverstellbar
Anschlusswert: Gas 8.0 kW
Abmessungen: B 660 x T 600 x H 295 mm
Gewicht: 45 kg
Inklusive Reinigungsschaber
Best.-Nr. A370.048 
CHF 1'345.- / R 1





Heisse Theke "Bartscher Deli Compact"

Vitrine mit 2 Ablagen zur Präsentation von warmen Snacks.

Aussen: lackiert

Innen: Boden Edelstahl, Decke lackiert

Beleuchtung, thermostatische Steuerung

Wasserschale zur Luftbefeuchtung

Türöffnung an der Bedienerseite: B 310 x H 418 mm

Inhalt: 52 Liter

Temperatur: 30 °C bis 110 °C

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW

B 380 x T 465 x H 658 mm

2 höhenverstellbare Auflageroste,

Masse: B 285 x T 265 mm, B 285 x T 295 mm

Inklusive: 1 Ablage, 1 Wasser-Einfüllbehälter,

1 entnehmbare Wasserschale (GN 1/9, 65 mm tief)

Gewicht: 24.3 kg

Best.-Nr. 306.057



CHF 730.- / R 1



Heisse Theke "Bartscher Deli"

Vitrine mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

✓ Ausführung: innen verchromt, aussen lackiert

✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C

✓ Mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Heisse Theke "Bartscher Deli I"

Inhalt: 110 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.84 kW

B 660 x T 437 x H 655 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Masse: B 580 x T 275 mm

B 580 x T 298 mm

B 580 x T 318 mm

Gewicht: 42 kg

Best.-Nr. 306.053



CHF 635.- / R 1



Heisse Theke "Bartscher Deli II"

Inhalt: 152 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.84 kW

B 900 x T 480 x H 590 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Masse: B 820 x T 315 mm

B 820 x T 340 mm

B 820 x T 360 mm

Gewicht: 52 kg

Best.-Nr. 306.054



CHF 755.- / R 1



Heisse Theke "Bartscher Deli III"

Inhalt: 373 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW

B 1200 x T 480 x H 810 mm

3 höhenverstellbare Auflageroste,

Masse: B 1120 x T 315 mm

B 1120 x T 340 mm

B 1110 x T 360 mm

Gewicht: 76 kg

Best.-Nr. 306.055



CHF 925.- / R 1

Heisse Theken "Bartscher Deli Plus"

Vitrinen mit 3 Ablagen, Beleuchtung, thermostatische Steuerung und Wasserschale zur Luftbefeuchtung.

- ✓ Ausführung: innen verchromt, aussen Edelstahl
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Temperatur: 30 °C bis 90 °C

Heisse Theke "Bartscher Deli Plus I"

Inhalt: 120 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.1 kW

B 690 x T 600 x H 670 mm

3 Auflageroste,

Masse: B 630 x T 335 mm

B 630 x T 370 mm

B 630 x T 400 mm

Gewicht: 47.9 kg

Best.-Nr. 305.053

CHF 865.- / R 1



Heisse Theke "Bartscher Deli Plus I D" mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Inhalt: 120 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.1 kW

B 695 x T 595 x H 685 mm

3 Auflageroste,

Masse: B 630 x T 335 mm

B 630 x T 370 mm

B 630 x T 400 mm

Gewicht: 45.2 kg

Best.-Nr. 305.055

CHF 915.- / R 1



Heisse Theke "Bartscher Deli Plus II"

Inhalt: 160 Liter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW

B 860 x T 570 x H 670 mm

3 Auflageroste,

Masse: B 815 x T 335 mm

B 815 x T 370 mm

B 815 x T 400 mm

Gewicht: 56.3 kg

Best.-Nr. 305.054

CHF 995.- / R 1





Gastro Buffet - Heisse Theke

“Heisse Speisen” perfekt präsentieren

Die Heisse Theke ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl mit Ablaufhahn
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit Rosa Porrino
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 30 °C bis 90 °C

Gastro Buffet - Heisse Theke

GN 3x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2 kW

B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

Best.-Nr. 125.613

CHF 2'850.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 3x 1/1

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3.1 kg

Best.-Nr. 125.502

CHF 320.- / R 1

Gastro Buffet - Heisse Theke

GN 4x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 136 kg

Best.-Nr. 125.618

CHF 3'140.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 4x 1/1

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

Best.-Nr. 125.503

CHF 375.- / R 1

Gastro Buffet - Heisse Theke

GN 6x 1/1, 150 mm tief

2 Wannen aus Edelstahl für je 3 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 2 kW

2 getrennte Steckdosen erforderlich

B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 184 kg

Best.-Nr. 125.623

CHF 4'120.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 6x 1/1

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5.9 kg

Best.-Nr. 125.504

CHF 560.- / R 1



- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche

Gastro Buffet - Salatbar

“Kalte Speisen” perfekt präsentieren

Die Salatbar ist mit der integrierten Beleuchtung, dem Hustenschutz mit Ablagefunktion und Rollen für bequeme Transportmöglichkeiten optimal ausgestattet.

- ✓ Wanne aus Edelstahl
- ✓ Arbeitsplatte aus Granit
- ✓ Seitenwände und Korpus aus Holz, walnussfarben
- ✓ 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- ✓ Hustenschutz, beleuchtet
- ✓ Temperaturbereich 2 °C bis 10 °C



Gastro Buffet - Salatbar

GN 3x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 3 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.236 kW

B 1200 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 112 kg

Best.-Nr. 125.507

CHF 3'420.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 3x 1/1

Edelstahl, B 1180 x T 310 mm

Gewicht: 3.1 kg

Best.-Nr. 125.502

CHF 320.- / R 1



Gastro Buffet - Salatbar

GN 4x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 4 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.507 kW

B 1490 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 152 kg

Best.-Nr. 125.513

CHF 3'690.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 4x 1/1

Edelstahl, B 1500 x T 310 mm

Gewicht: 4 kg

Best.-Nr. 125.503

CHF 375.- / R 1



Gastro Buffet - Salatbar

GN 6x 1/1, 150 mm tief

Wanne aus Edelstahl für 6 GN 1/1, 150 mm tief

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.507 kW

B 2150 x T 880 x H 1370 mm

Gewicht: 197 kg

Best.-Nr. 125.523

CHF 4'780.- / R 1



Tablettrutsche, 1 Stück

zu Gastro Buffet, GN 6x 1/1

Edelstahl, B 2100 x T 310 mm

Gewicht: 5.9 kg


Best.-Nr. 125.504

CHF 560.- / R 1

- ✓ Lieferung ohne GN-Behälter
- ✓ Lieferung ohne Tablettrutsche




Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool I"

Mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoff innen und aussen
 Umluft-Kühlung
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 100 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C, Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.16 kW
 B 685 x T 455 x H 675 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Masse: B 600 x T 300 mm
 Gewicht: 40.5 kg
Best.-Nr. 700.201G 
 CHF 795.- / R 1




Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool II"

Mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe, Sicherheitsglas
 Umluft-Kühlung mit 2 Lüfter
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 120 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C, Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.16 kW
 B 710 x T 575 x H 685 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Masse: B 630 x T 340 mm, B 630 x T 370 mm
 Gewicht: 57 kg
Best.-Nr. 700.202G 
 CHF 1'035.- / R 1




Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool II D" mit 2 Schiebetüren, je vorne und hinten, somit von 2 Seiten bestückbar

Mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe, Sicherheitsglas
 Umluft-Kühlung mit 2 Lüfter
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 120 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C, Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.16 kW
 B 710 x T 568 x H 686 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Masse: B 630 x T 340 mm, B 630 x T 370 mm
 Gewicht: 55 kg
Best.-Nr. 700.208G 
 CHF 1'120.- / R 1



Kalte Theke "Bartscher Deli-Cool III"


Mit LED-Beleuchtung
 Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Doppel-Glasscheibe, Sicherheitsglas
 Umluft-Kühlung mit 2 Lüfter
 Automatische Abtaufunktion
 Inhalt: 160 Liter
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C, Kühlmittel R600a
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.16 kW
 B 885 x T 575 x H 685 mm
 2 höhenverstellbare Auflageroste,
 Masse: B 810 x T 370 mm, B 810 x T 400 mm
 Gewicht: 68.4 kg
Best.-Nr. 700.203G 
 CHF 1'165.- / R 1

Kühlvitrine BSB

beidseitig bedienbar durch Schiebetüren
Tragstruktur aus CNS
Doppelverglasung
mit LED Beleuchtung und Umluft-Kühlung
automatischer Abtauprozess
Betriebstemperatur: 2 °C bis 8 °C




Kühlvitrine BSB91

B 910 x T 515 x H 555 mm
Innenmasse : B 565 x T 420 x H 460 mm
1 Rost verchromt 552 x 390 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
Gewicht: 53 kg
Best.-Nr. 700.091F 
CHF 1'680.- / R 2


Rost verchromt zu 700.091F
Mit Halterung
ABM : 552 x 390 mm
Best.-Nr. GRC91
CHF 70.- / R 3

Kühlvitrine BSB111

B 1110 x T 515 x H 555 mm
Innenmasse : B 760 x T 420 x H 460 mm
1 Rost verchromt 752 x 390 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.23 kW
Gewicht: 58 kg
Best.-Nr. 700.110F 
CHF 1'830.- / R 2


Rost verchromt zu 700.110F
Mit Halterung
ABM : 752 x 390 mm
Best.-Nr. GRC111
CHF 75.- / R 3

Kühlvitrine BSB131

B 1310 x T 515 x H 555 mm
Innenmasse : B 965 x T 420 x H 460 mm
1 Rost verchromt 952 x 390 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.23 kW
Gewicht: 63 kg
Best.-Nr. 700.131F 
CHF 1'980.- / R 2

Rost verchromt zu 700.131F
Mit Halterung
ABM : 952 x 390 mm
Best.-Nr. GRC131
CHF 80.- / R 3

Kühlauslagevitrine 67L mit 8 GN-Behältern GN 1/6

Edelstahlgehäuse
Glasdeckel, Sicherheitsglas
Für 1 x GN 1/1 und GN 1/3, GN-Behälter 100 mm tief
Schneidbrett aus Polyethylen
Statische Kühlung
Automatische Abtaufunktion
Inhalt: 67 Liter
Kühlmittel R600a
Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
B 765 x T 610 x H 330 mm
Inklusive: 3 Stege: Länge 360 mm, Breite 30 mm
8 GN-Behälter GN 1/6, 100 mm tief, CNS 18/10
Gewicht: 25.7 kg
Best.-Nr. 700.211G 
CHF 1'320.- / R 1



Chafing Dish "COOL + HOT" GN 1/1

Ein Gerät - zwei Funktionen: wahlweise kalt oder heiss.
Ideal zur platzsparenden Präsentation von warmen oder kalten Speisen/kalten Getränken z. B. für Buffet, Catering oder Party-Service
Gehäuse Stahlblech, lackiert
Untergestell Edelstahl
Einsatz GN 1/1, 65 mm tief
Temperaturbereich: -5 °C bis +75 °C
Kühlmittel R134a
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.7 kW
B 610 x T 360 x H 450 mm
Inklusive: 1 GN-Behälter GN 1/1 65 mm tief, Edelstahl
1 abnehmbarer Rolltop-Deckel, Plexiglas
Gewicht: 15.3 kg
Best.-Nr. 500.850
CHF 655.- / R 1




Für die wirkungsvolle Warenpräsentation

- ✓ Sichtbare Warenpräsentation zum sofortigen/stimulierenden Abverkauf
- ✓ Die zuschaltbare Innenbeleuchtung garantiert eine hohe Aufmerksamkeit für das Gerät und seinen Inhalt.
- ✓ Das leistungsfähige Umluftsystem sorgt für eine gleichmässige Kühltemperatur im gesamten Innenraum.
- ✓ Der Abtauprozess erfolgt automatisch.
- ✓ Durch die kompakte Bauweise ist die Mini-Kühlvitrine vielseitig und nahezu überall einsetzbar.
- ✓ Die robusten Ablageroste sind höhenverstellbar und erlauben so eine variable Gestaltung des Innenraums auf bis zu 5 Ebenen, je nach Gerät.
- ✓ Umweltfreundliches Kühlmittel FCKW/ FKW frei



Mini-Kühlvitrine 58L


Mit Beleuchtung
 Inhalt: 58 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW
 B 425 x T 380 x H 805 mm
 Inklusive 2 höhenverstellbare Auflageroste
 Gewicht: 28.5 kg
Best.-Nr. 700.258G 
 CHF 490.- / R 1




Mini-Kühlvitrine 78L

Mit Beleuchtung
 Inhalt: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW
 B 425 x T 385 x H 960 mm
 Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste


Mini-Kühlvitrine 78L, weiss

Gewicht: 32.5 kg
Best.-Nr. 700.578G 
 CHF 565.- / R 1


Mini-Kühlvitrine 78L, schwarz

Gewicht: 32.5 kg
Best.-Nr. 700.277G 
 CHF 565.- / R 1

Mini-Kühlvitrine 78L, silber

Gewicht: 32.5 kg
Best.-Nr. 700.778G 
 CHF 610.- / R 1

Mini-Kühlvitrine 78L, Edelstahl

Chromnickelstahl
 Mit LED-Beleuchtung
 Inhalt: 78 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Automatische Abtaufunktion
 Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
 4 höhenverstellbare Füsse
 Ein-/Ausschalter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW
 B 430 x T 390 x H 986 mm
 Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste, verchromt
 Gewicht: 41.8 kg
Best.-Nr. 700.478G 
 CHF 1'190.- / R 1

Mini-Kühlvitrine 86L

2 gewölbte Türen ermöglichen ein Bestücken über die Vorder- und Rückseite
Mit Beleuchtung
Inhalt: 86 Liter
Umluft-Kühlung
Kühlmittel R600a
Automatische Abtaufunktion
Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
Ein-/Ausschalter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW
B 425 x T 435 x H 980 mm
Inklusive 3 höhenverstellbare Auflageroste
Gewicht: 36.5 kg
Best.-Nr. 700.678G
CHF 610.- / R 1



Mini-Kühlvitrine 98L

Mit Beleuchtung
Inhalt: 98 Liter
Umluftkühlung
Kühlmittel R600a
Automatische Abtaufunktion
Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW
Ein-/Ausschalter
B 425 x T 380 x H 1100 mm
Inklusive 4 höhenverstellbare Auflageroste
Gewicht: 37.5 kg
Best.-Nr. 700.298G
CHF 610.- / R 1



Kühlvitrine 235L

Mit LED-Beleuchtung (Vorderseite)
Inhalt: 235 Liter
Umluftkühlung
Kühlmittel R600a
Automatische Abtaufunktion
Betriebstemperatur: 2 °C bis 12 °C
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Ein-/Ausschalter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.25 kW
B 520 x T 485 x H 1700 mm
Inklusive 4 höhenverstellbare Auflageroste
Gewicht: 77 kg
Best.-Nr. 700.335G
CHF 1'325.- / R 1





Kuchenvitrine 72L

Ausführung: Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe
1 Tür, Türanschlag rechts

LED-Beleuchtung, separat schaltbar

Umluftkühlung mit 2 Lüftern

Automatische Abtaufunktion

Inhalt: 72 Liter

Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C

Kühlmittel R600a

Elektronische Steuerung, Digitalanzeige

Luftfeuchtigkeit: max. 70 %

Drehgestell:

- separat schaltbar

- Drehstop-Automatik beim Öffnen der Tür

- mit 4 fest verschweissten Auflagerosten, Ø 315 mm,

Abstand zwischen den Rosten 160 mm

- herausnehmbar für eine einfache Reinigung

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.17 kW

Abmessungen: Ø 450 mm, Höhe 983 mm

Gewicht: 39 kg

Best.-Nr. 700.207G

CHF 1'425.- / R 1



Kuchenvitrine 100L

Mit den 4 robusten Glasscheiben ist diese Kuchenvitrine für eine ansprechende Präsentation von Torten, Kuchen oder auch Snacks hervorragend geeignet.

Edelstahlsockel

Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe, Sicherheitsglas

1 Tür, Türanschlag rechts

LED-Beleuchtung, separat schaltbar

Umluftkühlung mit 1 Lüfter

Automatische Abtaufunktion mit Tauwasserverdunstung

Inhalt: 100 Liter

Betriebstemperatur: 2 °C bis 8 °C

Kühlmittel R600a

Elektronische Steuerung, Digitalanzeige

4 höhenverstellbare, drehbare Zwischenablagen aus Glas, Ø 390 mm,

herausnehmbar für eine einfache Reinigung

Anschlusswert: 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz

Masse: Ø 495 mm, Höhe 1065 mm

Gewicht: 53 kg

Best.-Nr. 700.213G

CHF 1'580.- / R 1



Kuchenvitrine 400L

Edelstahlsockel

Kunststoffgehäuse mit Rundum-Doppelglasscheibe,

Sicherheitsglas

1 Tür, Türanschlag rechts

LED-Beleuchtung, separat schaltbar

Umluftkühlung mit 1 Lüfter

Automatische Abtaufunktion mit Tauwasserverdunstung

Inhalt: 400 Liter

Betriebstemperatur: 2 °C bis 10 °C

Kühlmittel R134a

Elektronische Steuerung, Digitalanzeige

Luftfeuchtigkeit: max. 75 %

6 höhenverstellbare, drehbare Zwischenablagen aus Glas,

Ø 530 mm, herausnehmbar für eine einfache Reinigung

5 Rollen, 2 mit Feststellern

Anschlusswert: 1NAC 220-234V - 0.48 kW

Abmessungen: Ø 680 mm, Höhe 1750 mm

Gewicht: 131 kg

Best.-Nr. 700.214

CHF 3'980.- / R 1




Flaschenkühlschrank 88L

Fassungsvermögen: 28 Flaschen / 88 Liter
 Stufenlose mechanische Temperaturregelung
 Statische Kühlung
 Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C, Kühlmittel R600a
 Energiesparende LED Deckenbeleuchtung separat schaltbar
 Türanschlag rechts, wechselbar
 2 höhenverstellbare Füsse im Frontbereich
 Anschlusswert: 1 NAC 230V - 0.085 kW
 (LED Beleuchtung 0.8 W)
 B 430 x T 480 x H 825 mm
 Inklusive 5 Flaschenroste verchromt
 + 1 Rost verchromt, jeweils herausnehmbar
 Gewicht: 23.4 kg
Best.-Nr. 700.082G
CHF 380.- / R 1




Flaschenkühler 220L

Innen Edelstahl, aussen Stahlblech, lackiert
 Türen mit Doppelverglasung
 Abschliessbar, Innenbeleuchtung
 Umluftkühlung
 Stufenlose mechanische Temperaturkontrolle
 Netto-Inhalt: 220 Liter
 Temperaturbereich: 2 °C bis 10 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.25 kW
 B 920 x T 550 x H 920 mm
 Lieferung inklusive 2 Einlegeroste, Edelstahl
 Gewicht: 82.2 kg
Best.-Nr. 110.138 
CHF 1'090.- / R 1



Flaschenkühlschrank 320LN


Innen weiss, aussen weiss
 Netto-Inhalt: 320 Liter
 Umluftkühlung
 Kühlmittel R600a
 Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C
 Innenbeleuchtung mit Ein/Aus-Schalter
 Automatische Abtauung
 Verdampfer an der Hinterwand
 Glastür mit Alu-Rahmen
 Türanschlag wechselbar
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.23 kW
 B 600 x T 600 x H 1730 mm
 5 Einlegeböden, höhenverstellbar
 Gewicht: 67 kg
Best.-Nr. 700.321 
CHF 1'250.- / R 1



Tiefkühlschränke / Kühlschränke




Tiefkühlschrank 200 LN

Innen weiss, aussen weiss
Netto-Inhalt: 196 Liter
Statische Kühlung
Kühlmittel R600a
Manuelle Abtauung
Betriebstemperatur bis -18 °C
Kontrollleuchten, Betriebsanzeige und Warnlicht
Türanschlag wechselbar
6 Schubladen
Energieeffizienzklasse: A+
Energieverbrauch: 235 kWh/Jahr
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.165 kW
B 600 x T 620 x H 1450 mm
Gewicht: 53 kg
Inklusive Eiswürfelschale
Best.-Nr. 700.341 
CHF 780.- / R 1



Kühlschrank 590LW

Material: aussen lackierter Stahl, innen Kunststoff ABS
Farbe: weiss
Inhalt: 590 Liter
Umluftkühlung
Digitale Steuerung
Automatische Abtaufunktion
Temperaturbereich: 0 °C bis 8 °C, Kühlmittel R600a
Für Umgebungstemperatur bis max. 30 °C
Klimaklasse 4
Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
Tür selbstschliessend, abschliessbar, Türanschlag wechselbar
Füsse höhenverstellbar
Energieeffizienzklasse: E
Energieverbrauch: 949 kWh/Jahr
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.25 kW
B 770 x T 735 x H 1910 mm
Inklusive: 4 höhenverstellbare Roste GN 2/1 aus Stahl, kunststoffbeschichtet
Gewicht: 101 kg
Best.-Nr. 700.800 
CHF 1'690.- / R 1



Tiefkühlschrank TKS32

für Spirituosen und TK-Ware
Bruttoinhalt: 32 Liter
Fassungsvermögen:
8 Flaschen (0,7l) stehend, 3 Flaschen (0,7l) liegend
Statische Kühlung
Kühlmittel: R600a
Temperaturbereich: -15 °C bis -25 °C
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.053 kW
B 472 x T 450 x H 492 mm
Gewicht: 18.5 kg
Best.-Nr. 700.077
CHF 305.- / R 1


Tiefkühltruhen

- ✓ Material: aussen lackierter Stahl, innen Aluminium
- ✓ Farbe: weiss
- ✓ Klappdeckel, Kunststoff ABS
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Digitalanzeige
- ✓ Manuelle Abtauung
- ✓ Kühlmittel R600a
- ✓ Temperaturbereich: -25 °C bis -15 °C
- ✓ Isolierung: Cyclopentan C5, 80 mm
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 38 °C
- ✓ Klimaklasse: ST
- ✓ Energieeffizienzklasse: A
- ✓ Ein-/Ausschalter
- ✓ Kontrollleuchten
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Füsse höhenverstellbar


Tiefkühltruhe 252LW

Inhalt: 252 Liter
Energieverbrauch: 40 kWh/Jahr
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.11 kW
Masse:
Innen B 889 x T 527 x H 426-680 mm
Aussen B 1035 x T 670 x H 830 mm
Inklusive 2 Einhängkörbe, je: B 230 x T 490 x H 210 mm
Gewicht: 48.2 kg
Best.-Nr. 700.965
CHF 925.- / R 1 

Tiefkühltruhe 368LW

Inhalt: 368 Liter
Energieverbrauch: 46 kWh/Jahr
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.125 kW
Masse:
Innen B 1131 x T 532 x H 430-630 mm
Aussen B 1275 x T 670 x H 830 mm
Inklusive 3 Einhängkörbe, je: B 230 x T 490 x H 210 mm
Gewicht: 54.8 kg
Best.-Nr. 700.963
CHF 995.- / R 1 

Tiefkühltruhe 458LW

Energieverbrauch: 45 kWh/Jahr
Inhalt: 458 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
Masse:
Innen B 1392 x T 531 x H 430-680 mm
Aussen B 1535 x T 758 x H 830 mm
Inklusive 3 Einhängkörbe, je: B 230 x T 490 x H 210 mm
Gewicht: 71.8 kg
Best.-Nr. 700.966
CHF 1'195.- / R 1 



Tiefkühlschränke / Kühlschränke



Kühlschrank 130L

Rechts gebandet
Innenmasse B 510 x T 485 x H 600 mm
Brutto-Inhalt: 130 Liter
Digitale Steuerung mit Anzeige
Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
Innen Polystyrol, aussen aus CNS
Serienmässiges Schloss
Automatische Abtaufunktion
Lieferung inklusive 2 Roste 500 x 415 mm
& 1 Rost 500 x 211 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
B 600 x T 615 x H 855 mm
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. 700.830F
CHF 880.- / R 2



Kühlschrank mit Glastür 130LGT

Rechts gebandet
Innenmasse B 510 x T 485 x H 600 mm
Brutto-Inhalt: 130 Liter
Digitale Steuerung mit Anzeige
Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
Innen Polystyrol, aussen aus CNS
Serienmässiges Schloss
Automatische Abtaufunktion
Lieferung inklusive 2 Roste 500 x 415 mm
& 1 Rost 500 x 211 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
B 600 x T 615 x H 855 mm
Gewicht: 44 kg
Best.-Nr. 700.835F
CHF 990.- / R 2



Ersatzrost klein für Kühlschrank

(passend zu 700.830F, 835F, 860F & 865F)
B 500 x T 211 mm
Best.-Nr.: GRP200
CHF 28.- / R 3

Ersatzrost gross für Kühlschrank

(passend zu 700.830F, 835F, 860F & 865F)
B 500 x T 415 mm
Best.-Nr.: GRP400
CHF 32.- / R 3



Tiefkühlschrank 130L

Rechts gebandet
Innenmasse B 510 x T 485 x H 600 mm
Brutto-Inhalt: 120 Liter
Digitale Steuerung mit Anzeige
Betriebstemperatur: -18 °C bis -22°C
Innen Polystyrol, aussen aus CNS
Serienmässiges Schloss
Manuelle Abtauung
Lieferung inklusive 2 festen Auflagen
480 x 440 mm (Abstand zwischen festen
Auflagen: 160 mm)
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
B 600 x T 61 x H 855 mm
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. 700.840F
CHF 945.- / R 2



Tiefkühlschrank mit Glastür 130 LGT

Rechts gebandet
Innenmasse B 510 x T 485 x H 600 mm
Brutto-Inhalt: 120 Liter
Digitale Steuerung mit Anzeige
Betriebstemperatur: -18 °C bis -22°C
Innen Polystyrol, aussen aus CNS
Serienmässiges Schloss
Manuelle Abtauung
Lieferung inklusive 2 festen Auflagen
480 x 440 mm (Abstand zwischen festen
Auflagen: 160 mm)
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.36 kW
B 600 x T 615 x H 855 mm
Gewicht: 45 kg
Best.-Nr. 700.845F
CHF 1'575.- / R 2



Bei Verwendung als Untertisch-Modell muss für ausreichend Belüftung gesorgt werden.
Möglichkeiten dazu sind:

- ✓ Minimal 30 mm Distanz zwischen Arbeitsplatte (UK) und Kühl-/Tiefkühlschrank (OK)
- ✓ Lüftungsschlitze (mind. 180 cm²) in im hinteren Bereich der Arbeitsplatte
- ✓ Seitlich ausreichend Freiraum zwecks Belüftung

Kühlschrank 340L

Rechts gebandet
 Innenmasse B 480 x T 450 x H 1580 mm
 Brutto-Inhalt: 340 Liter
 Digitale Steuerung mit Anzeige
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
 Innen Polystyrol, aussen aus CNS
 Serienmässiges Schloss
 Automatische Abtaufunktion
 Lieferung inklusive 3 Roste 500 x 415 mm & 1 Rost 500 x 211 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.185 kW
 B 600 x T 615 x H 1855 mm
 Gewicht: 69 kg
Best.-Nr. 700.860F 
 CHF 1'350.- / R 2




Tiefkühlschrank 340L

Rechts gebandet
 Innenmasse B 480 x T 450 x H 1580 mm
 Brutto-Inhalt: 340 Liter
 Digitale Steuerung mit Anzeige
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Innen Polystyrol, aussen aus CNS
 Serienmässiges Schloss
 Manuelle Abtaugung
 Lieferung inklusive 6 festen Auflagen 480 x 440 mm
 (Abstand zwischen festen Auflagen: 210 mm)
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.21 kW
 B 600 x T 615 x H 1855 mm
 Gewicht: 74 kg
Best.-Nr. 700.870F 
 CHF 1'560.- / R 2




Kühlschrank mit Glastür 340LGT

Rechts gebandet
 Innenmasse B 480 x T 450 x H 1580 mm
 Brutto-Inhalt: 340 Liter
 Digitale Steuerung mit Anzeige
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
 Innen Polystyrol, aussen aus CNS
 Serienmässiges Schloss
 Automatische Abtaufunktion
 Lieferung inklusive 3 Roste 500 x 415 mm & 1 Rost 500 x 211 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.185 kW
 B 600 x T 615 x H 1855 mm
 Gewicht: 71 kg
Best.-Nr. 700.865F 
 CHF 1'450.- / R 2



Tiefkühlschrank mit Glastür 340LGT

Rechts gebandet
 Innenmasse B 480 x T 450 x H 1580 mm
 Brutto-Inhalt: 340 Liter
 Digitale Steuerung mit Anzeige
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -22 °C
 Innen Polystyrol, aussen aus CNS
 Serienmässiges Schloss
 Manuelle Abtaugung
 Lieferung inklusive 6 festen Auflagen 480 x 440 mm
 (Abstand zwischen festen Auflagen: 210 mm)
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
 B 600 x T 615 x H 1855 mm
 Gewicht: 76 kg
Best.-Nr. 700.875F 
 CHF 2'165.- / R 2




Umluft-Kühlschränke für 2/1 GN Roste


- ✓ CNS 18/10
- ✓ Verstellbare Roste
- ✓ Höhenverstellbare Füße
- ✓ Automatische Abtaufunktion
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Ein-/Ausschalter, Kontrollleuchte
- ✓ Für Umgebungstemperatur bis max. 42 °C

Auf Anfrage für Zentralkühlung erhältlich


Kühlschrank

Brutto-Inhalt: 700 Liter
RECHTS gebandet
 Mit Schloss und Beleuchtung
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
 B 730 x T 835 x H 2090 mm
 Gewicht: 112 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 702.655 
 CHF 2'880.- / R 2


Kühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 702.655L 
 CHF 2'960.- / R 2

Tiefkühlschrank


Brutto-Inhalt: 700 Liter
RECHTS gebandet
 Mit Schloss und Beleuchtung
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -20 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.59 kW
 B 730 x T 835 x H 2090 mm
 Gewicht: 112 kg
 Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 702.755 
 CHF 3'480.- / R 2

Tiefkühlschrank


wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 702.755L 
 CHF 3'560.- / R 2



Kühlschrank

Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Mit Schloss und Beleuchtung
 Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.525 kW
 B 1460 x T 835 x H 2090 mm
 Gewicht: 172 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
Best.-Nr. 702.245 
 CHF 4'260.- / R 2

Tiefkühlschrank

Brutto-Inhalt: 1400 Liter
 Mit Schloss und Beleuchtung
 Betriebstemperatur: -18 °C bis -20 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.93 kW
 B 1460 x T 835 x H 2090 mm
 Gewicht: 172 kg
 Lieferung inklusive 6 Roste
Best.-Nr. 702.345 
 CHF 4'980.- / R 2

1 Satz Auflageschienen

Best.-Nr. 701.066
 CHF 26.- / R 3

GN 2/1 Rost

Best.-Nr. 701.082
 CHF 29.- / R 3

Kombi-Kühlschrank

2 Türen - geruchstrennt
2 Aggregate
Brutto-Inhalt: 2 x 330 Liter
RECHTS gebandet
Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.722 kW
B 730 x T 835 x H 2090 mm
Gewicht: 142 kg
Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 702.235
CHF 4'380.- / R 2

Kombi-Kühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 702.235L
CHF 4'520.- / R 2

Kombi-Tiefkühlschrank

2 Türen - geruchstrennt
2 Aggregate
Brutto-Inhalt: 2 x 330 Liter
RECHTS gebandet
Betriebstemperatur: -18 °C bis -20 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.18 kW
B 730 x T 835 x H 2090 mm
Gewicht: 142 kg
Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 702.232
CHF 5'600.- / R 2

Kombi-Tiefkühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 702.232L
CHF 5'740.- / R 2

Kombi-Kühl- / Tiefkühlschrank

2 Türen - geruchstrennt
2 Aggregate
Brutto-Inhalt: 2 x 330 Liter
RECHTS gebandet
Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C und -18 °C bis -20 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.96 kW
B 730 x T 835 x H 2090 mm
Gewicht: 142 kg
Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 702.335
CHF 4'990.- / R 2

Kombi-Kühl- / Tiefkühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 702.335L
CHF 5'190.- / R 2

Kühlschrank

Mit untergebautes Kälteaggregat
Brutto-Inhalt: 700 Liter
RECHTS gebandet
Betriebstemperatur: +2 °C bis +8 °C
Mit Beleuchtung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
B 720 x T 850 x H 1940 mm
Gewicht: 112 kg
Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 701.455
CHF 2'880.- / R 2

Kühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 701.455L
CHF 2'960.- / R 2

Tiefkühlschrank

Mit untergebautes Kälteaggregat
Brutto-Inhalt: 700 Liter
RECHTS gebandet
Betriebstemperatur: -18 °C bis -20 °C
Mit Beleuchtung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.59 kW
B 720 x T 850 x H 1940 mm
Gewicht: 112 kg
Lieferung inklusive 3 Roste
Best.-Nr. 701.465
CHF 3'490.- / R 2

Tiefkühlschrank

wie vor, jedoch
LINKS gebandet
Best.-Nr. 701.465L
CHF 3'570.- / R 2

1 Satz Auflageschienen

Best.-Nr. 701.066
CHF 26.- / R 3

GN 2/1 Rost

Best.-Nr. 701.082
CHF 29.- / R 3



Kühlaufsatzvitrinen



Kühlaufsatzvitrinen für GN-Behälter 100 mm tief

- ✓ Chromnickelstahl mit Glasaufsatz
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Digitalthermometer
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Kühlmittel R134a
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C



Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Kühlaufsatzvitrine GL4 5 x GN 1/4

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.166 kW

B 1200 x T 340 x H 425 mm

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

6 Stege: 264 x 25 x 13 mm

Gewicht: 36.4 kg

Best.-Nr. 110.170

CHF 915.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL4 6 x GN 1/4

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.194 kW

B 1400 x T 340 x H 425 mm

Inklusive:

1 Steg: 264 x 63 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

6 Stege: 264 x 25 x 13 mm

Gewicht: 40.6 kg

Best.-Nr. 110.171

CHF 995.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL4 7 x GN 1/4

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.174 kW

B 1500 x T 340 x H 425 mm

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

6 Stege: 264 x 25 x 13 mm

Gewicht: 41.4 kg

Best.-Nr. 110.172

CHF 1'060.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL4 8 x GN 1/4

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW

B 1800 x T 340 x H 425 mm

Inklusive:

1 Steg: 264 x 134 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

8 Stege: 264 x 25 x 13 mm

Gewicht: 46.8 kg

Best.-Nr. 110.173

CHF 1'190.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL4 10 x GN 1/4

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.194 kW

B 2000 x T 340 x H 425 mm

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

4 Stege: 264 x 25 x 13 mm

Gewicht: 51 kg

Best.-Nr. 110.174

CHF 1'350.- / R 1



Wand-Konsolen CNS per Stück (GN 1/4)

Best.-Nr. 754.054

CHF 75.- / R 3

GN Behälter Seiten 46, 47



**Wand-Konsolen CNS
per Stück (GN 1/3)
Best.-Nr. 754.050
CHF 79.- / R 3**

Kühlaufsatzvitrine GL3 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.166 kW

B 1200 x T 400 x H 425 mm

Inklusive:

1 Steg: 326 x 45 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

4 Stege: 326 x 25 x 13 mm

Gewicht: 39.4 kg

Best.-Nr. 110.175

CHF 940.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL3 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.174 kW

B 1500 x T 400 x H 425 mm

Inklusive:

1 Steg: 326 x 77 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

6 Stege: 326 x 25 x 13 mm

Gewicht: 45.4 kg

Best.-Nr. 110.176

CHF 1'090.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL3 8 x GN 1/3

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW

B 1800 x T 400 x H 425 mm

Inklusive:

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

8 Stege: 326 x 25 x 13 mm

Gewicht: 51.9 kg

Best.-Nr. 110.178

CHF 1'230.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine GL3 9 x GN 1/3

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.194 kW

B 2000 x T 400 x H 425 mm

Inklusive:

1 Steg: 326 x 40 x 13 mm

4 Stege: 181 x 25 x 13 mm

9 Stege: 326 x 25 x 13 mm

Gewicht: 55.4 kg

Best.-Nr. 110.179

CHF 1'380.- / R 1



Bartscher Sushi Bar

Für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen - wie z. B. Sushi oder Tapas.

- ✓ Bestückungsmöglichkeit: 5x GN 1/2, bis 40 mm tief
- ✓ Abgerundete Front-Panoramascheibe
- ✓ Bedienseite mit Glas-Schiebetüren für ein einfaches Bestücken
- ✓ Statische Kühlung mit zusätzlichem obenliegenden Verdampferrohr

Bartscher Sushi Bar 5x GN 1/2

Gehäuse: Kunststoff, silber, Stellfläche CNS 18/10

Elektronische Steuerung

Automatische Abtaufunktion

Kühlmittel: R600a

Betriebstemperatur: 2 °C bis 7 °C

Separat zuschaltbare, energiesparende LED-Beleuchtung

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.18 kW

B 1800 x T 425 x H 295 mm

Lieferung inklusive 1 Zwischensteg

(Länge: 325 mm, Breite 30 mm)

Gewicht: 45 kg

Best.-Nr. 110.135G

CHF 1'580.- / R 1



Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Kühlaufsatzvitrinen



Kühlaufsatzvitrinen für GN-Behälter 150 mm tief

- ✓ Chromnickelstahl mit Edelstahldeckel
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Tauwasserverdunstung
- ✓ Digitalthermometer
- ✓ Kälteaggregat mit Kühlwanne
- ✓ Statische Kühlung
- ✓ Kühlmittel R134a
- ✓ Betriebstemperatur: 0 °C bis 10 °C



Kühlaufsatzvitrine ED 5 x GN 1/4
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.166 kW
 B 1200 x T 340 x H 275 mm
 Inklusive:
 4 Stege: 180 x 25 x 10 mm
 6 Stege: 264 x 25 x 10 mm
 Gewicht: 23.6 kg
Best.-Nr. 110.310
 CHF 1'040.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine ED 7 x GN 1/4
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.174 kW
 B 1500 x T 340 x H 275 mm
 Inklusive:
 4 Stege: 181 x 25 x 10 mm
 6 Stege: 264 x 25 x 10 mm
 Gewicht: 26 kg
Best.-Nr. 110.314
 CHF 1'140.- / R 1



Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter




Kühlaufsatzvitrine ED 3 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.166 kW
 B 1200 x T 400 x H 275 mm
 Inklusive:
 1 Steg: 326 x 45 x 13 mm
 4 Stege: 181 x 25 x 13 mm
 4 Stege: 326 x 25 x 13 mm
 Gewicht: 24.8 kg
Best.-Nr. 110.320
 CHF 1'070.- / R 1



Kühlaufsatzvitrine ED 5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.174 kW
 B 1500 x T 400 x H 275 mm
 Inklusive:
 1 Steg: 326 x 45 x 13 mm
 4 Stege: 181 x 25 x 13 mm
 4 Stege: 326 x 25 x 13 mm
 Gewicht: 27.8 kg
Best.-Nr. 110.322
 CHF 1'190 / R 1




Saladette 438T1

Chromnickelstahl
 Für 3 x GN 1/3, 2 x GN 1/2 oder 1 x GN 1/1,
 GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 1 Tür, Türanschlag wechselbar
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 140 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C, Carrel-Thermostat
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 1NAC 230-240V - 0.23 kW
 B 438 x T 700 x H 882 mm
 Inklusive:
 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
 1 Rost GN 1/1
 Gewicht: 43 kg
Best.-Nr. 200.270 
 CHF 1'120.- / R 2



Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Saladette 900T2


Chromnickelstahl
 Für 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 (oder 6 x GN 1/3 und 3 x GN 1/6),
 GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
 B 900 x T 700 x H 870 mm
 Inklusive:
 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 Gewicht: 61.6 kg
Best.-Nr. 200.256 
 CHF 1'380.- / R 2



GN Behälter Seiten 46, 47



Pizza-Saladette 900T2

Chromnickelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
 Aufsatz für 5 x GN 1/6 (oder 2 x GN 1/3 und
 1 x GN 1/6), GN-Behälter 150 mm tief
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 260 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
 B 900 x T 700 x H 1080 mm
 Inklusive:
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
 Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 200.258
CHF 1'690.- / R 2 


Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



Saladette 900T2 +GL


Chromnickelstahl, gebürstet
 Für 3 x 1/6 GN und 2 x 1/1 GN, GN-Behälter 150 mm tief
 Schneidbrett aus Polyethylen
 2 Türen
 Umluftkühlung
 Elektronische Steuerung
 Tauwasserverdunstung
 Inhalt: 250 Liter
 Kühlmittel R134a
 Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
 Mit eingeschäumtem Verdampfer
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.187 kW
 Masse: B 900 x T 700 x H 1265 mm
 Gewicht: 57 kg
 Inklusive:
 2 Roste 1/1 GN, Edelstahl
 2 Stege: Länge 326 mm, Breite 25 mm
 2 Stege: Länge 535 mm, Breite 35 mm
 4 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm

inklusive Glasaufsatz 900T2 +GL

Material: Glas
 1 Zwischenablage aus Glas,
 B 856 x T 298 mm
 Nutzhöhe max.:
 unten 230 mm, oben 168 mm
 Bausatz, einfache Montage
 Masse: B 880 x T 540 x H 425 mm
 Gewicht: 25.4 kg
Best.-Nr. 200.275
CHF 1'920.- / R 1 

GN Behälter Seiten 46, 47


Vorbereitungskühltisch 900T2

Chromnickelstahl
Aufsatz mit Deckel für 5 x GN 1/6,
GN-Behälter 150 mm tief
2 Türen
Umluftkühlung
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 260 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Mit eingeschäumtem Verdampfer
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
B 900 x T 700 x H 990 mm
Inklusive:
5 Stege: Länge 174 mm, Breite 25 mm
Gewicht: 62 kg
Best.-Nr. 200.259 
CHF 1'770.- / R 2




Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Mini-Kühltisch 900T2

Chromnickelstahl
2 Türen
Umluftkühlung
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 260 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Mit eingeschäumtem Verdampfer
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
B 900 x T 700 x H 870 mm
Gewicht: 60.2 kg
Best.-Nr. 110.156 
CHF 1'610.- / R 2



Mini-Kühltisch 900T1S2


Chromnickelstahl
1 Tür
2 Schubladen, Schubladen-Innenmasse, je:
B 304 x T 515 x H 140 mm
Umluftkühlung
Elektronische Steuerung
Tauwasserverdunstung
Inhalt: 260 Liter
Kühlmittel R134a
Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
Mit eingeschäumtem Verdampfer
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.204 kW
B 900 x T 700 x H 870 mm
Gewicht: 68 kg
Best.-Nr. 110.157 
CHF 2'280.- / R 2



Pizzakühltische




Pizzakühltisch Eco 1600

B 1600 x T 700 x H 1150 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen 600/400 und
Kühlaufsatz 6 x GN 1/4
3 ungekühlte Schubladen 600/400
Temperatur: +2° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Granit-Arbeitstisch und Glasaufsatz
Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.427 kW
Gewicht: 175 kg
Best.-Nr. 66200030 
CHF 4'250.- / R 2

Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter



Pizzakühltisch Eco 2120

B 2120 x T 700 x H 1265 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen 600/400 und
Kühlaufsatz 9 x GN 1/4
3 ungekühlte Schubladen 600/400
Temperatur: +2° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Granit-Arbeitstisch und Glasaufsatz
Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.560 kW
Gewicht: 285 kg
Best.-Nr. 66200060 
CHF 5'280.- / R 2

Auflageschienen
per Paar
Best.-Nr. 62401231
CHF 29.- / R 3

Auflageroste 600/400
Best.-Nr. 64700092
CHF 38.- / R 3




Kunststoffbehälter
H 70 mm
B 600 x T 400 mm
Best.-Nr. 012.248
CHF 30.- / R 3

Kunststoffbehälter
H 100 mm
B 600 x T 400 mm
Best.-Nr. 100.909
CHF 35.- / R 3

Deckel
zu Kunststoffbehälter
B 600 x T 400 mm
Best.-Nr. 012.262
CHF 18.- / R 3

GN Behälter Seiten 46, 47


Pizzakühltisch Tequila 1500

B 1500 x T 800 x H 1420 mm
 mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
 2 Türen 600/400 und 5 ungekühlte Schubladen 600/400
 Temperatur: +2° bis 8 °C
 Kühlaufsatz 6 x GN 1/3 mit Eigenkühlung
 Komplett aus CNS
 Granit-Arbeits Tisch und Glasaufsatz
 Automatische Abtauung mit Tauwasser verdunster
 Elektronische Steuerung
 Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 0.385 + 0.200 kW
 Gewicht: 210 kg
Best.-Nr. 66200090 
 CHF 6'390.- / R 2




Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter

Pizzakühltisch Tequila 1900

B 1900 x T 800 x H 1420 mm
 mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
 2 Türen 600/400 und
 7 ungekühlte Schubladen 600/400
 Temperatur: +2° bis 8 °C
 Kühlaufsatz 9 x GN 1/3 mit Eigenkühlung
 Komplett aus CNS
 Granit-Arbeits Tisch und Glasaufsatz
 Automatische Abtauung mit Tauwasser verdunster
 Elektronische Steuerung
 Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW
 Gewicht: 275 kg
Best.-Nr. 66200130 
 CHF 6'950.- / R 2



Pizzakühltisch Tequila 2420

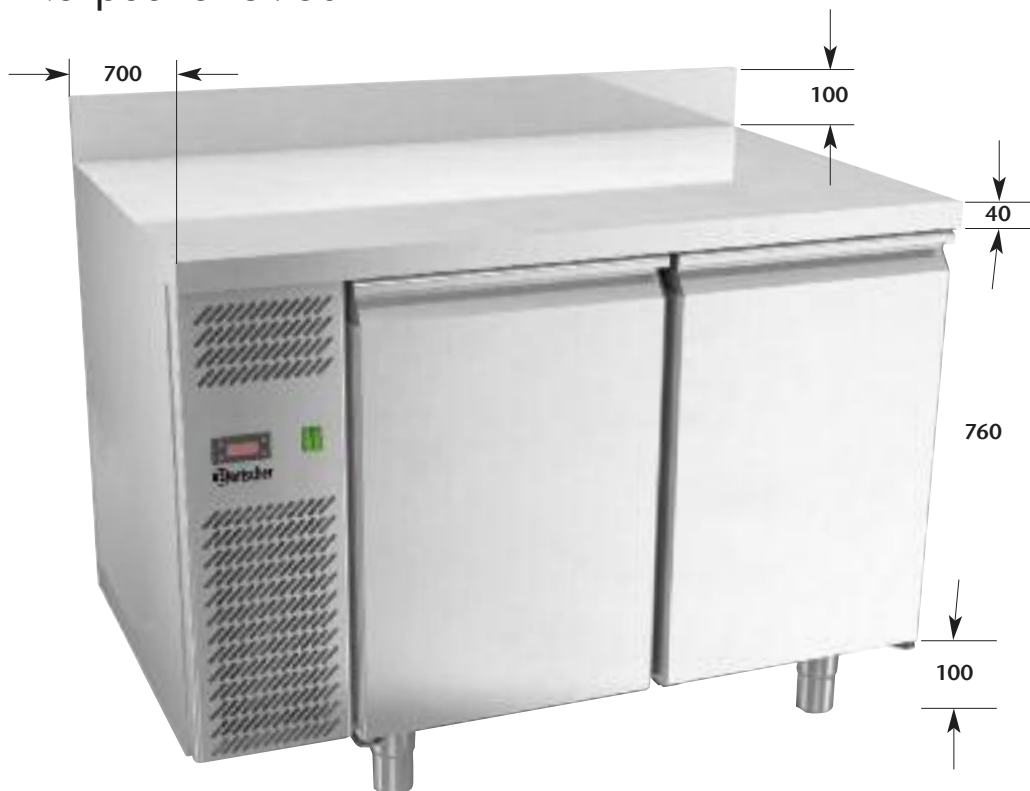
B 2420 x T 800 x H 1420 mm
 mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
 3 Türen 600/400 und
 7 ungekühlte Schubladen 600/400
 Temperatur: +2° bis 8 °C
 Kühlaufsatz 12 x GN 1/3 mit Eigenkühlung
 Komplett aus CNS
 Granit-Arbeits Tisch und Glasaufsatz
 Automatische Abtauung mit
 Tauwasser verdunster
 Elektronische Steuerung
 Anschlusswert:
 2 x 1NAC 230V - 0.437 + 0.150 kW
 Gewicht: 350 kg
Best.-Nr. 66200150 
 CHF 7'810.- / R 2




GN Behälter Seiten 46, 47


Kühltische 2 x GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 760 mm



Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür

Kühltisch ohne Abdeckung
B 1235 x T 700 x H 860 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 88 kg
Best.-Nr. 66121205 
CHF 3'185.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 1235 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. 66121200 
CHF 3'310.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 1235 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 96 kg
Best.-Nr. 66121210 
CHF 3'450.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 760 mm



Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür

Kühltisch ohne Abdeckung

B 1132 x T 700 x H 860 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. 66102720
CHF 2'860.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

B 1132 x T 700 x H 900 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66102710
CHF 2'975.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung mit Aufkantung

B 1132 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 345 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66102715
CHF 3'100.- / R 2



Schubladenstock

3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock

2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3


Kühltische 3 x GN 1/1 Eigenkühlung

Korpushöhe 760 mm




**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**


Kühltisch ohne Abdeckung

B 1740 x T 700 x H 860 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 112 kg
Best.-Nr. 66121220 
CHF 3'760.- / R 2

Kühltisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

B 1740 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66121215 
CHF 3'945.- / R 2

Kühltisch mit Abdeckung mit Aufkantung

B 1740 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 121 kg
Best.-Nr. 66121225 
CHF 4'070.- / R 2



Schubladenstock

3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock

2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 760 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung
B 1638 x T 700 x H 860 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 108 kg
Best.-Nr. 66102945
CHF 3'470.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 1638 x T 700 x H 900 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66102935
CHF 3'600.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 1638 x T 700 x H 900 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 525 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66102940
CHF 3'860.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3


Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3


Kühltische 4 x GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 760 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung
B 2245 x T 700 x H 860 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 145 kg
Best.-Nr. 66121235 
CHF 4'625.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 2245 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 155 kg
Best.-Nr. 66121230 
CHF 4'780.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 2245 x T 700 x H 900 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 156 kg
Best.-Nr. 66121240 
CHF 4'980.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 760 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung

B 2144 x T 700 x H 860 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66103260
CHF 4'255.- / R 2



**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**

B 2144 x T 700 x H 900 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 128 kg
Best.-Nr. 66103250
CHF 4'400.- / R 2



**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**

B 2144 x T 700 x H 900 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 725 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 66103255
CHF 4'585.- / R 2



Schubladenstock

3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 141 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157065
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock

1 x 1/3 + 1 x 2/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 1 x 141 mm & 1 x 394 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157070
CHF 530.- / R 2



Schubladenstock

2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 286 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157060
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

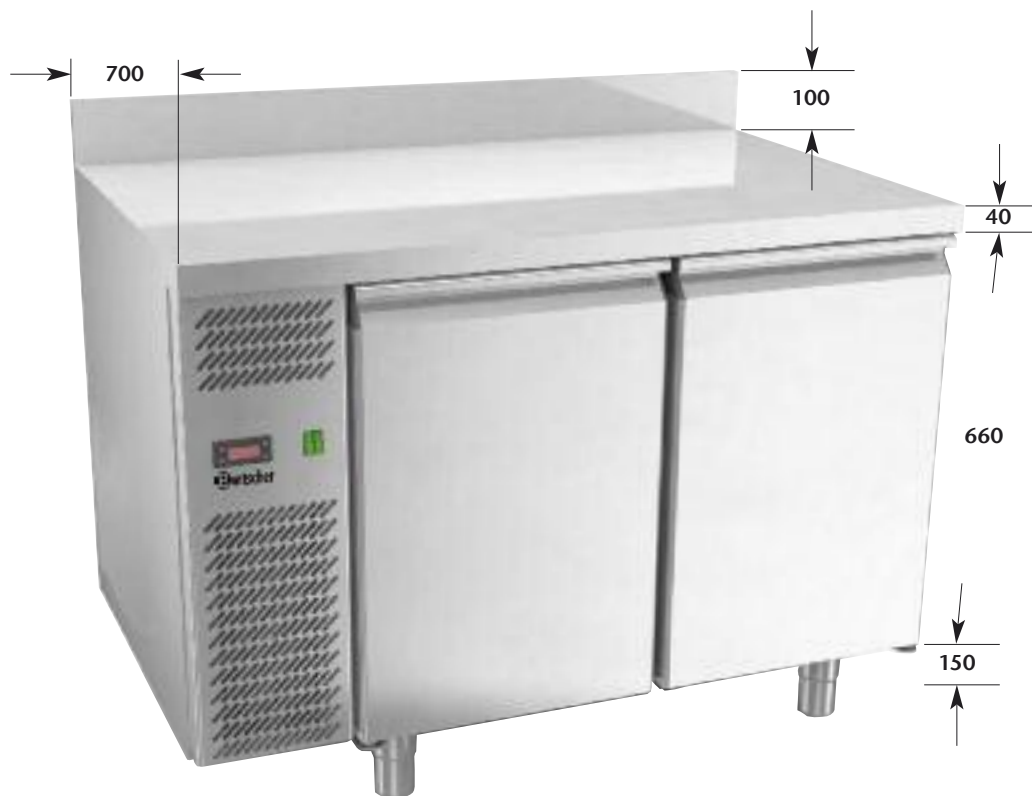
Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3


Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3


Kühltische 2 x GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 660 mm



Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür

Kühltisch ohne Abdeckung
B 1140 x T 700 x H 810 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 88 kg
Best.-Nr. 66121010 
CHF 2'945.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 1140 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. 66121000 
CHF 3'070.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 1140 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 96 kg
Best.-Nr. 66121005 
CHF 3'220.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 660 mm



Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür

Kühltisch ohne Abdeckung

B 1040 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. 66103600
CHF 2'350.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

B 1040 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66103590
CHF 2'470.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung mit Aufkantung

B 1040 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.070 kW
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66103595
CHF 2'610.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3


Kühltische 3 x GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 660 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung
B 1600 x T 700 x H 810 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 112 kg
Best.-Nr. 66121025 
CHF 3'370.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 1600 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66121015 
CHF 3'520.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 1600 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.283 kW
Gewicht: 121 kg
Best.-Nr. 66121020 
CHF 3'690.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 660 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung

B 1500 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 108 kg
Best.-Nr. 66103825
CHF 2'670.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

B 1500 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66103815
CHF 2'810.- / R 2



Kühltisch mit Abdeckung mit Aufkantung

B 1500 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
3 Türen GN 1/1 - Inhalt 460 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.090 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66103820
CHF 2'970.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3


Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3


Kühltische 4 x GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 660 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung
B 2060 x T 700 x H 810 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 145 kg
Best.-Nr. 66121040 
CHF 4'090.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**
B 2060 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 155 kg
Best.-Nr. 66121030 
CHF 4'250.- / R 2

**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**
B 2060 x T 700 x H 850 mm
mit Eigenkühlung - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.323 kW
Gewicht: 156 kg
Best.-Nr. 66121035 
CHF 4'460.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Rollensatz
4 Rollen - 2 mit Bremsen
Best.-Nr. 64700553
CHF 245.- / R 3

Korpushöhe 660 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

Kühltisch ohne Abdeckung

B 1960 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66104140
CHF 3'140.- / R 2



**Kühltisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**

B 1960 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 128 kg
Best.-Nr. 66104130
CHF 3'290.- / R 2



**Kühltisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**

B 1960 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
Temperatur: +0° bis 8°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.120 kW
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 66104135
CHF 3'480.- / R 2



Schubladenstock
3 x 1/3 - GN 1/1
Nutzhöhe: 105 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157010
CHF 725.- / R 2



Schubladenstock
2 x 1/2 - GN 1/1
Nutzhöhe: 215 mm
Lieferung ohne GN Behälter
Best.-Nr. 66157005
CHF 530.- / R 2

GN Behälter Seiten 46, 47

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64700182
CHF 68.- / R 2

Rost GN 1/1 - CNS
Best.-Nr. A101.091
CHF 34.- / R 3

Auflageschienen per Paar
Best.-Nr. 62401230
CHF 29.- / R 3

Tiefkühlische GN 1/1 Eigenkühlung


Korpushöhe 660 mm




Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür

GN Behälter Seiten 46, 47


Tiefkühlisch ohne Abdeckung

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1260 x T 700 x H 810 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 95 kg
Best.-Nr. 66104320 
CHF 3'580.- / R 2


Tiefkühlisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1260 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 66104310 
CHF 3'690.- / R 2


Tiefkühlisch mit Abdeckung mit Aufkantung

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1260 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 101 kg
Best.-Nr. 66104315 
CHF 3'840.- / R 2


Tiefkühlisch ohne Abdeckung

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1720 x T 700 x H 810 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66104500 
CHF 4'790.- / R 2


Tiefkühlisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1720 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 66104490 
CHF 4'940.- / R 2


Tiefkühlisch mit Abdeckung mit Aufkantung

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1720 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 131 kg
Best.-Nr. 66104495 
CHF 5'095.- / R 2


Tiefkühlisch ohne Abdeckung

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 2180 x T 700 x H 810 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 145 kg
Best.-Nr. 66104770 
CHF 5'350.- / R 2

Tiefkühlisch mit Abdeckung ohne Aufkantung

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 2180 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 155 kg
Best.-Nr. 66104760 
CHF 5'480.- / R 2

Tiefkühlisch mit Abdeckung mit Aufkantung

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 2180 x T 700 x H 850 mm
Eigenkühlung - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20 °C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 157 kg
Best.-Nr. 66104765 
CHF 5'610.- / R 2

Korpushöhe 660 mm



**Im Lieferumfang enthalten:
1 Rost und 1 Paar Auflage-
schienen pro Tür**

GN Behälter Seiten 46, 47

Tiefkühlisch ohne Abdeckung

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1040 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. 66104410
CHF 3'030.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1040 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66104400
CHF 3'150.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**

2 Türen GN 1/1 - Inhalt 300 L
B 1040 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 87 kg
Best.-Nr. 66104405
CHF 3'290.- / R 2

Tiefkühlisch ohne Abdeckung

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1500 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 108 kg
Best.-Nr. 66104635
CHF 4'180.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1500 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66104625
CHF 4'310.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**

3 Türen GN 1/1 - Inhalt 450 L
B 1500 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66104630
CHF 4'480.- / R 2

Tiefkühlisch ohne Abdeckung

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 1960 x T 700 x H 810 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 118 kg
Best.-Nr. 66104950
CHF 4'710.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
ohne Aufkantung**

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 1960 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 128 kg
Best.-Nr. 66104940
CHF 4'870.- / R 2

**Tiefkühlisch mit Abdeckung
mit Aufkantung**

4 Türen GN 1/1 - Inhalt 630 L
B 1960 x T 700 x H 850 mm
Zentralgekühlt - Umluftgekühlt
Temperatur: -18° bis -20°C
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
Elektronische Steuerung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.81 kW
Gewicht: 130 kg
Best.-Nr. 66104945
CHF 5'060.- / R 2


Barkühlunterbauten Eigenkühlung



Barkühlunterbauten Eigenkühlung

- ✓ Aggregat rechts - Auf Anfrage links erhältlich
- ✓ Temperatur: +0 °C bis +8 °C - Umluftgekühlt
- ✓ Komplett aus CNS - Ohne Abdeckung
- ✓ Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunster
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Mit CNS Sockel H 35 mm
- ✓ 1 Zwischenbord mit Auflageschienen pro Tür

1 Tür - Inhalt 230 L - Tiefe 680 mm
B 1000 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.14 kW
Gewicht: 75 kg
Best.-Nr. 66265050 
CHF 3'510.- / R 2


1 Tür - Inhalt 220 L - Tiefe 580 mm
B 1000 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.14 kW
Gewicht: 70 kg
Best.-Nr. 66266500 
CHF 3'420.- / R 2

2 Türen Inhalt 460 L - Tiefe 680 mm
B 1510 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 110 kg
Best.-Nr. 66265060 
CHF 4'520.- / R 2

2 Türen - Inhalt 440 L - Tiefe 580 mm
B 1510 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 100 kg
Best.-Nr. 66266600 
CHF 4'390.- / R 2

3 Türen - Inhalt 690 L - Tiefe 680 mm
B 2090 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 150 kg
Best.-Nr. 66265100 
CHF 5'520.- / R 2

3 Türen - Inhalt 660 L - Tiefe 580 mm
B 2090 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 135 kg
Best.-Nr. 66266700 
CHF 5'480.- / R 2

4 Türen - Inhalt 920 L - Tiefe 680 mm
B 2670 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 190 kg
Best.-Nr. 66265140 
CHF 7'480.- / R 2

4 Türen - Inhalt 880 L - Tiefe 580 mm
B 2670 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. 66266800 
CHF 7'420.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 1000 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71000 - CHF 980.- / R 2
B 1510 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71500 - CHF 1'380.- / R 2
B 2090 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT72000 - CHF 1'790.- / R 2
B 2670 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT72600 - CHF 2'390.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 1000 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61000 - CHF 920.- / R 2
B 1510 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61500 - CHF 1'290.- / R 2
B 2090 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT62000 - CHF 1'690.- / R 2
B 2670 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT62600 - CHF 2'390.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung

B 1000 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71001 - CHF 1'220.- / R 2
B 1510 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71501 - CHF 1'510.- / R 2
B 2090 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT72001 - CHF 1'920.- / R 2
B 2670 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT72601 - CHF 2'610.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung


B 1000 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61001 - CHF 1'180.- / R 2
B 1510 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61501 - CHF 1'420.- / R 2
B 2090 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT62001 - CHF 1'810.- / R 2
B 2670 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT62601 - CHF 2'490.- / R 2



Barkühlunterbauten Eigenkühlung mit Flaschenkühlwanne

- ✓ Aggregat und Wanne rechts - Auf Anfrage links erhältlich
- ✓ Temperatur: +0 °C bis +8 °C - Umluftgekühlt
- ✓ Komplett aus CNS - Ohne Abdeckung
- ✓ Automatische Abtauung mit Tauwasserverdunster
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Mit CNS Sockel H 35 mm
- ✓ 1 Zwischenbord mit Auflageschienen pro Tür

1 Tür - Inhalt 230 L - Tiefe 680 mm
 B 1000 x T 680 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 498 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.14 kW
 Gewicht: 85 kg
Best.-Nr. 66265500 
CHF 4'490.- / R 2

2 Türen - Inhalt 460 L - Tiefe 680 mm
 B 1510 x T 680 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 498 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 120 kg
Best.-Nr. 66265510 
CHF 5'490.- / R 2

3 Türen - Inhalt 690 L - Tiefe 680 mm
 B 2090 x T 680 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 498 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 160 kg
Best.-Nr. 66265520 
CHF 6'610.- / R 2

4 Türen - Inhalt 920 L - Tiefe 680 mm
 B 2670 x T 680 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 498 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 200 kg
Best.-Nr. 66265530 
CHF 8'520.- / R 2

1 Tür - Inhalt 220 L - Tiefe 580 mm
 B 1000 x T 580 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 396 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.14 kW
 Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. 66266510 
CHF 4'470.- / R 2

2 Türen - Inhalt 440 L - Tiefe 580 mm
 B 1510 x T 580 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 396 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 110 kg
Best.-Nr. 66266610 
CHF 5'480.- / R 2

3 Türen - Inhalt 660 L - Tiefe 580 mm
 B 2090 x T 580 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 396 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 145 kg
Best.-Nr. 66266710 
CHF 6'510.- / R 2

4 Türen - Inhalt 880 L - Tiefe 580 mm
 B 2670 x T 580 x H 850 mm
 Flaschenkühlwanne B 396 x T 276 x H 258 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.19 kW
 Gewicht: 185 kg
Best.-Nr. 66266810 
CHF 8'410.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 1000 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71005 - CHF 1'090.- / R 2
 B 1510 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71505 - CHF 1'580.- / R 2
 B 2090 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT72005 - CHF 1'990.- / R 2
 B 2670 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT72605 - CHF 2'590.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 1000 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61005 - CHF 1'010.- / R 2
 B 1510 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61505 - CHF 1'470.- / R 2
 B 2090 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT62005 - CHF 1'880.- / R 2
 B 2670 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT62605 - CHF 2'480.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung

B 1000 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71015 - CHF 1'420.- / R 2
 B 1510 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71515 - CHF 1'720.- / R 2
 B 2090 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT72015 - CHF 2'210.- / R 2
 B 2670 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT72615 - CHF 2'810.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung

B 1000 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61015 - CHF 1'320.- / R 2
 B 1510 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61515 - CHF 1'610.- / R 2
 B 2090 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT62015 - CHF 2'010.- / R 2
 B 2670 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT62615 - CHF 2'690.- / R 2


Barkühlunterbauten Zentralkühlung




Barkühlunterbauten Zentralkühlung

- ✓ Installationsfach rechts - Auf Anfrage links erhältlich
- ✓ Temperatur: +0 °C bis +8 °C - Umluftgekühlt
- ✓ Komplett aus CNS - Ohne Abdeckung
- ✓ Automatische Abtauung
- ✓ Elektronische Steuerung
- ✓ Mit CNS Sockel H 35 mm
- ✓ 1 Zwischenbord mit Auflageschienen pro Tür


1 Tür - Inhalt 230 L - Tiefe 680 mm

B 830 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 57 kg
Best.-Nr. 66265070 
CHF 2'560.- / R 2


1 Tür - Inhalt 220 L - Tiefe 580 mm

B 830 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 54 kg
Best.-Nr. 66266520 
CHF 2'540.- / R 2


2 Türen - Inhalt 460 L - Tiefe 680 mm

B 1340 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 68 kg
Best.-Nr. 66265080 
CHF 3'340.- / R 2


2 Türen - Inhalt 440 L - Tiefe 580 mm

B 1340 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 66 kg
Best.-Nr. 66266620 
CHF 3'340.- / R 2


3 Türen - Inhalt 690 L - Tiefe 680 mm

B 1920 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 89 kg
Best.-Nr. 66265120 
CHF 4'320.- / R 2


3 Türen - Inhalt 660 L - Tiefe 580 mm

B 1920 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 87 kg
Best.-Nr. 66266720 
CHF 4'310.- / R 2

4 Türen - Inhalt 920 L - Tiefe 680 mm

B 2500 x T 680 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 106 kg
Best.-Nr. 66265160 
CHF 6'050.- / R 2

4 Türen - Inhalt 880 L - Tiefe 580 mm

B 2500 x T 580 x H 850 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 104 kg
Best.-Nr. 66266820 
CHF 6'060.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 830 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT7800 - CHF 980.- / R 2
B 1340 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71300 - CHF 1'380.- / R 2
B 1920 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT71900 - CHF 1'780.- / R 2
B 2500 x T 700 x H 40 mm
Best.-Nr. AT72500 - CHF 2'390.- / R 2

CNS Abdeckung ohne Aufkantung

B 830 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT6800 - CHF 930.- / R 2
B 1340 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61300 - CHF 1'240.- / R 2
B 1920 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT61900 - CHF 1'680.- / R 2
B 2500 x T 600 x H 40 mm
Best.-Nr. AT62500 - CHF 2'240.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung

B 830 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT7801 - CHF 1'220.- / R 2
B 1340 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71301 - CHF 1'510.- / R 2
B 1920 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT71901 - CHF 1'920.- / R 2
B 2500 x T 700 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT72501 - CHF 2'610.- / R 2

CNS Abdeckung mit Aufkantung

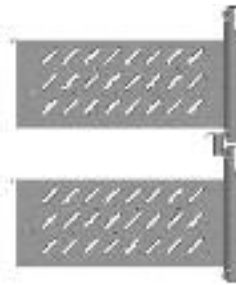
B 830 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT6801 - CHF 1'110.- / R 2
B 1340 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61301 - CHF 1'410.- / R 2
B 1920 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT61901 - CHF 1'790.- / R 2
B 2500 x T 600 x H 40/100 mm
Best.-Nr. AT62501 - CHF 2'480.- / R 2



Schubladenstock 3 x 1/3

Für Geräte T 680 mm
Masse: B 435 x T 498 x H 186 mm
Best.-Nr. 66257100
CHF 1'420.- / R 2

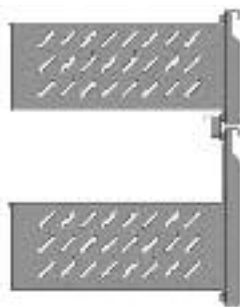
Für Geräte T 580 mm
Masse: B 435 x T 398 x H 186 mm
Best.-Nr. 66257105
CHF 1'380.- / R 2



Schubladenstock 2 x 1/2

Für Geräte T 680 mm
Masse: B 435 x T 498 x H 314 mm
Best.-Nr. 66257090
CHF 820.- / R 2

Für Geräte T 580 mm
Masse: B 435 x T 398 x H 314 mm
Best.-Nr. 66257095
CHF 780.- / R 2



Schubladenstock 2/5 + 3/5

Für Geräte T 680 mm
Masse: B 435 x T 498 x H 269 mm
& B 435 x T 498 x H 364 mm
Best.-Nr. 66257080
CHF 820.- / R 2

Für Geräte T 580 mm
Masse: B 435 x T 398 x H 269 mm
& B 435 x T 398 x H 364 mm
Best.-Nr. 66257085
CHF 780.- / R 2



Schubladenstock 3/5 + 2/5

Für Geräte T 680 mm
Masse: B 435 x T 498 x H 364 mm
& B 435 x T 498 x H 269 mm
Best.-Nr. 66257081
CHF 820.- / R 2

Für Geräte T 580 mm
Masse: B 435 x T 398 x H 364 mm
& B 435 x T 398 x H 269 mm
Best.-Nr. 66257086
CHF 780.- / R 2

Flaschenkühlwanne für Zentralkühlung

Montiert über Installationsfach

Für Geräte T 680:
Masse der Wanne: 498/276/258 mm
Best.-Nr. 66266215
CHF 1'510.- / R 3

Für Geräte T 580:
Masse der Wanne: 396/276/258 mm
Best.-Nr. 66266212
CHF 1'450.- / R 3

ACHTUNG: Gesamtlänge der Unterbauten:
1 Türig B 1000 mm - 2 Türig B 1510 mm
3 Türig B 2090 mm - 4 Türig B 2670 mm



Glastür
Best.-Nr. 66257300
CHF 260.- / R 3

LED-Beleuchtung zu Glastür
Best.-Nr. 63604980
CHF 255.- / R 3

Flaschentrennstab für Schublade
Best.-Nr. 66266260
CHF 28.- / R 3

Schloss zu Türen und Schubladen
1 pro Tür oder Schublade
Best.-Nr. 64703200
CHF 80.- / R 3



Steckrahmen aus CNS

Für Wanne 498/278
Best.-Nr. 66266255
CHF 160.- / R 3

Für Wanne 396/278
Best.-Nr. 66266252
CHF 150.- / R 3

Zwischenbord für Geräte T 680 mm
Best.-Nr. 62480380
CHF 160.- / R 3

Zwischenbord für Geräte T 580 mm
Best.-Nr. 62480382
CHF 150.- / R 3


Kippsichere Auflageschienen per Paar
für Geräte T 680 mm
Best.-Nr. 62480370
CHF 31.- / R 3

Kippsichere Auflageschienen per Paar
für Geräte T 580 mm
Best.-Nr. 62480372
CHF 29.- / R 3


Abfallkühler Eigenkühlung




Abfallkühler 1-120-A - Eigenkühlung

Für 1 Abfalltonne 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
B 550 x T 570 x H 945 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 1000 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 90 kg
Best.-Nr. 66269500 
CHF 3'890.- / R 2


Abfallkühler 2-120-A - Eigenkühlung

Für 2 Abfalltonnen 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
2 x B 550 x T 570 x H 945 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 1650 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.250 kW
Gewicht: 170 kg
Best.-Nr. 66269530 
CHF 5'360.- / R 2


Abfallkühler 3-120-A - Eigenkühlung

Für 3 Abfalltonnen 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
3 x B 550 x T 570 x H 945 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 2300 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.328 kW
Gewicht: 260 kg
Best.-Nr. 66269560 
CHF 6'280.- / R 2


Abfallkühler 1-240-A - Eigenkühlung

Für 1 Abfalltonne 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
B 585 x T 710 x H 1085 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 1030 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.201 kW
Gewicht: 98 kg
Best.-Nr. 66269700 
CHF 4'130.- / R 2

Abfallkühler 2-240-A - Eigenkühlung

Für 2 Abfalltonnen 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
2 x B 585 x T 710 x H 1085 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 1710 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.250 kW
Gewicht: 192 kg
Best.-Nr. 66269730 
CHF 5'680.- / R 2

Abfallkühler 3-240-A - Eigenkühlung

Für 3 Abfalltonnen 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
3 x B 585 x T 710 x H 1085 mm
Aggregat rechts - auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauung mit
Tauwasserverdunster
B 2390 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.328 kW
Gewicht: 275 kg
Best.-Nr. 66269760 
CHF 6'740.- / R 2




Abfalltonne 120 Liter
Best.-Nr. 67300500
CHF 310.- / R 2


Abfalltonne 240 Liter
Best.-Nr. 67300510
CHF 360.- / R 2




Abfallkühler 1-120-ZK Zentralkühlung

Für 1 Abfalltonne 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
B 550 x T 570 x H 945 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 1000 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 73 kg
Best.-Nr. 66269510 
CHF 2'720.- / R 2


Abfallkühler 2-120-ZK Zentralkühlung

Für 2 Abfalltonnen 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
2 x B 550 x T 570 x H 945 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 1650 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 152 kg
Best.-Nr. 66269540 
CHF 3'980.- / R 2


Abfallkühler 3-120-ZK Zentralkühlung

Für 3 Abfalltonnen 120 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
3 x B 550 x T 570 x H 945 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 2300 x T 760 x H 1030 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 240 kg
Best.-Nr. 66269570 
CHF 5'050.- / R 2


Abfallkühler 1-240-ZK Zentralkühlung

Für 1 Abfalltonne 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse
B 585 x T 710 x H 1085 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 1030 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 80 kg
Best.-Nr. 66269710 
CHF 2'810.- / R 2

Abfallkühler 2-240-ZK Zentralkühlung

Für 2 Abfalltonnen 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
2 x B 585 x T 710 x H 1085 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 1710 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07 kW
Gewicht: 174 kg
Best.-Nr. 66269740 
CHF 4'180.- / R 2

Abfallkühler 3-240-ZK Zentralkühlung

Für 3 Abfalltonnen 240 Liter
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Innenmasse:
3 x B 585 x T 710 x H 1085 mm
Installationsfach rechts -
auf Anfrage links erhältlich
Betriebstemperatur 2 °C bis 10 °C
Statische Kühlung
Elektronische Steuerung
Komplett aus CNS
Automatische Abtauerung
B 2390 x T 870 x H 1200 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.07kW
Gewicht: 255 kg
Best.-Nr. 66269770 
CHF 5'340.- / R 2



Abfalltonne 120 Liter
Best.-Nr. 67300500
CHF 310.- / R 2

Abfalltonne 240 Liter
Best.-Nr. 67300510
CHF 360.- / R 2

Bartscher Schnellkühler/Schockfroster

Überlegenheit bis ins Detail

- ✓ Ausführung CNS 18/10 nach HACCP Richtlinien
- ✓ Kühlmittel R404a
- ✓ Schnellkühlzyklus +70 °C bis +3 °C
- ✓ Schockfroastleistung +70 °C bis -18 °C
- ✓ Optimale Temperaturverteilung
- ✓ Niedriger Energieverbrauch
- ✓ Höchste Präzision bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers



Schnellkühler/Schockfroster AL2

Fassungsvermögen: 3 x GN 2/3

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 8 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 3 kg

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.56 kW

B 680 x T 600 x H 520 mm

Gewicht: 60 kg

Best.-Nr. 700.602

CHF 3'320.- / R 2



Schnellkühler/Schockfroster AL5

Fassungsvermögen: 5 x GN 1/1 oder 5x 600 x 400 mm

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 16 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 12 kg

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW

B 750 x T 700 x H 850 mm

Gewicht: 98 kg

Best.-Nr. 700.605

CHF 4'790.- / R 2



Schnellkühler/Schockfroster AL10

Fassungsvermögen: 10 x GN 1/1 oder 10x 600 x 400 mm

Klimaklasse 4 (ST)

90 Min. +70 °C / +3 °C = 38 kg

240 Min. +70 °C / -18 °C = 25 kg

Anschlusswert: 3NAC 400V - 2.14 kW

B 770 x T 800 x H 1520 mm

Gewicht: 168 kg

Best.-Nr. 700.609

CHF 8'490.- / R 2



GN Behälter Seiten 46, 47

Ice-Crusher

... leistungsstark, geräuscharm und platzsparend.

Edelstahl

Kapazität bis 60 kg/h

Vorratsbehälter: ca. 1 kg

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.06 kW

B 173 x T 380 x H 385 mm

Gewicht: 14 kg

Best.-Nr. 135.012

CHF 830.- / R 1



Eiswürfelbereiter "Compact Ice"*

Stahlgrau - Kunststoffgehäuse

Wahlschalter für die Grösse der Eiswürfel:

S • klein - M • mittel - L • gross

Kapazität: ca. 12 Eiswürfel je Arbeitsgang

Tankfüllung von 4.5 Liter ergibt ca. 150 Eiswürfel

Leistung: 15 kg / 24 Stunden

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.145 kW

B 360 x T 440 x H 454 mm

Gewicht: 23 kg

Best.-Nr. A100.062V

CHF 395.- / R 1



Glacé-Maschine*

Für die schnelle und individuelle Zubereitung von frischen Eisvariationen. Auch Sorbets, halbgefrorene Desserts oder „Frozen Joghurt“ gelingen bei einfachster Bedienung im Handumdrehen.

Gehäuse: Edelstahl, Kunststoff

Herausnehmbarer Eisbehälter aus Aluminium,

Inhalt: ca. 1.4 Liter

Gefrierbereich: bis ca. -35 °C

Kompressor-Kühlung

Eis-Produktion: ca. 30-60 Minuten

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW

Masse: B 295 x T 395 x H 315 mm

Inklusive Messbecher und Eisportionierer

Gewicht: 10.6 kg

Best.-Nr. 135.002

CHF 385.- / R 1



Ersatz-Behälter

Inhalt: ca. 1.4 Liter

Gewicht: 0.2 kg

Best.-Nr. 135.014

CHF 23.- / R 3



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Eiswürfelbereiter


Eiswürfelbereiter - Paddelsystem

Die Eisproduktion mit Paddelsystem ist einfach und zuverlässig. Die Schaufelmaschinenreihe ist für schwierigste Arbeitsbedingungen konzipiert, selbst bei hohen Wasserhärtegraden braucht man kein Filtersystem.



20 g



|  Best.-Nr. | Lufgekühlt | Wassergekühlt | Tagesleistung / kg | Vorratsbehälter / kg | Abmessungen / mm | | | | Anschlusswert 1NAC 230V | Gewicht / kg | CHF / R 2 |
|--|------------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|-------|------|--------|----------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | Breite | Tiefe | Höhe | Füße + | | | |
| 104.718A | x | | 18 | 4.5 | 370 | 485 | 605 | 65 | 0.3 kW | 31 | 1'620.- |
| 104.718W | | x | | | | | | | | | |
| 104.725A | x | | 25 | 6.5 | 420 | 515 | 620 | 65 | 0.32 kW | 34 | 1'720.- |
| 104.725W | | x | | | | | | | | | |
| 104.730A | x | | 32 | 13 | 420 | 615 | 680 | 65 | 0.39 kW | 41 | 1'930.- |
| 104.730W | | x | | | | | | | | | |
| 104.740A | x | | 45 | 13 | 420 | 615 | 680 | 65 | 0.44 kW | 41 | 2'080.- |
| 104.740W | | x | | | | | | | | | |
| 104.760A | x | | 60 | 22 | 500 | 610 | 760 | 110 | 0.49 kW | 52 | 2'430.- |
| 104.760W | | x | | | | | | | | | |
| 104.780A | x | | 80 | 35 | 630 | 655 | 910 | 110 | 0.59 kW | 63 | 2'990.- |
| 104.780W | | x | | | | | | | | | |
| 104.713A | x | | 130 | 60 | 930 | 565 | 1050 | 110 | 0.92 kW | 135 | 4'120.- |
| 104.713W | | x | | | | | | | | | |

Kältemittel R404a - Festwasseranschluss 3/4" - Wasserablauf Ø 20 mm (104.713 Ø 24 mm)


Eiswürfelbereiter - Spritzsystem

Die Eisproduktion mit Spritzsystem ist einfach und zuverlässig.
Das Antriebssystem verhindert, dass Kalk die Injektoren verstopft und sich darauf ablagert.
Die Wasserpumpe garantiert einen Einsatz auch mit sehr hartem Wasser.



22 g



|  Best.-Nr. | Luftgekühlt | Wassergekühlt | Tagesleistung / kg | Vorratsbehälter / kg | Abmessungen / mm | | | | Anschlusswert 1NAC 230V | Gewicht / kg | CHF / R 2 |
|--|-------------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|-------|------|--------|----------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | Breite | Tiefe | Höhe | Füße + | | | |
| 104.820A | x | | 23 | 6 | 375 | 487 | 595 | 65 | 0.35 kW | 32 | 1'490.- |
| 104.820W | | x | | | | | | | | | |
| 104.827A | x | | 29 | 6 | 375 | 487 | 595 | 65 | 0.35 kW | 34 | 1'560.- |
| 104.827W | | x | | | | | | | | | |
| 104.835A | x | | 35 | 13 | 440 | 606 | 710 | 65 | 0.41 kW | 41 | 1'840.- |
| 104.835W | | x | | | | | | | | | |
| 104.845A | x | | 45 | 13 | 440 | 606 | 710 | 65 | 0.45 kW | 41 | 1'980.- |
| 104.845W | | x | | | | | | | | | |
| 104.854A | x | | 54 | 25 | 520 | 647 | 845 | 110 | 0.50 kW | 52 | 2'180.- |
| 104.854W | | x | | | | | | | | | |
| 104.875A | x | | 77 | 30 | 650 | 645 | 875 | 110 | 0.70 kW | 62 | 2'710.- |
| 104.875W | | x | | | | | | | | | |
| 104.805A | x | | 105 | 50 | 930 | 565 | 1050 | 110 | 0.85 kW | 133 | 3'350.- |
| 104.805W | | x | | | | | | | | | |

Kältemittel R404a - Festwasseranschluss 3/4" - Wasserablauf Ø 20 mm (104.805 Ø 24 mm)

Auf Anfrage sind auch Modelle für die Produktion von 35 g Eiswürfeln erhältlich.


Eisflockenbereiter

Eisflockenbereiter

Die Eisflockenbereiter produzieren das Eis gestückelt, auch Schuppen genannt.

Die Maschinen zeichnen sich durch eine grosse Zuverlässigkeit und eine optimale Eisflocken-Produktion aus, selbst bei kalkhaltigem Wasser und schwierigen Arbeitsbedingungen.



|  Best.-Nr. | Luftgekühlt | Wassergekühlt | Tagesleistung / kg | Vorratsbehälter / kg | Abmessungen / mm | | | | Anschlusswert 1 NAC 230V | Gewicht / kg | CHF / R 2 |
|--|-------------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|-------|------|---------|-----------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | Breite | Tiefe | Höhe | Füsse + | | | |
| 104.560A | x | | 60 | 10 | 450 | 620 | 680 | 65 | 0.42 kW | 56 | 3'490.- |
| 104.560W | | x | | | | | | | | | |
| 104.502A | x | | 100 | 20 | 496 | 660 | 685 | 110 | 0.55 kW | 59 | 3'750.- |
| 104.502W | | x | | | | | | | | | |
| 104.550A | x | | 150 | 40 | 741 | 678 | 925 | 110 | 0.65 kW | 85 | 4'120.- |
| 104.550W | | x | | | | | | | | | |
| 104.555A | x | | 150 | 55 | 741 | 678 | 1015 | 110 | 0.65 kW | 87 | 4'320.- |
| 104.555W | | x | | | | | | | | | |


Kältemittel R404a - Festwasseranschluss 3/4" - Wasserablauf Ø 20 mm

Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich

Eisnuggetsbereiter

Die Eisnuggetsbereiter produzieren grobkörniges, kompaktes Eis. Nuggeteis kombiniert die Vorteile von Eisflocken und Eiswürfeln. Nuggeteis schmilzt langsam und eignet sich aufgrund der hohen Kühlleistung z.B. perfekt für die Kühlung von Cocktails.



|  Best.-Nr. | Luftgekühlt | Wassergekühlt | Tagesleistung / kg | Vorratsbehälter / kg | Abmessungen / mm | | | | Anschlusswert 1 INAC 230V | Gewicht / kg | CHF / R 2 |
|--|-------------|---------------|--------------------|----------------------|------------------|-------|------|--------|------------------------------|--------------|-----------|
| | | | | | Breite | Tiefe | Höhe | Füße + | | | |
| 104.650A | x | | 55 | 10 | 450 | 620 | 680 | 65 | 0.42 kW | 56 | 3'830.- |
| 104.650W | | x | | | | | | | | | |
| 104.685A | x | | 85 | 20 | 500 | 660 | 690 | 110 | 0.55 kW | 59 | 3'990.- |
| 104.685W | | x | | | | | | | | | |
| 104.640A | x | | 140 | 50 | 738 | 690 | 1020 | 110 | 0.65 kW | 94 | 4'570.- |
| 104.640W | | x | | | | | | | | | |

Kältemittel R404a - Festwasseranschluss 3/4" - Wasserablauf Ø 24 mm (104.650 Ø 20 mm)

Weitere Modelle auf Anfrage erhältlich



Kühl-/Tiefkühlzellen

- ✓ Türmass 800 x 1850 mm
- ✓ Türanschlag rechts
- ✓ Türanschlag auf Wunsch links, bitte bei Bestellung mit angeben
- ✓ Türgriff abgerundet mit Paniksicherung
- ✓ Tür abschliessbar
- ✓ Paneele aus verzinktem Stahlblech mit hygienischem lebensmittelunbedenklichem Kunststoff versiegelt
- ✓ Boden aus CNS

Kühlzellen

- ✓ Aussenhöhe der Zelle inklusive Boden 2200 mm
- ✓ Innenhöhe der Zelle 2000 mm
- ✓ Isolierung 100 mm, FKW und FCKW frei

Tiefkühlzellen

- ✓ Aussenhöhe der Zelle inklusive Boden 2260 mm
- ✓ Isolierung 130 mm, FKW und FCKW frei
- ✓ Türrahmen beheizt
- ✓ Druckausgleichsventil gegen Aufpreis

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 1200 x T 1400 x H 2200 | 220 | 2.40 | 710.1214 | 2'800.- | |
| B 1200 x T 1600 x H 2200 | 241 | 2.80 | 710.1216 | 3'060.- | |
| B 1200 x T 1800 x H 2200 | 261 | 3.20 | 710.1218 | 3'320.- | |
| B 1200 x T 2000 x H 2200 | 282 | 3.60 | 710.1220 | 3'570.- | |
| B 1200 x T 2200 x H 2200 | 302 | 4.00 | 710.1222 | 3'830.- | |
| B 1200 x T 2400 x H 2200 | 323 | 4.40 | 710.1224 | 4'090.- | |
| B 1200 x T 2600 x H 2200 | 343 | 4.80 | 710.1226 | 4'350.- | |
| B 1200 x T 2800 x H 2200 | 364 | 5.20 | 710.1228 | 4'600.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 1400 x T 1400 x H 2200 | 242 | 2.88 | 710.1414 | 3'070.- | |
| B 1400 x T 1600 x H 2200 | 264 | 3.36 | 710.1416 | 3'350.- | |
| B 1400 x T 1800 x H 2200 | 285 | 3.84 | 710.1418 | 3'620.- | |
| B 1400 x T 2000 x H 2200 | 307 | 4.32 | 710.1420 | 3'890.- | |
| B 1400 x T 2200 x H 2200 | 329 | 4.80 | 710.1422 | 4'160.- | |
| B 1400 x T 2400 x H 2200 | 351 | 5.28 | 710.1424 | 4'440.- | |
| B 1400 x T 2600 x H 2200 | 372 | 5.76 | 710.1426 | 4'710.- | |
| B 1400 x T 2800 x H 2200 | 394 | 6.24 | 710.1428 | 4'980.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 1600 x T 1600 x H 2200 | 287 | 3.92 | 710.1616 | 3'630.- | |
| B 1600 x T 1800 x H 2200 | 310 | 4.48 | 710.1618 | 3'920.- | |
| B 1600 x T 2000 x H 2200 | 333 | 5.04 | 710.1620 | 4'210.- | |
| B 1600 x T 2200 x H 2200 | 356 | 5.60 | 710.1622 | 4'500.- | |
| B 1600 x T 2400 x H 2200 | 380 | 6.16 | 710.1624 | 4'780.- | |
| B 1600 x T 2600 x H 2200 | 402 | 6.72 | 710.1626 | 5'070.- | |
| B 1600 x T 2800 x H 2200 | 425 | 7.28 | 710.1628 | 5'420.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 1800 x T 1800 x H 2200 | 334 | 5.12 | 710.1818 | 4'220.- | |
| B 1800 x T 2000 x H 2200 | 358 | 5.76 | 710.1820 | 4'530.- | |
| B 1800 x T 2200 x H 2200 | 383 | 6.40 | 710.1822 | 4'830.- | |
| B 1800 x T 2400 x H 2200 | 407 | 7.04 | 710.1824 | 5'130.- | |
| B 1800 x T 2600 x H 2200 | 431 | 7.68 | 710.1826 | 5'440.- | |
| B 1800 x T 2800 x H 2200 | 456 | 8.32 | 710.1828 | 5'740.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 2000 x T 2000 x H 2200 | 384 | 6.48 | 710.2020 | 4'850.- | |
| B 2000 x T 2200 x H 2200 | 410 | 7.20 | 710.2022 | 5'160.- | |
| B 2000 x T 2400 x H 2200 | 435 | 7.92 | 710.2024 | 5'480.- | |
| B 2000 x T 2600 x H 2200 | 461 | 8.64 | 710.2026 | 5'800.- | |
| B 2000 x T 2800 x H 2200 | 486 | 9.36 | 710.2028 | 6'120.- | |
| B 2000 x T 3000 x H 2200 | 512 | 10.08 | 710.2030 | 6'430.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 2200 x T 2200 x H 2200 | 436 | 8.00 | 710.2222 | 5'500.- | |
| B 2200 x T 2400 x H 2200 | 463 | 8.80 | 710.2224 | 5'830.- | |
| B 2200 x T 2600 x H 2200 | 490 | 9.60 | 710.2226 | 6'160.- | |
| B 2200 x T 2800 x H 2200 | 517 | 10.40 | 710.2228 | 6'500.- | |
| B 2200 x T 3000 x H 2200 | 544 | 11.20 | 710.2230 | 6'830.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|--|
| B 2400 x T 2400 x H 2200 | 492 | 9.68 | 710.2424 | 6'180.- | |
| B 2400 x T 2600 x H 2200 | 520 | 10.56 | 710.2426 | 6'530.- | |
| B 2400 x T 2800 x H 2200 | 548 | 11.44 | 710.2428 | 6'870.- | |
| B 2400 x T 3000 x H 2200 | 576 | 12.32 | 710.2430 | 7'220.- | |

| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 1260 x T 1460 x H 2260 | 248 | 2.40 | 713.1214 | 3'560.- |
| B 1260 x T 1660 x H 2260 | 272 | 2.80 | 713.1216 | 3'860.- |
| B 1260 x T 1860 x H 2260 | 294 | 3.20 | 713.1218 | 4'170.- |
| B 1260 x T 2060 x H 2260 | 318 | 3.60 | 713.1220 | 4'470.- |
| B 1260 x T 2260 x H 2260 | 340 | 4.00 | 713.1222 | 4'780.- |
| B 1260 x T 2460 x H 2260 | 364 | 4.40 | 713.1224 | 5'090.- |
| B 1260 x T 2660 x H 2260 | 386 | 4.80 | 713.1226 | 5'390.- |
| B 1260 x T 2860 x H 2260 | 410 | 5.20 | 713.1228 | 5'700.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 1460 x T 1460 x H 2260 | 273 | 2.88 | 713.1414 | 3'880.- |
| B 1460 x T 1660 x H 2260 | 297 | 3.36 | 713.1416 | 4'200.- |
| B 1460 x T 1860 x H 2260 | 321 | 3.84 | 713.1418 | 4'530.- |
| B 1460 x T 2060 x H 2260 | 346 | 4.32 | 713.1420 | 4'850.- |
| B 1460 x T 2260 x H 2260 | 371 | 4.80 | 713.1422 | 5'170.- |
| B 1460 x T 2460 x H 2260 | 395 | 5.28 | 713.1424 | 5'500.- |
| B 1460 x T 2660 x H 2260 | 419 | 5.76 | 713.1426 | 5'820.- |
| B 1460 x T 2860 x H 2260 | 444 | 6.24 | 713.1428 | 6'140.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 1660 x T 1660 x H 2260 | 323 | 3.92 | 713.1616 | 4'540.- |
| B 1660 x T 1860 x H 2260 | 349 | 4.48 | 713.1618 | 4'880.- |
| B 1660 x T 2060 x H 2260 | 375 | 5.04 | 713.1620 | 5'230.- |
| B 1660 x T 2260 x H 2260 | 401 | 5.60 | 713.1622 | 5'570.- |
| B 1660 x T 2460 x H 2260 | 428 | 6.16 | 713.1624 | 5'910.- |
| B 1660 x T 2660 x H 2260 | 453 | 6.72 | 713.1626 | 6'250.- |
| B 1660 x T 2860 x H 2260 | 479 | 7.28 | 713.1628 | 6'590.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 1860 x T 1860 x H 2260 | 376 | 5.12 | 713.1818 | 5'240.- |
| B 1860 x T 2060 x H 2260 | 403 | 5.76 | 713.1820 | 5'600.- |
| B 1860 x T 2260 x H 2260 | 431 | 6.40 | 713.1822 | 5'960.- |
| B 1860 x T 2460 x H 2260 | 458 | 7.04 | 713.1824 | 6'320.- |
| B 1860 x T 2660 x H 2260 | 485 | 7.68 | 713.1826 | 6'680.- |
| B 1860 x T 2860 x H 2260 | 469 | 8.32 | 713.1828 | 7'030.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 2060 x T 2060 x H 2260 | 432 | 6.48 | 713.2020 | 5'980.- |
| B 2060 x T 2260 x H 2260 | 462 | 7.20 | 713.2022 | 6'350.- |
| B 2060 x T 2460 x H 2260 | 490 | 7.92 | 713.2024 | 6'730.- |
| B 2060 x T 2660 x H 2260 | 519 | 8.64 | 713.2026 | 7'100.- |
| B 2060 x T 2860 x H 2260 | 547 | 9.36 | 713.2028 | 7'480.- |
| B 2060 x T 3060 x H 2260 | 576 | 10.08 | 713.2030 | 7'860.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 2260 x T 2260 x H 2260 | 491 | 8.00 | 713.2222 | 6'750.- |
| B 2260 x T 2460 x H 2260 | 521 | 8.80 | 713.2224 | 7'140.- |
| B 2260 x T 2660 x H 2260 | 552 | 9.60 | 713.2226 | 7'530.- |
| B 2260 x T 2860 x H 2260 | 582 | 10.40 | 713.2228 | 7'930.- |
| B 2260 x T 3060 x H 2260 | 612 | 11.20 | 713.2230 | 8'320.- |



| Abmessungen (mm) | Gewicht (kg) | Volumen (m ³) | Best.-Nr. | CHF / R 2 |
|--------------------------|--------------|---------------------------|-----------|-----------|
| B 2460 x T 2460 x H 2260 | 554 | 9.68 | 713.2424 | 7'550.- |
| B 2460 x T 2660 x H 2260 | 585 | 10.56 | 713.2426 | 7'960.- |
| B 2460 x T 2860 x H 2260 | 617 | 11.44 | 713.2428 | 8'370.- |
| B 2460 x T 3060 x H 2260 | 648 | 12.32 | 713.2430 | 8'780.- |



Bartscher-Regalsystem

Das Bartscher-Regalsystem zeichnet sich aus durch einen einfachen Aufbau ohne Werkzeug. Die Regalständer bestehen aus einem galvanisch behandelten Stahl mit einer antitoxischen Pulverbeschichtung (Farbe: hellgrau). Die gelochten Tablare aus Polypropylen sorgen für eine optimale Kälte durchdringung.

Dem Einsatzbereich der Bartscher-Regalsysteme sind kaum Grenzen gesetzt. Sie werden eingesetzt in:

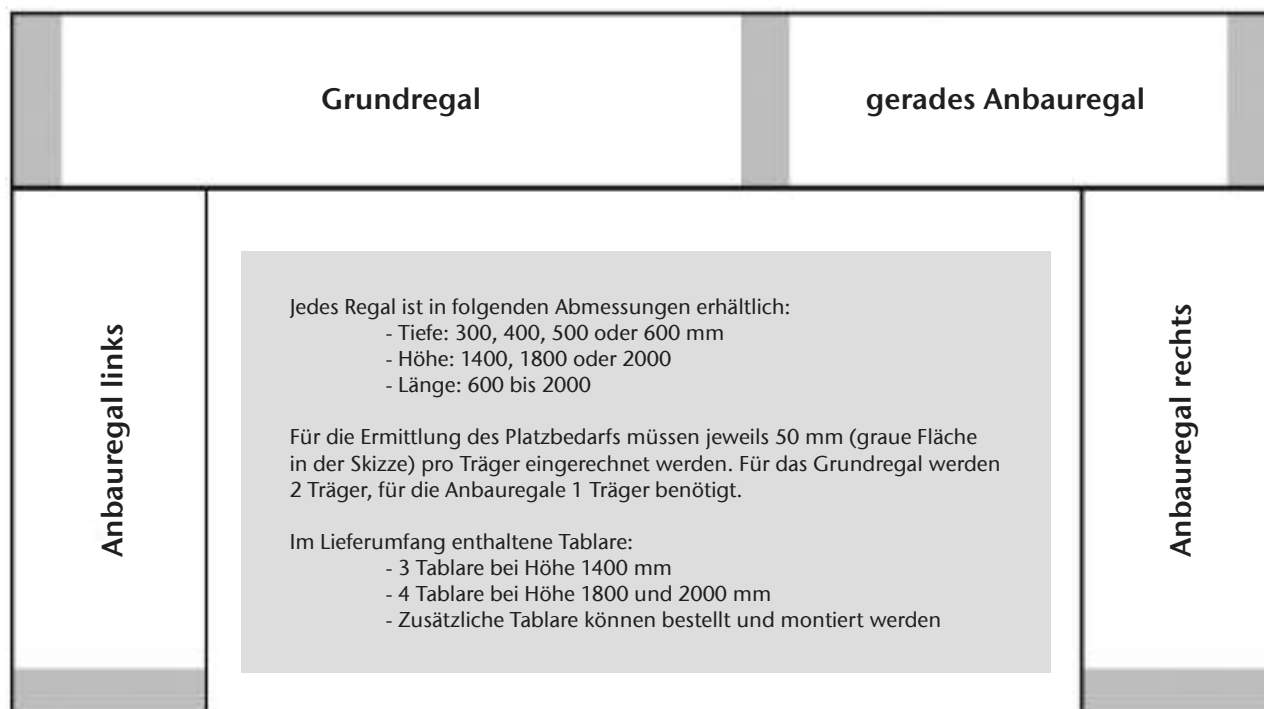
- Tiefkühlzellen
- Kühlräumen
- Grossküchen
- Sterilgutlagern
- Feuchträumen usw.



Weitere Regalsysteme finden Sie in unserem Spezialkatalog „MySteelStar“



Logik des Regalsystems:



Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte für Ihr Wunschregal.

Preisbeispiele:

| | |
|-----------------------|---|
| Grundregale: | L 1000 T 400 H 1800 mm / 4 Tablare - CHF 470.- / R 1 |
| | L 1500 T 400 H 1800 mm / 4 Tablare - CHF 570.- / R 1 |
| L-Kombination: | L 1000 + 1050 T 400 H 1800 / 4 Tablare - CHF 880.- / R 1 |
| | L 1500 + 1450 T 400 H 1800 / 4 Tablare - CHF 1'050.- / R 1 |
| U-Kombination: | L 2000 + 1050 + 1050 T 400 H 1800 / 4 Tablare - CHF 1'480.- / R 1 |
| | L 2000 + 1550 + 1550 T 400 H 1800 / 4 Tablare - CHF 1'660.- / R 1 |

Kühl- und Tiefkühlaggregate für Kühlzellen

Die Monoblock-Aggregate sind für Kühlzellen zur Lagerung frischer oder bereits gefrorener Lebensmittel für kleine und mittlere Betriebe ausgelegt. Sie werden durch „überlappende“ Montage an der Zellenwand montiert.

Die Haupteigenschaften und Optionen sind:

- ✓ Hermetische Kompressoren
- ✓ Luft- oder Wasserkondensation
- ✓ Kühlmittlexpansion über Thermoventil (727.728 und 727.729) oder Kapillarrohr
- ✓ Tauwasserverdunstung durch Verdunstungsschale und nicht korrodierende Heizgasleitung
- ✓ Kontrolle der Kühlanlage durch elektronische Steuerung
- ✓ Anschluss für Türrahmenheizung
- ✓ Kondensationskontrolle On/Off durch Kontrollfühler
- ✓ Anschlussmöglichkeit für Türkontaktschalter
- ✓ Gehäuse aus verzinktem Stahlblech, Pulverbeschichtung bei 200 °C
- ✓ Innere Blechverkleidung aus geglättetem Aluminium-Magnesium
- ✓ Zellenbeleuchtung mit manuellem Schalter
- ✓ Manueller Schalter zum Ein- und Ausschalten der Anlage
- ✓ Elektro-Motoren mit Thermistor-Schutz
- ✓ Anschlussverbindung für MOD-Bus-Systeme zur Kontrollsteuerung und HACCP

Kühlaggregat KBA 08 TN

Abmessungen: A=617, B=291, C=41, D=322, E=747, F=310, G=437, H=300, I=35, L=224 (mm)

1NAC 230V - 0.6 kW - 50 HZ , Gewicht: 34 kg,

Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 4.37 m ³ | 4.70 m ³ | 5.08 m ³ | 5.48 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 3.70 m ³ | 4.02 m ³ | 4.34 m ³ | 4.69 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

Best.-Nr. 707.127
CHF 2'510.- / R 2



Kühlaggregat KBA 11 TN

Abmessungen: A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

1NAC 230V - 0.7 kW - 50 HZ, Gewicht: 57 kg,

Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 6.56 m ³ | 7.05 m ³ | 7.61 m ³ | 8.22 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 5.55 m ³ | 6.03 m ³ | 6.51 m ³ | 7.04 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

Best.-Nr. 707.128
CHF 2'820.- / R 2



Kühlaggregat KBA 13 TN

Abmessungen: A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

1NAC 230V - 0.9 kW - 50 HZ, Gewicht: 57 kg,

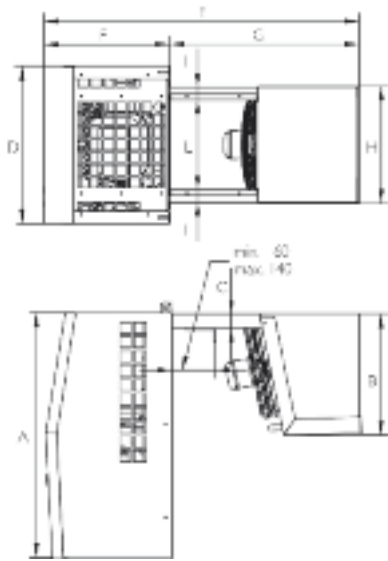
Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 10.5 m ³ | 10.81 m ³ | 11.67 m ³ | 12.61 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

| | | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 8.51 m ³ | 9.25 m ³ | 9.99 m ³ | 10.71 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -5 °C | 0 °C | +5 °C | +10 °C |

Best.-Nr. 707.129
CHF 3'060.- / R 2





Tiefkühlaggregat KBA 10 BT

Abmessungen: A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

1NAC 230V - 1.0 kW - 50 HZ, Gewicht: 61 kg,

Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

| | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 5.68 m ³ | 6.11 m ³ | 6.60 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

| | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 4.81 m ³ | 5.23 m ³ | 5.65 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

Best.-Nr. 725.727
CHF 3'430.- / R 2



Tiefkühlaggregat KBA 13 BT

Abmessungen: A=700, B=350, C=41, D=450, E=900, F=360, G=540, H=334, I=35, L=258 (mm)

1NAC 230V - 1.3 kW - 50 HZ, Gewicht: 62 kg,

Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

| | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 9.18 m ³ | 9.87 m ³ | 10.66 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

| | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 7.77 m ³ | 8.44 m ³ | 9.12 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

Best.-Nr. 725.728
CHF 3'510.- / R 2



Tiefkühlaggregat KBA 18 BT

Abmessungen: A=830, B=350, C=61, D=645, E=903, F=362, G=541, H=613, I=45, L=514 (mm)

1NAC 230V - 2.0 kW - 50 HZ, Gewicht: 89 kg,

Kompressortyp E, Kältemittel: R404A

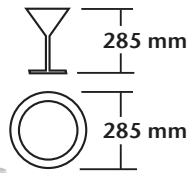
| | | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 13.11 m ³ | 14.10 m ³ | 15.23 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 35 °C | 35 °C | 35 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

| | | | |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Kühlzellenvolumen: | 11.10 m ³ | 12.06 m ³ | 13.03 m ³ |
| bei Aussentemperatur: | 43 °C | 43 °C | 43 °C |
| bei Innentemperatur: | -22 °C | -20 °C | -18 °C |

Best.-Nr. 725.729
CHF 4'990.- / R 2



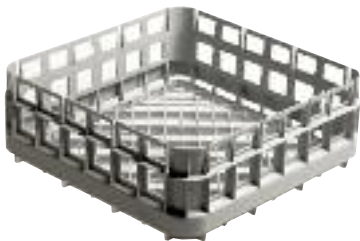
Gläserpülmaschine



Gläserpülmaschine Topclean 50 - Doppelwandig mit Laugenpumpe

Masse: B 465 x T 560 x H 720 mm
Elektronische Steuerung
Nutzbare Innenhöhe: 285 mm
Ausführung CNS 18/10
max. Leistung 24 Körbe/h
mit Spülmitteldosierpumpe
mit Glanzmitteldosierpumpe
Gesamtanschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Tankheizung 0.6 kW
Boilerheizung 2.65 kW
Boilerinhalt: 3.3 Liter
Tankinhalt: 6 Liter
Laufzeit 150 Sekunden
Wasserverbrauch pro Spülgang 3 Liter
Wasserversorgungsdruck 2-4 bar
Zubehör: 2 Gläserkörbe
Gewicht: 56 kg
Best.-Nr. 110.050 
CHF 3'290.- / R 2

Spülkörbe für die Gläserpülmaschine Topclean 50



Gläserkorb
mit ebener Auflage
B 400 x T 400 x H 150 mm
Best.-Nr. 706140
CHF 75.- / R 3



Tellereinsatz
Best.-Nr. 780140
CHF 22.- / R 3



Besteckeinsatz
B 217 x T 217 x H 140 mm
Best.-Nr. 780081
CHF 38.- / R 3



Besteckköcher
B 105 x T 105 x H 140 mm
Best.-Nr. 780139
CHF 12.- / R 3

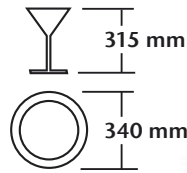
Entkalker BestClear für Gläserpülmaschine und Geschirrspülmaschine

- 7-fache Filtration für optimale, gleichmässige Wasserqualität
- Einfache Installation
- Einfache Bypass-Einstellung
- Automatischer Wasserstopp bei Filterwechsel
- Inklusive Wandhalterung für Wandmontage

BestClear 2XL
bis 8'900 Liter bei 10°KH
Installations-Set
Masse: Ø 185 mm, Höhe 580 mm
Best.-Nr. 107.120
CHF 420.- / R 1

Ersatzkartuschen
Masse: Ø 185 mm, Höhe 560 mm
Best.-Nr. 107.125
CHF 295.- / R 1





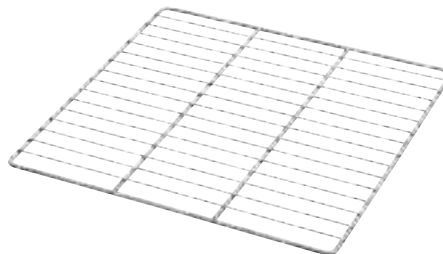
Geschirrspülmaschine TF-517 mit Laugenpumpe

Masse: B 600 x T 600 x H 820 mm
 Nutzbare Innenhöhe: 325 mm
 Gehäuse und Tür doppelwandig
 Material: CNS 18/10
 Elektronische Steuerung
 Programmdauer: 60 / 120 / 150 Sekunden
 mit Spülmitteldosierpumpe
 mit Glanzmitteldosierpumpe
 mit Teilentleerungsfunktion
 Gesamtanschlusswert: 3 NAC 400V - 5.4 kW - 16A
 Tankheizung 1.4 kW
 Boilerheizung 6.0 kW
 Boilerinhalt: 6 Liter
 Tiefgezogener Tank: 15 Liter Inhalt
 Wasserverbrauch pro Spülgang 2.1 Liter
 Optimaler Wasserversorgungsdruck: 2-4 bar
 Inklusive: 1 Tellerkorb, 1 Gläserkorb & 1 Besteckköcher
 Gewicht: 59 kg
Best.-Nr. 110.517
CHF 4'480.- / R 2



Spülrost 500

Die bessere Alternative zum Spülkorb für das Spülen
 von besonders grossen Behältnissen, wie z. B. Töpfen,
 Schüsseln oder Fleischerkisten.
 Chromnickelstahl, B 500 x T 500 mm
 Gewicht: 1.7 kg
Best.-Nr. 101.094
CHF 65.- / R 1



Geschirrwaschmittel

Silaphos Liquid
 Leicht chlorhaltig
 Flüssig - 25 kg
Best.-Nr. 2825.00
CHF 140.- / R 3

Geschirrwaschmittel

Clean Wash Liquid HC
 Bis 20°fh (Wasserhärte)
 Stark chlorhaltig
 Flüssig - 12 kg
Best.-Nr. 2014.00
CHF 64.- / R 3

Geschirrwaschmittel

Clean Wash Liquid HC
 Bis 20°fh (Wasserhärte)
 Stark chlorhaltig
 Flüssig - 25 kg
Best.-Nr. 2025.00
CHF 120.- / R 3



Glanztrockner

Clean Dish Brillant NAS
 bis 25°fh (Wasserhärte)
 in Kombination mit Clean Wash Liquid HC
 Flüssig - 10 kg
Best.-Nr. 3010.00
CHF 62.- / R 3



Glanztrockner

Clean Dish Brillant S
 ab 25°fh (Wasserhärte)
 in Kombination mit Silaphos Liquid
 Flüssig - 10 kg
Best.-Nr. 3210.00
CHF 60.- / R 3

Durchschub-Spülmaschine

Durchschub-Spülmaschine Serie DS 1002

Ausgezeichnete Leistung und Vielseitigkeit

Ausgezeichnete Nutzung der Pumpe - verkürzte Spülzeiten - geringe Betriebskosten.

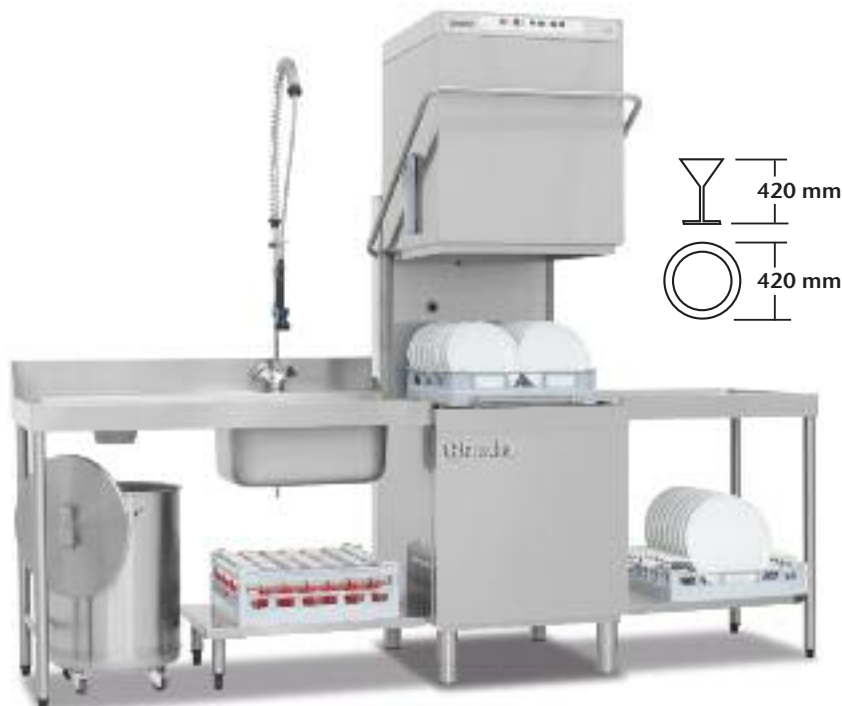
Möglichkeit zur Benutzung des Korbes 50 x 50 cm für 22 Teller. Dank des geräumigen Nutzraumes können auch grosse Gegenstände gespült werden.

Hygiene

- ✓ Elektronischer Thermostopp zur Gewährleistung einer korrekten Nachspültemperatur
- ✓ Boiler mit grossem Fassungsvermögen
- ✓ Integraler Wannenfilter
- ✓ Selbstentleerende Vertikalpumpe
- ✓ Spülinnenraum vollkommen ohne Verschweissung tiefgezogen

Sicherheit und Ergonomie

- ✓ Patentiertes Hubsystem: geringer Kraftaufwand und erhöhte Sicherheit
- ✓ Geringe Geräuschentwicklung
- ✓ Elektronische Selbstdiagnose zur Garantie der Funktionstüchtigkeit
- ✓ Wanne zur leichten Reinigung in Frontalposition
- ✓ Bauteile von der Frontabdeckung zugänglich
- ✓ "Securinse"-System zur Garantie einer korrekten Ausführung der Nachspülung



Durchschub-Spülmaschine DS 1002

Masse mit Griff: B 721 x T 836 x H 1565* mm

Masse ohne Griff: B 633 x T 755 x H 1565* mm

(* Höhe mit geöffneter Haube: 2080 mm)

Füsse höhenverstellbar 30 mm

Nutzbare Innenhöhe: 440 mm

Gehäuse und Haube doppelwandig

Material: CNS 18/10

Elektronische Steuerung

Programmdauer: 60 / 110 / 150 Sekunden

mit Spülmitteldosierpumpe

mit Glanzmitteldosierpumpe

mit Nachspülpumpe

Gesamtanschlusswert 3NAC 400V – 8.7 kW

Tankheizung 2.5 kW

Tiefgezogener Tank: 22 Liter Inhalt

Boilerheizung 8.0 kW

Boilerinhalt: 6 Liter

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2.3 Liter

Optimaler Wasserversorgungsdruck: 2-4 bar

Wasserzulauf 3/4"

Wasserablauf Ø 32 mm

Gewicht 105 kg

Inklusive: 1 Tellerkorb, 1 Gläserkorb & 1 Besteckköcher

Best.-Nr. 109.161

CHF 6'990.- / R 2



Lieferung ohne Zu-/Ablauftrisch,
ohne Vorabräumung!

Durchschub-Spülmaschine mit Wärmerückgewinnung

Die Durchschub-Spülmaschine DS 1002 NRG kann mit einem System zur Wärmerückgewinnung ausgestattet werden. Nach Abschluss des Nachspülens wird der heisse, gesättigte Wasserdampf im Spülraum angesaugt und in einen Wärmetauscher geleitet. Dort kondensieren die Wrasen und die Wärme wird an das kalte Zulaufwasser abgegeben.

Dieses System bietet folgende Vorteile:

- ✓ Stark verminderte Dampffreisetzung: durch das Ansaugen des Wasserdampfs im Spülraum tritt beim Öffnen der Haube kaum mehr Dampf aus.
- ✓ Einsparungen beim Stromverbrauch: durch das System zur Wärmerückgewinnung steigt die Temperatur des Zulaufwassers um ca. 25 °C, womit der Stromverbrauch für das Erhitzen des Kaltwassers um rund 30% reduziert wird.



Durchschub-Spülmaschine DS 1002 NRG

Masse mit Griff: B 721 x T 836 x H 2265 mm

Masse ohne Griff: B 633 x T 755 x H 2265 mm

Füsse höhenverstellbar 30 mm

Nutzbare Innenhöhe: 440 mm

Gehäuse und Haube doppelwandig

Material: CNS 18/10

Elektronische Steuerung

Programmdauer: 60 / 110 / 150 Sekunden

mit Spülmitteldosierpumpe

mit Glanzmitteldosierpumpe

mit Nachspülpumpe

Gesamtanschlusswert 3NAC 400V – 8.7 kW

Tankheizung 2.5 kW

Tiefgezogener Tank: 22 Liter Inhalt

Boilerheizung 8.0 kW

Boilerinhalt: 6 Liter

Wasserverbrauch pro Spülgang: 2.3 Liter

Optimaler Wasserversorgungsdruck: 2-4 bar

Wasserzulauf 3/4"

Wasserablauf Ø 32 mm

Gewicht 128 kg

Inklusive: 1 Tellerkorb, 1 Gläserkorb & 1 Besteckköcher

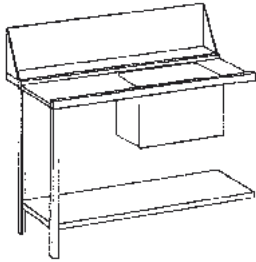
Best.-Nr. 109.160

CHF 9'860.- / R 2

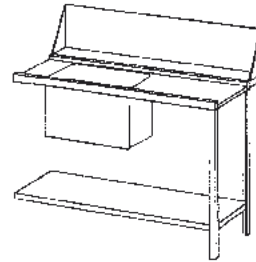


Lieferung ohne Zu-/Ablauftisch,
ohne Vorabräumung!

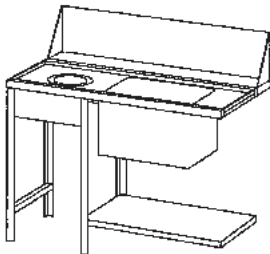
Zubehör Durchschub-Spülmaschinen



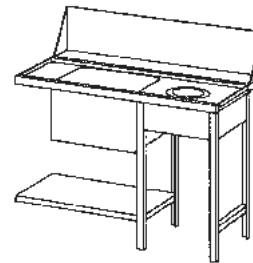
Vorbräunung links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 22.5 kg
Best.-Nr. 109.770
CHF 1'580.- / R 1



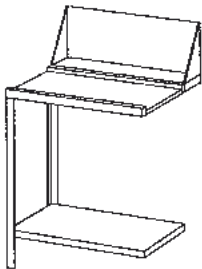
Vorbräunung rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 22.5 kg
Best.-Nr. 109.771
CHF 1'580.- / R 1



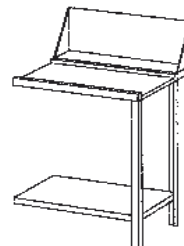
Vorbräunung links
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken rechts
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 24 kg
Best.-Nr. 109.772
CHF 1'690.- / R 1



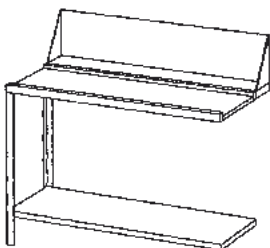
Vorbräunung rechts
mit Abfallschacht,
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
Spülbecken links
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 24 kg
Best.-Nr. 109.773
CHF 1'690.- / R 1



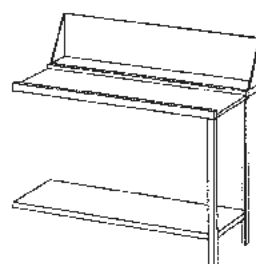
Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 109.775
CHF 720.- / R 1



Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 700 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 109.776
CHF 720.- / R 1



Zu- oder Ablauftisch links
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. 109.777
CHF 990.- / R 1



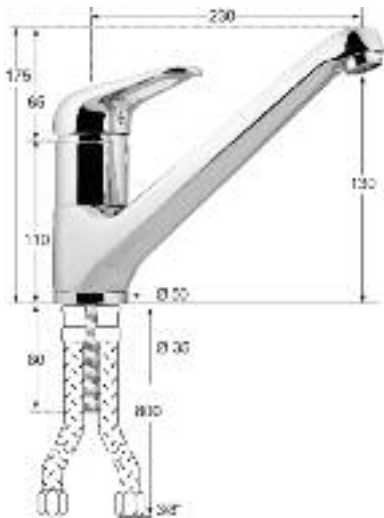
Zu- oder Ablauftisch rechts
mit Spritzschutz, 100 mm hoch
B 1200 x T 715 x H 850 mm
Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. 109.778
CHF 990.- / R 1

Sonderanfertigung auf Wunsch lieferbar!

Bartscher-Armaturen

- ✓ Stabile Profi-Ausführung
- ✓ Hohe Durchflussleistung

- ✓ Massiv gegossener Schwenkauslauf
- ✓ Flexschlauchverlängerung 800 mm inklusive



Hebelmischer-Spültischbatterie 1/2"

Montagebohrung: Ø 35 mm
 Auslauf: H 130 mm / L 230 mm
 Gesamthöhe: 175 mm
 Gewicht: 2.0 kg
Best.-Nr. 109.830
 CHF 365.- / R 2



Hebelmischer-Einloch-Säulenbatterie 3/4"

Montagebohrung: Ø 60 mm
 Auslauf: H 250 mm / L 300 mm
 Gesamthöhe: 340 mm
 Gewicht: 4.9 kg
Best.-Nr. 109.835
 CHF 560.- / R 2



Säulen-Einlochbatterie 3/4"

Montagebohrung: Ø 60 mm
 Auslauf: H 300 mm / L 340 mm
 Gesamthöhe: 340 mm
 Gewicht: 4.4 kg
Best.-Nr. 109.840
 CHF 465.- / R 2



Hebelmischer-Einloch-Säulenbatterie 3/4"

Montagebohrung: Ø 60 mm
 Auslauf: H 550 mm / L 300 mm
 Gesamthöhe: 640 mm
 Gewicht: 4.9 kg
Best.-Nr. 109.845
 CHF 820.- / R 2



Säulen-Einlochbatterie 3/4"

Montagebohrung: Ø 60 mm
 Auslauf: H 550 mm / L 300 mm
 Gesamthöhe: 640 mm
 Gewicht: 5.0 kg
Best.-Nr. 109.850
 CHF 820.- / R 2



Geschirrspülbrausegarnitur 1/2"

Montagebohrung: Ø 35 mm
 Auslauf: H 250 mm / L 300 mm
 Gesamthöhe: 1120 mm
 Gewicht: 7.2 kg
Best.-Nr. 109.855
 CHF 990.- / R 2

Spülkörbe 500/500

Die stapelbaren Spülmaschinenkörbe von Bartscher sorgen für gute Spülergebnisse, gutes Korbhandling und für eine saubere und sichere Aufbewahrung.



Universalkorb
Stapelbar
Korbgrösse: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1.2 kg
Best.-Nr. 5301
CHF 26.- / R 1



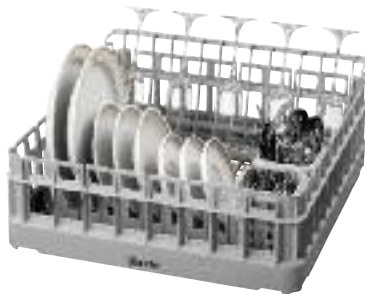
Besteckkorb
Stapelbar
Korbgrösse: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1.35 kg
Best.-Nr. 5302
CHF 26.- / R 1



Tellerkorb / Tablettkorb
Stapelbar
Korbgrösse: 500 x 500 mm
Korbhöhe: 100 mm
Gewicht: 1.4 kg
Best.-Nr. 5303
CHF 30.- / R 1



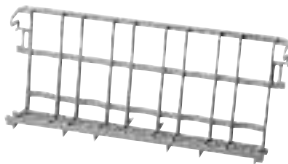
Besteckköcher, 8 Fächer
Stapelbar
Korbgrösse: 430 x 210 mm
Korbhöhe: 155 mm
Gewicht: 0.55 kg
Best.-Nr. 5305
CHF 27.- / R 1



Spülkorb-Set 5000
Kunststoff
Set bestehend aus:
1 Universalkorb
1 Einsatz für Gläser
1 Einsatz für Teller
2 Besteckköcher
B 500 x T 500 x H 175 mm
Gewicht: 1.88 kg
Best.-Nr. 15201
CHF 99.- / R 1



Geschirrkorb-Wagen
Chromnickelstahl
Tragfähigkeit: 120 kg
Transportfläche:
B 513 x T 583 mm
4 Lenkrollen Ø 100 mm
B 515 x T 640 x H 925 mm
Gewicht: 8.75 kg
Best.-Nr. 300.143
CHF 185.- / R 1



Gläserersatz 5000
passend zum Spülkorb-Set 5000
Kunststoff
B 490 x T 110 x H 210 mm
Gewicht: 0.2 kg
Best.-Nr. 15205
CHF 14.- / R 1



9 Fächer

| Fachgrösse (mm) | Gesamthöhe (mm) | Innenhöhe (mm) | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| 149 x 149 | 100 | 83 | 1.50 | 5309 | 34.- |
| 149 x 149 | 142 | 123 | 2.05 | 5311 | 44.- |
| 149 x 149 | 183 | 166 | 2.35 | 5312 | 56.- |
| 149 x 149 | 225 | 207 | 2.90 | 5313 | 64.- |
| 149 x 149 | 266 | 245 | 3.15 | 5314 | 77.- |
| 149 x 149 | 306 | 285 | 3.70 | 5315 | 87.- |

16 Fächer



| Fachgrösse (mm) | Gesamthöhe (mm) | Innenhöhe (mm) | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| 111 x 111 | 100 | 83 | 1.55 | 5316 | 35.- |
| 111 x 111 | 142 | 123 | 2.10 | 5318 | 44.- |
| 111 x 111 | 183 | 166 | 2.40 | 5319 | 58.- |
| 111 x 111 | 225 | 207 | 2.95 | 5320 | 70.- |
| 111 x 111 | 266 | 245 | 3.25 | 5321 | 83.- |
| 111 x 111 | 306 | 285 | 3.80 | 5322 | 89.- |

25 Fächer



| Fachgrösse (mm) | Gesamthöhe (mm) | Innenhöhe (mm) | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| 89 x 89 | 100 | 83 | 1.60 | 5325 | 35.- |
| 89 x 89 | 142 | 123 | 2.25 | 5327 | 50.- |
| 89 x 89 | 183 | 166 | 2.55 | 5328 | 58.- |
| 89 x 89 | 225 | 207 | 3.10 | 5329 | 72.- |
| 89 x 89 | 266 | 245 | 3.40 | 5330 | 83.- |
| 89 x 89 | 306 | 285 | 3.95 | 5331 | 92.- |

36 Fächer



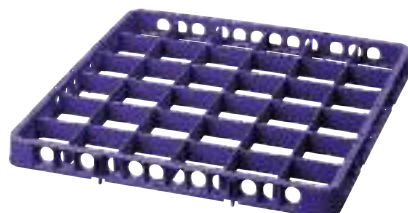
| Fachgrösse (mm) | Gesamthöhe (mm) | Innenhöhe (mm) | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| 73 x 73 | 100 | 83 | 1.65 | 5336 | 36.- |
| 73 x 73 | 142 | 123 | 2.40 | 5338 | 48.- |
| 73 x 73 | 183 | 166 | 2.70 | 5339 | 59.- |
| 73 x 73 | 225 | 207 | 3.45 | 5340 | 74.- |
| 73 x 73 | 266 | 245 | 3.75 | 5341 | 81.- |
| 73 x 73 | 306 | 285 | 4.50 | 5342 | 92.- |

49 Fächer



| Fachgrösse (mm) | Gesamthöhe (mm) | Innenhöhe (mm) | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|-----------------|-----------------|----------------|--------------|-----------|-----------|
| 62 x 62 | 100 | 83 | 1.75 | 5349 | 38.- |
| 62 x 62 | 142 | 123 | 2.65 | 5351 | 52.- |
| 62 x 62 | 183 | 166 | 2.95 | 5352 | 62.- |
| 62 x 62 | 225 | 207 | 3.85 | 5353 | 79.- |
| 62 x 62 | 266 | 245 | 4.15 | 5354 | 88.- |
| 62 x 62 | 306 | 285 | 5.05 | 5355 | 100.- |

Fächer – farbig




| Fächer | Farbe | Gewicht (kg) | Best.-Nr. | CHF / R 1 |
|--------|------------|--------------|-----------|-----------|
| 9 | Blau | 0.50 | 5361 | 8.- |
| 16 | Dunkelblau | 0.55 | 5362 | 10.- |
| 25 | Rot | 0.70 | 5363 | 11.- |
| 36 | Lila | 0.75 | 5360 | 12.- |
| 49 | Grün | 1.00 | 5364 | 12.- |

Topf-Spülmaschine



Topf-Spülmaschine RV295

CE gekennzeichnet
Masse: B 720 x T 780 x H 1700 mm
Elektronisch gesteuert
Korbgrösse: 550 x 610 mm
Nutzbare Innenhöhe 650 mm
Ausführung CNS 18/10
Füsse höhenverstellbar 30 mm
Leistung/h 5 bis 30 Körbe
Spülmitteldosierpumpe
Nachspüldosierpumpe
Türkontaktschalter
Trockenlaufschutz
Gesamtanschlusswert 3NAC 400V - 8.0 kW
Tankheizung 2.5 kW
Boilerheizung 6.0 kW
Waschpumpe 2.0 kW
Laufzeit 2 bis 12 Minuten
Wasserverbrauch bei 2 bar 4 Liter
Tankinhalt 34 Liter
Wasserversorgungsdruck 2.5-4 bar
Wasserzulauf 3/4"
Wasserablauf Ø 50 mm
Zubehör: 1 CNS Grundkorb
Gewicht 170 kg
Best.-Nr. 109.295 
CHF 9'990.- / R 2



Grundkorb 550/610 mm
aus CNS
Best.-Nr. 41305
CHF 305.- / R 3



Backbleche Einsatz
für 8 Backbleche
Masse: 500/500 mm - aus CNS
Best.-Nr. H324660
CHF 220.- / R 3



Küchenzubehör Einsatz
Masse: 150/150 mm - aus CNS
Best.-Nr. 712017
CHF 89.- / R 3

Gläserpoliermaschine

5 rotierende Rollen, unterstützt durch Heissluftgebläse, polieren Ihre Gläser innerhalb von Sekunden.

- ✓ Bis zu 50 % Arbeitskosten-Ersparnis
- ✓ Geringere Verletzungsgefahr
- ✓ Weniger Glasbruch
- ✓ Hoher Hygiene-Standard

Gläserpoliermaschine

Gehäuse Edelstahl
 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.1 kW
 Masse: B 340 x T 305 x H 520 mm
 Gewicht: 16 kg
Best.-Nr. 109.470
CHF 3'290.- / R 1

1 Set Ersatzbürsten zur Gläserpoliermaschine
 5 Polierkopftücher aus Mikrofaser, abnehmbar
 Gewicht: 0.5 kg
Best.-Nr. 109.472
CHF 465.- / R 3



Besteckpoliermaschinen

Die Geräte dienen zum Trocknen und Polieren von Besteckteilen.

- ✓ Durch die konstante Betriebstemperatur von 80 °C werden die Hygiene-Richtlinien nach EU-Norm erfüllt.
- ✓ Verringerung der Betriebskosten
- ✓ Zeitersparnis
- ✓ Geräuscharm
- ✓ Bedienerfreundlich
- ✓ Einfache und schnelle Reinigung

Diese Vorteile sprechen für einen Einsatz der Besteckpoliermaschinen in Ihrem Betrieb.

Besteckpoliermaschine

CNS 18/10
 Leistung: 2'000 bis 3'000 Besteckteile pro Stunde
 Füllmenge: 4.8 kg Maisgranulat
 HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.5 kW
 Masse: B 450 x T 590 x H 400 mm
 Gewicht: 42 kg
Best.-Nr. 110.428
CHF 5'990.- / R 1

Granulat, 5 kg Beutel
Best.-Nr. 109.441
CHF 95.- / R 1



Besteckpoliermaschine, auf Rollen

CNS 18/10
 Leistung: 5'000 bis 6'000 Besteckteile pro Stunde
 Füllmenge: 7 kg Maisgranulat
 HACCP-konform durch 80 °C Betriebstemperatur
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.9 kW
 Masse: B 690 x T 595 x H 780 mm
Inklusive Tisch und Besteckauffangkorb
 Gewicht: 85.3 kg
Best.-Nr. 110.425
CHF 8'210.- / R 1

Granulat, 7 kg Beutel
Best.-Nr. 109.440
CHF 140.- / R 1



Granulat

Das verwendete Maiskolbengranulat ist ein umweltfreundliches Pflanzengranulat, welches Flecken schonend entfernt. Das Granulat sollte je nach Bedarf – spätestens alle 3 Monate – gewechselt werden, damit das Gerät innen stets hygienisch sauber ist. Nach Gebrauch kann das Granulat problemlos umweltfreundlich entsorgt werden.



Weitere CNS Möbel finden Sie in unserem Spezialkatalog „MySteelStar“



Aufsatzborde 1-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 400 mm

| B (mm) | Best.-Nr. | CHF | R |
|--------|-----------|-------|---|
| 800 | 315.080 | 280.- | 1 |
| 1000 | 315.100 | 290.- | 1 |
| 1200 | 315.120 | 305.- | 1 |
| 1400 | 315.140 | 320.- | 1 |
| 1600 | 315.160 | 330.- | 1 |
| 1800 | 315.180 | 360.- | 1 |
| 2000 | 315.200 | 370.- | 1 |



Aufsatzborde 2-fach

Edelstahl, allseitig abgekantet,
mit Vierkantrohren 25 x 25 mm
Bautiefe 350 mm, Höhe 650 mm

| B (mm) | Best.-Nr. | CHF | R |
|--------|-----------|-------|---|
| 800 | 325.080 | 515.- | 1 |
| 1000 | 325.100 | 540.- | 1 |
| 1200 | 325.120 | 555.- | 1 |
| 1400 | 325.140 | 569.- | 1 |
| 1600 | 325.160 | 610.- | 1 |
| 1800 | 325.180 | 660.- | 1 |
| 2000 | 325.200 | 710.- | 1 |



Lieferung ohne GN-Behälter

Gewürzbord für GN-Behälter 1/6

aus Edelstahl, mit GN-Behälter-Stopper
inklusive Befestigungsmaterial

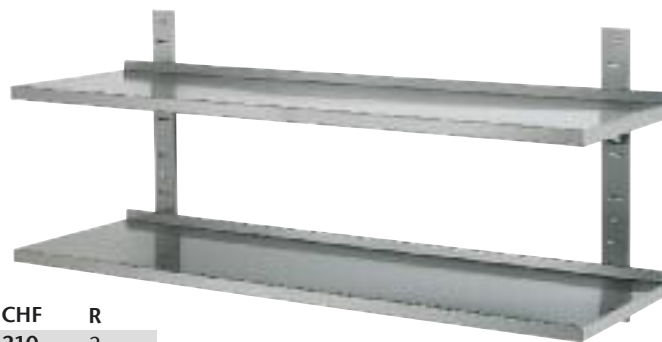
B 800 x T 200 mm
für 4 GN 1/6
Best.-Nr. 389.080
CHF 215.- / R 1

B 1200 x T 200 mm
für 6 GN 1/6
Best.-Nr. 389.120
CHF 275.- / R 1

B 1000 x T 200 mm
für 5 GN 1/6
Best.-Nr. 389.100
CHF 240.- / R 1

B 1400 x T 200 mm
für 7 GN 1/6
Best.-Nr. 389.140
CHF 310.- / R 1

Wandregale, aus CNS mit Konsolen und Verstellsschienen



1-etagig

Tiefe 300 mm

| Masse mm | | | Anzahl Konsolen | Best.-Nr. | CHF | R |
|----------|-----|-----|--------------------|-----------|-------|---|
| B | T | H | | | | |
| 600 | 300 | 294 | 2 | M64030063 | 210.- | 2 |
| 800 | 300 | 294 | 2 | M64030083 | 220.- | 2 |
| 1000 | 300 | 294 | 2 | M64030103 | 230.- | 2 |
| 1200 | 300 | 294 | 2 | M64030123 | 240.- | 2 |
| 1400 | 300 | 294 | 2 | M64030143 | 250.- | 2 |
| 1600 | 300 | 294 | 3 | M64030163 | 310.- | 2 |
| 1800 | 300 | 294 | 3 | M64030183 | 320.- | 2 |
| 2000 | 300 | 294 | 3 | M64030203 | 330.- | 2 |
| 2200 | 300 | 294 | 4 | M64030223 | 400.- | 2 |
| 2400 | 300 | 294 | 4 | M64030243 | 410.- | 2 |

Tiefe 400 mm

| Masse mm | | | Anzahl Konsolen | Best.-Nr. | CHF | R |
|----------|-----|-----|--------------------|-----------|-------|---|
| B | T | H | | | | |
| 600 | 400 | 294 | 2 | M64030064 | 220.- | 2 |
| 800 | 400 | 294 | 2 | M64030084 | 240.- | 2 |
| 1000 | 400 | 294 | 2 | M64030104 | 250.- | 2 |
| 1200 | 400 | 294 | 2 | M64030124 | 270.- | 2 |
| 1400 | 400 | 294 | 3 | M64030144 | 310.- | 2 |
| 1600 | 400 | 294 | 3 | M64030164 | 350.- | 2 |
| 1800 | 400 | 294 | 3 | M64030184 | 360.- | 2 |
| 2000 | 400 | 294 | 3 | M64030204 | 380.- | 2 |
| 2200 | 400 | 294 | 4 | M64030224 | 440.- | 2 |
| 2400 | 400 | 294 | 4 | M64030244 | 460.- | 2 |

2-etagig

Tiefe 300 mm

| Masse mm | | | Anzahl Konsolen | Best.-Nr. | CHF | R |
|----------|-----|-----|--------------------|-----------|-------|---|
| B | T | H | | | | |
| 600 | 300 | 588 | 2 | M64040063 | 380.- | 2 |
| 800 | 300 | 588 | 2 | M64040083 | 400.- | 2 |
| 1000 | 300 | 588 | 2 | M64040103 | 420.- | 2 |
| 1200 | 300 | 588 | 2 | M64040123 | 450.- | 2 |
| 1400 | 300 | 588 | 2 | M64040143 | 470.- | 2 |
| 1600 | 300 | 588 | 3 | M64040163 | 560.- | 2 |
| 1800 | 300 | 588 | 3 | M64040183 | 590.- | 2 |
| 2000 | 300 | 588 | 3 | M64040203 | 610.- | 2 |
| 2200 | 300 | 588 | 4 | M64040223 | 720.- | 2 |
| 2400 | 300 | 588 | 4 | M64040243 | 740.- | 2 |

Tiefe 400 mm

| Masse mm | | | Anzahl Konsolen | Best.-Nr. | CHF | R |
|----------|-----|-----|--------------------|-----------|-------|---|
| B | T | H | | | | |
| 600 | 400 | 588 | 2 | M64040064 | 410.- | 2 |
| 800 | 400 | 588 | 2 | M64040084 | 440.- | 2 |
| 1000 | 400 | 588 | 2 | M64040104 | 470.- | 2 |
| 1200 | 400 | 588 | 2 | M64040124 | 500.- | 2 |
| 1400 | 400 | 588 | 3 | M64040144 | 610.- | 2 |
| 1600 | 400 | 588 | 3 | M64040164 | 630.- | 2 |
| 1800 | 400 | 588 | 3 | M64040184 | 670.- | 2 |
| 2000 | 400 | 588 | 3 | M64040204 | 710.- | 2 |
| 2200 | 400 | 588 | 4 | M64040224 | 820.- | 2 |
| 2400 | 400 | 588 | 4 | M64040244 | 850.- | 2 |



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Arbeitstische, CNS 18/10,
Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Füsse aus Vierkantrohr 40 x 40 mm,
Fussstollen auf 20 mm verstellbar
Höhe 900 mm



Arbeitstisch ohne Aufkantung, mit Zwischenboden

Tiefe 600 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 700 | TGR00-076010 | 660.- | 2 |
| 800 | TGR00-086010 | 690.- | 2 |
| 900 | TGR00-096010 | 710.- | 2 |
| 1000 | TGR00-106010 | 740.- | 2 |
| 1100 | TGR00-116010 | 760.- | 2 |
| 1200 | TGR00-126010 | 780.- | 2 |
| 1300 | TGR00-136010 | 810.- | 2 |
| 1400 | TGR00-146010 | 830.- | 2 |
| 1500 | TGR00-156010 | 860.- | 2 |
| 1600 | TGR00-166010 | 880.- | 2 |
| 1800 | TGR00-186010 | 930.- | 2 |
| 2000 | TGR00-206010 | 980.- | 2 |
| 2200 | TGR00-226010 | 1'030.- | 2 |

Tiefe 700 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 700 | TGR00-077010 | 700.- | 2 |
| 800 | TGR00-087010 | 730.- | 2 |
| 900 | TGR00-097010 | 750.- | 2 |
| 1000 | TGR00-107010 | 770.- | 2 |
| 1100 | TGR00-117010 | 800.- | 2 |
| 1200 | TGR00-127010 | 820.- | 2 |
| 1300 | TGR00-137010 | 850.- | 2 |
| 1400 | TGR00-147010 | 870.- | 2 |
| 1500 | TGR00-157010 | 900.- | 2 |
| 1600 | TGR00-167010 | 920.- | 2 |
| 1800 | TGR00-187010 | 970.- | 2 |
| 2000 | TGR00-207010 | 1'020.- | 2 |
| 2200 | TGR00-227010 | 1'070.- | 2 |



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“



Schubladen

für Arbeitstische Tiefe 600 und 700 mm

für Tische - Tiefe 600 mm
Masse mm

| B | T | H | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|-----|-----|--------------|-------|---|
| 400 | 560 | 200 | CT1C0-045620 | 370.- | 2 |
| 600 | 560 | 200 | CT1C0-065620 | 380.- | 2 |

für Tische - Tiefe 700 mm
Masse mm

| B | T | H | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|-----|-----|--------------|-------|---|
| 400 | 660 | 200 | CT1C0-046620 | 390.- | 2 |
| 600 | 660 | 200 | CT1C0-066620 | 420.- | 2 |

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Arbeitstische, CNS 18/10,
Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Füsse aus Vierkantrohr 40 x 40 mm,
Fussstollen auf 20 mm verstellbar
Höhe 900 mm

Arbeitstisch mit Aufkantung H 100 mm, mit Zwischenboden

Tiefe 600 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 700 | TGR0A-076010 | 710.- | 2 |
| 800 | TGR0A-086010 | 740.- | 2 |
| 900 | TGR0A-096010 | 760.- | 2 |
| 1000 | TGR0A-106010 | 790.- | 2 |
| 1100 | TGR0A-116010 | 820.- | 2 |
| 1200 | TGR0A-126010 | 840.- | 2 |
| 1300 | TGR0A-136010 | 870.- | 2 |
| 1400 | TGR0A-146010 | 890.- | 2 |
| 1500 | TGR0A-156010 | 920.- | 2 |
| 1600 | TGR0A-166010 | 950.- | 2 |
| 1800 | TGR0A-186010 | 1'000.- | 2 |
| 2000 | TGR0A-206010 | 1'050.- | 2 |
| 2200 | TGR0A-226010 | 1'120.- | 2 |

Tiefe 700 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 700 | TGR0A-077010 | 750.- | 2 |
| 800 | TGR0A-087010 | 780.- | 2 |
| 900 | TGR0A-097010 | 800.- | 2 |
| 1000 | TGR0A-107010 | 830.- | 2 |
| 1100 | TGR0A-117010 | 850.- | 2 |
| 1200 | TGR0A-127010 | 880.- | 2 |
| 1300 | TGR0A-137010 | 910.- | 2 |
| 1400 | TGR0A-147010 | 930.- | 2 |
| 1500 | TGR0A-157010 | 960.- | 2 |
| 1600 | TGR0A-167010 | 980.- | 2 |
| 1800 | TGR0A-187010 | 1'040.- | 2 |
| 2000 | TGR0A-207010 | 1'090.- | 2 |
| 2200 | TGR0A-227010 | 1'140.- | 2 |



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“

Schubladenblock

für Arbeitstische Tiefe 600 und 700 mm

für Tische - Tiefe 600 mm
Masse mm

| B | T | H | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|-----|-----|--------------|---------|---|
| 400 | 560 | 508 | CT3C0-045658 | 1'090.- | 2 |
| 600 | 560 | 508 | CT3C0-065658 | 1'120.- | 2 |

für Tische - Tiefe 700 mm
Masse mm

| B | T | H | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|-----|-----|--------------|---------|---|
| 400 | 660 | 508 | CT3C0-046658 | 1'120.- | 2 |
| 600 | 660 | 508 | CT3C0-066658 | 1'150.- | 2 |



Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Spültische aus CNS 18/10 mit Grundboden Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet, Füße aus Vierkantrohr 40 x 40 mm, Fussstollen auf 20 mm verstellbar mit Beckenverkleidung, 100 mm Aufkantung, Höhe 900 mm



Weitere CNS Möbel finden Sie in unserem Spezialkatalog „MySteelStar“

Tiefe 600 mm

| B | Tropfriffel | Becken | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------------|------------------|--------------|---------|---|
| 1000 | links | 1x500/400/250 mm | LRSV0-106010 | 1'180.- | 2 |
| 1000 | rechts | 1x500/400/250 mm | LRVS0-106010 | 1'180.- | 2 |
| 1200 | links | 1x400/400/250 mm | LRSV0-126010 | 1'320.- | 2 |
| 1200 | rechts | 1x400/400/250 mm | LRVS0-126010 | 1'320.- | 2 |
| 1400 | links | 2x400/400/250 mm | LRSVV-146010 | 1'680.- | 2 |
| 1400 | rechts | 2x400/400/250 mm | LRVVS-146010 | 1'680.- | 2 |
| 1600 | links | 2x500/400/250 mm | LRSVV-166010 | 1'790.- | 2 |
| 1600 | rechts | 2x500/400/250 mm | LRVVS-166010 | 1'790.- | 2 |
| 2000 | links + rechts | 2x500/400/250 mm | LRSVS-206010 | 2'180.- | 2 |

Tiefe 700 mm

| B | Tropfriffel | Becken | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------------|------------------|--------------|---------|---|
| 1000 | links | 1x500/500/300 mm | LRSV0-107010 | 1'260.- | 2 |
| 1000 | rechts | 1x500/500/300 mm | LRVS0-107010 | 1'260.- | 2 |
| 1200 | links | 1x400/500/250 mm | LRSV0-127010 | 1'340.- | 2 |
| 1200 | rechts | 1x400/500/250 mm | LRVS0-127010 | 1'340.- | 2 |
| 1400 | links | 1x600/500/300 mm | LRSV0-147010 | 1'440.- | 2 |
| 1400 | links | 2x400/500/250 mm | LRSVV-147010 | 1'440.- | 2 |
| 1400 | rechts | 1x600/500/300 mm | LRVS0-147010 | 1'710.- | 2 |
| 1400 | rechts | 2x400/500/250 mm | LRVVS-147010 | 1'710.- | 2 |
| 1600 | links | 2x500/500/300 mm | LRSVV-167010 | 1'920.- | 2 |
| 1600 | rechts | 2x500/500/300 mm | LRVVS-167010 | 1'920.- | 2 |
| 1800 | links | 2x500/500/300 mm | LRSVV-187010 | 2'060.- | 2 |
| 1800 | rechts | 2x500/500/300 mm | LRVVS-187010 | 2'060.- | 2 |
| 2000 | links | 2x600/500/300 mm | LRSVV-207010 | 2'130.- | 2 |
| 2000 | rechts | 2x600/500/300 mm | LRVVS-207010 | 2'130.- | 2 |
| 2000 | links + rechts | 2x400/500/250 mm | LRSVS-207010 | 2'270.- | 2 |
| 2400 | links + rechts | 2x600/500/300 mm | LRSVS-247010 | 2'690.- | 2 |
| 2600 | links + rechts | 2x600/500/300 mm | LRSVS-267010 | 2'750.- | 2 |

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Spülcenter aus CNS 18/10 mit Grundboden
Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
Füsse aus Vierkantrohr 40 x 40 mm
Fussstollen auf 20 mm verstellbar
mit Beckenverkleidung, 100 mm Aufkantung
Höhe 900 mm



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“



Tiefe 600 mm

| B | Tropfriffel | Becken | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|-------------|------------------|--------------|---------|---|
| 1200 | links | 1x400/400/250 mm | L6SV0-126010 | 1'050.- | 2 |
| 1200 | rechts | 1x400/400/250 mm | L6VS0-126010 | 1'050.- | 2 |
| 1600 | links | 2x400/400/250 mm | L6SVV-166010 | 1'480.- | 2 |
| 1600 | rechts | 2x400/400/250 mm | L6VVS-166010 | 1'480.- | 2 |

Tiefe 700 mm

| B | Tropfriffel | Becken | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|-------------|------------------|--------------|---------|---|
| 1200 | links | 1x400/500/250 mm | L6SV0-127010 | 1'100.- | 2 |
| 1200 | rechts | 1x400/500/250 mm | L6VS0-127010 | 1'100.- | 2 |
| 1400 | links | 1x600/500/300 mm | L6SV0-147010 | 1'200.- | 2 |
| 1400 | rechts | 1x600/500/300 mm | L6VS0-147010 | 1'200.- | 2 |
| 1600 | links | 2x400/500/250 mm | L6SVV-167010 | 1'540.- | 2 |
| 1600 | rechts | 2x400/500/250 mm | L6VVS-167010 | 1'540.- | 2 |
| 1800 | links | 2x500/500/300 mm | L6SVV-187010 | 1'740.- | 2 |
| 1800 | rechts | 2x500/500/300 mm | L6VVS-187010 | 1'740.- | 2 |
| 2000 | links | 2x600/500/300 mm | L6SVV-207010 | 1'880.- | 2 |
| 2000 | rechts | 2x600/500/300 mm | L6VVS-207010 | 1'880.- | 2 |

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Arbeitsschränke, CNS 18/10,
Scotch-Brite-Schliff, 40 mm abgekantet
mit Schiebetüren,
Zwischenboden höhenverstellbar
Runde Füße verstellbar
Höhe 900 mm



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“

Tiefe 600 mm ohne Aufkantung

| B | Best.-Nr | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | TSR00-106010 | 1'850.- | 2 |
| 1100 | TSR00-116010 | 1'910.- | 2 |
| 1200 | TSR00-126010 | 1'960.- | 2 |
| 1300 | TSR00-136010 | 2'020.- | 2 |
| 1400 | TSR00-146010 | 2'080.- | 2 |
| 1500 | TSR00-156010 | 2'130.- | 2 |
| 1600 | TSR00-166010 | 2'190.- | 2 |
| 1700 | TSR00-176010 | 2'250.- | 2 |
| 1800 | TSR00-186010 | 2'300.- | 2 |
| 1900 | TSR00-196010 | 2'360.- | 2 |
| 2000 | TSR00-206010 | 2'420.- | 2 |

Tiefe 700 mm ohne Aufkantung

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | TSR00-107010 | 1'990.- | 2 |
| 1100 | TSR00-117010 | 2'050.- | 2 |
| 1200 | TSR00-127010 | 2'120.- | 2 |
| 1300 | TSR00-137010 | 2'180.- | 2 |
| 1400 | TSR00-147010 | 2'250.- | 2 |
| 1500 | TSR00-157010 | 2'310.- | 2 |
| 1600 | TSR00-167010 | 2'370.- | 2 |
| 1700 | TSR00-177010 | 2'440.- | 2 |
| 1800 | TSR00-187010 | 2'500.- | 2 |
| 1900 | TSR00-197010 | 2'570.- | 2 |
| 2000 | TSR00-207010 | 2'630.- | 2 |

Tiefe 600 mm mit Aufkantung H 100 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | TSR0A-106010 | 1'910.- | 2 |
| 1100 | TSR0A-116010 | 1'970.- | 2 |
| 1200 | TSR0A-126010 | 2'020.- | 2 |
| 1300 | TSR0A-136010 | 2'080.- | 2 |
| 1400 | TSR0A-146010 | 2'140.- | 2 |
| 1500 | TSR0A-156010 | 2'200.- | 2 |
| 1600 | TSR0A-166010 | 2'260.- | 2 |
| 1700 | TSR0A-176010 | 2'320.- | 2 |
| 1800 | TSR0A-186010 | 2'380.- | 2 |
| 1900 | TSR0A-196010 | 2'430.- | 2 |
| 2000 | TSR0A-206010 | 2'490.- | 2 |

Tiefe 700 mm mit Aufkantung H 100 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | TSR0A-107010 | 2'050.- | 2 |
| 1100 | TSR0A-117010 | 2'110.- | 2 |
| 1200 | TSR0A-127010 | 2'180.- | 2 |
| 1300 | TSR0A-137010 | 2'240.- | 2 |
| 1400 | TSR0A-147010 | 2'310.- | 2 |
| 1500 | TSR0A-157010 | 2'380.- | 2 |
| 1600 | TSR0A-167010 | 2'440.- | 2 |
| 1700 | TSR0A-177010 | 2'510.- | 2 |
| 1800 | TSR0A-187010 | 2'570.- | 2 |
| 1900 | TSR0A-197010 | 2'640.- | 2 |
| 2000 | TSR0A-207010 | 2'710.- | 2 |

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

Wandhängeschränke, offen
CNS 18/10, Scotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
Bautiefe 380 mm



Höhe 720 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 400 | PAR00-043810 | 370.- | 2 |
| 600 | PAR00-063810 | 460.- | 2 |
| 800 | PAR00-083810 | 560.- | 2 |
| 1000 | PAR00-103810 | 650.- | 2 |
| 1200 | PAR00-123810 | 750.- | 2 |
| 1400 | PAR00-143810 | 840.- | 2 |
| 1500 | PAR00-153810 | 880.- | 2 |
| 1600 | PAR00-163810 | 940.- | 2 |
| 1800 | PAR00-183810 | 1'030.- | 2 |
| 2000 | PAR00-203810 | 1'120.- | 2 |

Höhe 900 mm

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 400 | PAR00-043890 | 470.- | 2 |
| 600 | PAR00-063890 | 590.- | 2 |
| 800 | PAR00-083890 | 710.- | 2 |
| 1000 | PAR00-103890 | 830.- | 2 |
| 1200 | PAR00-123890 | 950.- | 2 |
| 1400 | PAR00-143890 | 1'060.- | 2 |
| 1500 | PAR00-153890 | 1'120.- | 2 |
| 1600 | PAR00-163890 | 1'180.- | 2 |
| 1800 | PAR00-183890 | 1'300.- | 2 |
| 2000 | PAR00-203890 | 1'420.- | 2 |



Weitere CNS Möbel finden Sie
in unserem Spezialkatalog
„MySteelStar“

Wandhängeschränke mit Schiebetüren
CNS 18/10, Scotch-Brite-Schliff
mit höhenverstellbarem Zwischenboden
und schallgedämpfte Flügel- oder
Schiebetüren
Bautiefe 380 mm



Höhe 720 mm

Mit Flügeltür

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|--------------|-------|---|
| 400 | PBR00-043810 | 550.- | 2 |
| 600 | PBR00-063810 | 690.- | 2 |
| 800 | PBR00-083810 | 840.- | 2 |

Mit Schiebetüren

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | PSR00-103810 | 830.- | 2 |
| 1200 | PSR00-123810 | 950.- | 2 |
| 1400 | PSR00-143810 | 1'060.- | 2 |
| 1500 | PSR00-153810 | 1'110.- | 2 |
| 1600 | PSR00-163810 | 1'180.- | 2 |
| 1800 | PSR00-183810 | 1'300.- | 2 |
| 2000 | PSR00-203810 | 1'410.- | 2 |

Höhe 900 mm

Mit Flügeltür

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|-----|--------------|---------|---|
| 400 | PBR00-043890 | 620.- | 2 |
| 600 | PBR00-063890 | 790.- | 2 |
| 800 | PBR00-083890 | 1'010.- | 2 |

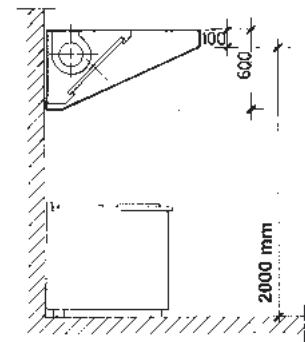
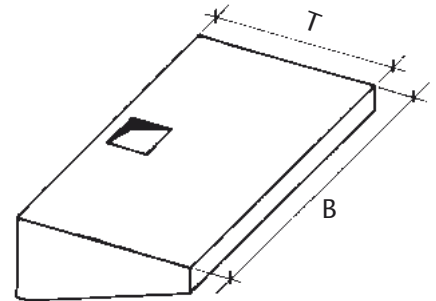
Mit Schiebetüren

| B | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|--------------|---------|---|
| 1000 | PSR00-103890 | 1'060.- | 2 |
| 1200 | PSR00-123890 | 1'200.- | 2 |
| 1400 | PSR00-143890 | 1'350.- | 2 |
| 1500 | PSR00-153890 | 1'430.- | 2 |
| 1600 | PSR00-163890 | 1'510.- | 2 |
| 1800 | PSR00-183890 | 1'650.- | 2 |
| 2000 | PSR00-203890 | 1'800.- | 2 |

Verlangen Sie den CNS-Möbel Katalog

- **Haubenkörper**
komplett aus CNS 18/10 mit rundumlaufender, fett dicht verschweisster Fettauffangrinne, alle Schnittkanten entgratet und umgeschlagen
- **Filter**
Flammschutzfilter serienmässig, komplett aus CNS 18/10, sehr hoher Fettabscheidegrad.
Flammschutzfilter:
Typ FA: B 400 x T 300 x H 25 mm
Typ FB: B 500 x T 300 x H 25 mm
Typ FC: B 400 x T 400 x H 25 mm
Typ FD: B 500 x T 400 x H 25 mm

Rundfilter:
Komplett aus CNS 18/10, sehr hoher Fettabscheidegrad.
Typ RA: Ø 300 H 200 mm
Typ RB: Ø 300 H 250 mm
Typ RC: Ø 300 H 300 mm
- **Beleuchtung**
Standard: Aufbaubeleuchtungskörper IP65
Optionen gegen Aufpreis: Einbauleuchten oder LED-Lichtband
- **Gebläse**
Eingebaute, direktangetriebene Radialgebläse mit 230V Motor
Elektronische, stufenlose Drehzahlregler (110-230V)
- **Zubehör**
Externe Gebläse, Kanäle, etc. auf Anfrage



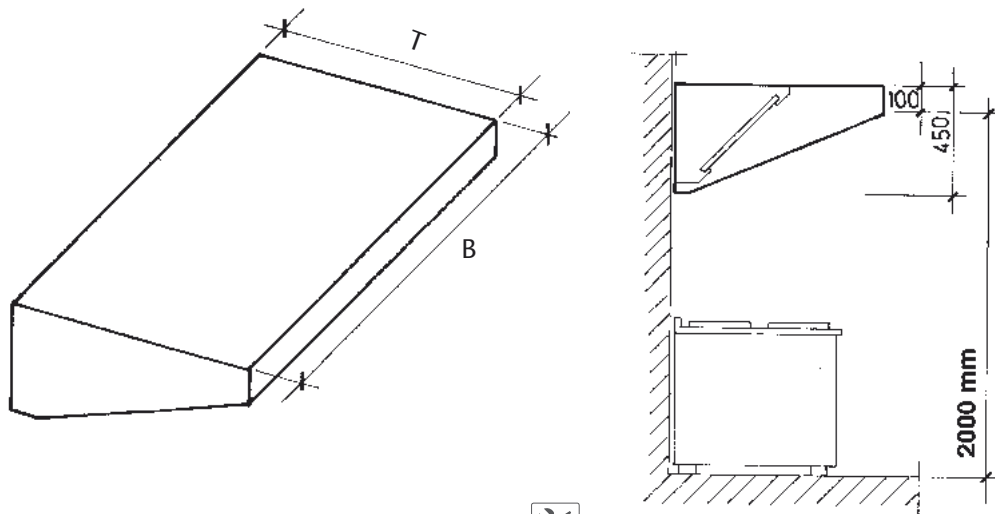
Wand-Abzugshauben, angeschragt mit Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Gebläse (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|---------|--------|----------------|---------------------------------|-----|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 900 | 600/100 | 2 x FB | 1'100 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 216.120 | 3'690.- | 1 |
| 1400 | 900 | 600/100 | 2 x FB | 1'350 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 216.140 | 4'150.- | 1 |
| 1600 | 900 | 600/100 | 3 x FC | 1'800 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 216.160 | 4'740.- | 1 |
| 1800 | 900 | 600/100 | 3 x FC | 2'000 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 216.180 | 4'850.- | 1 |
| 2000 | 900 | 600/100 | 4 x FC | 2'200 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 216.200 | 5'210.- | 1 |
| 2200 | 900 | 600/100 | 4 x FC | 2'500 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 216.220 | 5'250.- | 1 |
| 2400 | 900 | 600/100 | 4 x FD | 2'600 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 216.240 | 5'770.- | 1 |
| 2600 | 900 | 600/100 | 4 x FD | 2'800 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 216.260 | 6'000.- | 1 |

Wand-Abzugshauben, angeschragt mit Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Gebläse (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|---------|--------|----------------|---------------------------------|-----|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1100 | 600/100 | 2 x FC | 1'450 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 218.120 | 3'890.- | 1 |
| 1400 | 1100 | 600/100 | 2 x FD | 1'600 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 218.140 | 4'450.- | 1 |
| 1600 | 1100 | 600/100 | 3 x FC | 1'800 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 218.160 | 4'820.- | 1 |
| 1800 | 1100 | 600/100 | 3 x FD | 2'000 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 218.180 | 4'980.- | 1 |
| 2000 | 1100 | 600/100 | 4 x FD | 2'200 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 218.200 | 5'390.- | 1 |
| 2200 | 1100 | 600/100 | 4 x FC | 2'600 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 218.220 | 5'560.- | 1 |
| 2400 | 1100 | 600/100 | 4 x FD | 3'000 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 218.240 | 5'880.- | 1 |
| 2600 | 1100 | 600/100 | 4 x FD | 3'200 | 350/300 | 380 | 1 x 58 W | 218.260 | 6'210.- | 1 |
| 2800 | 1100 | 600/100 | 5 x FD | 3'400 | 350/300 | 380 | 1 x 58 W | 218.280 | 6'570.- | 1 |
| 3000 | 1100 | 600/100 | 5 x FD | 3'600 | 350/300 | 380 | 1 x 58 W | 218.300 | 6'720.- | 1 |

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.



Wand-Abzugshauben, angeschrägt ohne Gebläse

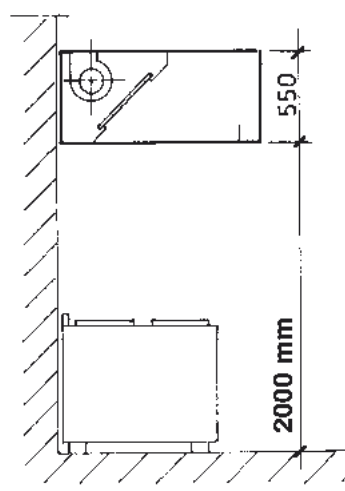
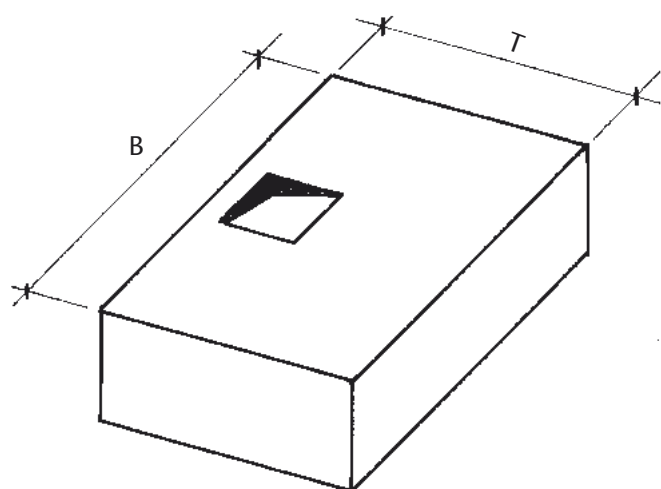
| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|---------|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 900 | 450/100 | 2 x FD | 1'400 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 217.120 | 2'290.- | 1 |
| 1400 | 900 | 450/100 | 3 x FC | 1'500 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 217.140 | 2'400.- | 1 |
| 1600 | 900 | 450/100 | 3 x FC | 1'800 | 300/250 | 300 | 1 x 18 W | 217.160 | 2'610.- | 1 |
| 1800 | 900 | 450/100 | 3 x FD | 2'100 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 217.180 | 2'800.- | 1 |
| 2000 | 900 | 450/100 | 4 x FC | 2'400 | 350/300 | 380 | 1 x 36 W | 217.200 | 3'100.- | 1 |
| 2400 | 900 | 450/100 | 4 x FD | 2'900 | 350/350 | 400 | 1 x 58 W | 217.240 | 3'420.- | 1 |
| 2600 | 900 | 450/100 | 4 x FD | 3'100 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 217.260 | 3'600.- | 1 |
| 2800 | 900 | 450/100 | 6 x FC | 3'400 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 217.280 | 3'890.- | 1 |
| 3000 | 900 | 450/100 | 5 x FD | 3'600 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 2 x 36 W | 217.300 | 4'260.- | 1 |
| 3400 | 900 | 450/100 | 7 x FC | 4'000 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 217.340 | 4'630.- | 1 |
| 3600 | 900 | 450/100 | 6 x FD | 4'300 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 217.360 | 4'750.- | 1 |
| 3800 | 900 | 450/100 | 6 x FD | 4'600 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 217.380 | 4'930.- | 1 |
| 4000 | 900 | 450/100 | 7 x FD | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 217.400 | 5'220.- | 1 |
| 4200 | 900 | 450/100 | 7 x FD | 5'100 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 217.420 | 5'630.- | 1 |
| 4600 | 900 | 450/100 | 8 x FD | 5'600 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 217.460 | 6'210.- | 1 |
| 5000 | 900 | 450/100 | 8 x FD | 6'100 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 217.500 | 7'010.- | 1 |

Wand-Abzugshauben, angeschrägt ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|---------|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1100 | 450/100 | 2 x FD | 1'550 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 219.120 | 2'420.- | 1 |
| 1400 | 1100 | 450/100 | 2 x FC | 1'800 | 300/250 | 300 | 1 x 18 W | 219.140 | 2'640.- | 1 |
| 1600 | 1100 | 450/100 | 3 x FC | 2'050 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 219.160 | 2'780.- | 1 |
| 1800 | 1100 | 450/100 | 3 x FD | 2'300 | 350/300 | 380 | 1 x 36 W | 219.180 | 2'900.- | 1 |
| 2000 | 1100 | 450/100 | 4 x FC | 2'600 | 350/350 | 400 | 1 x 36 W | 219.200 | 3'240.- | 1 |
| 2400 | 1100 | 450/100 | 4 x FD | 3'100 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 219.240 | 3'600.- | 1 |
| 2600 | 1100 | 450/100 | 4 x FD | 3'300 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 219.260 | 3'770.- | 1 |
| 2800 | 1100 | 450/100 | 6 x FC | 3'550 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 219.280 | 4'060.- | 1 |
| 3000 | 1100 | 450/100 | 5 x FD | 3'800 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 219.300 | 4'430.- | 1 |
| 3400 | 1100 | 450/100 | 7 x FC | 4'300 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 219.340 | 4'910.- | 1 |
| 3600 | 1100 | 450/100 | 6 x FD | 4'600 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 219.360 | 5'090.- | 1 |
| 3800 | 1100 | 450/100 | 7 x FD | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 219.380 | 5'240.- | 1 |
| 4000 | 1100 | 450/100 | 7 x FD | 5'200 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 219.400 | 5'510.- | 1 |
| 4200 | 1100 | 450/100 | 9 x FC | 5'500 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 219.420 | 5'970.- | 1 |
| 4600 | 1100 | 450/100 | 8 x FD | 6'100 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 36 W | 219.460 | 6'600.- | 1 |
| 5000 | 1100 | 450/100 | 8 x FD | 6'800 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 219.500 | 7'450.- | 1 |

Lieferung in 2 Teilen + 15 %

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.



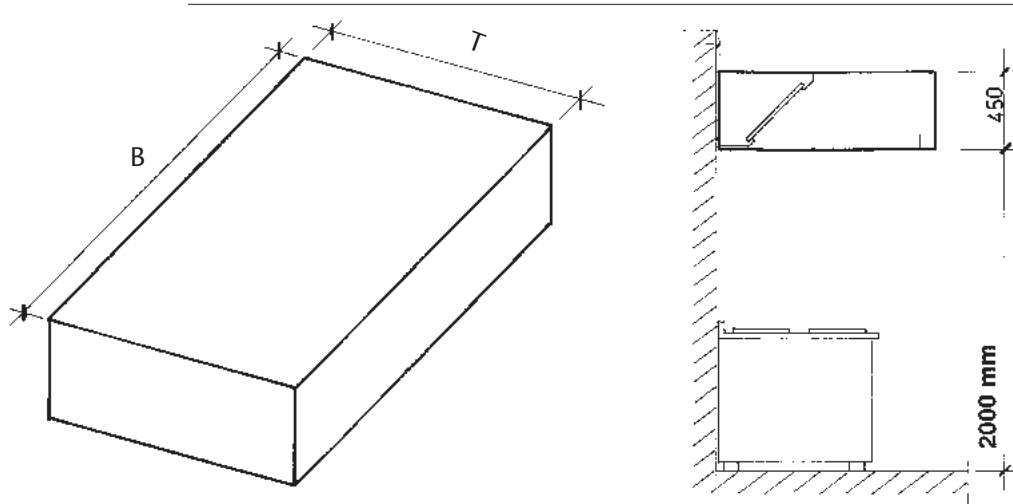
Wand-Abzugshauben, kastenförmig mit Gebläse

| B | Masse mm | | | Filter | Gebläse (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|--------|----------------|---------------------------------|----------|-------------|-----------|-----|---|
| | T | H | □ | | | ∅ | | | | | |
| 1200 | 900 | 550 | 2 x FB | 1'450 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 224.120 | 3'750.- | 1 | |
| 1400 | 900 | 550 | 2 x FB | 1'550 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 224.140 | 4'090.- | 1 | |
| 1600 | 900 | 550 | 3 x FC | 1'750 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 224.160 | 4'500.- | 1 | |
| 1800 | 900 | 550 | 3 x FC | 1'950 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 224.180 | 4'620.- | 1 | |
| 2000 | 900 | 550 | 4 x FC | 2'200 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 224.200 | 4'830.- | 1 | |
| 2200 | 900 | 550 | 4 x FC | 2'500 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 224.220 | 5'150.- | 1 | |
| 2400 | 900 | 550 | 4 x FD | 2'600 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 224.240 | 5'440.- | 1 | |
| 2600 | 900 | 550 | 4 x FD | 2'800 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 224.260 | 5'790.- | 1 | |

Wand-Abzugshauben, kastenförmig mit Gebläse

| B | Masse mm | | | Filter | Gebläse (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|--------|----------------|---------------------------------|----------|-------------|-----------|-----|---|
| | T | H | □ | | | ∅ | | | | | |
| 1200 | 1100 | 550 | 2 x FB | 1'450 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 226.120 | 4'760.- | 1 | |
| 1400 | 1100 | 550 | 2 x FB | 1'550 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 226.140 | 4'890.- | 1 | |
| 1600 | 1100 | 550 | 3 x FC | 1'750 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 226.160 | 5'360.- | 1 | |
| 1800 | 1100 | 550 | 3 x FC | 1'950 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 226.180 | 5'560.- | 1 | |
| 2000 | 1100 | 550 | 4 x FC | 2'200 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 226.200 | 5'920.- | 1 | |
| 2200 | 1100 | 550 | 4 x FC | 2'600 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 226.220 | 6'120.- | 1 | |
| 2400 | 1100 | 550 | 4 x FD | 3'000 | 300/300 | 350 | 1 x 58 W | 226.240 | 6'450.- | 1 | |
| 2600 | 1100 | 550 | 4 x FD | 3'200 | 350/300 | 380 | 1 x 58 W | 226.260 | 6'750.- | 1 | |

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.



Wand-Abzugshauben, kastenförmig ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 900 | 450 | 2 x FD | 1'500 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 225.120 | 2'550.- | 1 |
| 1400 | 900 | 450 | 3 x FC | 1'750 | 300/250 | 280 | 1 x 18 W | 225.140 | 2'810.- | 1 |
| 1600 | 900 | 450 | 3 x FC | 2'000 | 300/300 | 300 | 1 x 18 W | 225.160 | 2'930.- | 1 |
| 1800 | 900 | 450 | 3 x FD | 2'250 | 350/300 | 350 | 1 x 36 W | 225.180 | 3'120.- | 1 |
| 2000 | 900 | 450 | 4 x FC | 2'500 | 350/350 | 380 | 1 x 36 W | 225.200 | 3'510.- | 1 |
| 2400 | 900 | 450 | 4 x FD | 3'000 | 400/350 | 400 | 1 x 58 W | 225.240 | 3'860.- | 1 |
| 2600 | 900 | 450 | 4 x FD | 3'250 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 225.260 | 3'960.- | 1 |
| 2800 | 900 | 450 | 6 x FC | 3'500 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 225.280 | 4'350.- | 1 |
| 3000 | 900 | 450 | 5 x FD | 3'750 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 2 x 36 W | 225.300 | 4'700.- | 1 |
| 3400 | 900 | 450 | 7 x FC | 4'250 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 225.340 | 5'220.- | 1 |
| 3600 | 900 | 450 | 6 x FD | 4'500 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 225.360 | 5'450.- | 1 |
| 3800 | 900 | 450 | 6 x FC | 4'750 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 225.380 | 5'520.- | 1 |
| 4000 | 900 | 450 | 7 x FD | 5'000 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 225.400 | 5'910.- | 1 |
| 4200 | 900 | 450 | 7 x FD | 5'300 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 225.420 | 6'170.- | 1 |
| 4600 | 900 | 450 | 8 x FD | 5'800 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 225.460 | 6'860.- | 1 |
| 5000 | 900 | 450 | 8 x FD | 6'400 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 225.500 | 7'490.- | 1 |

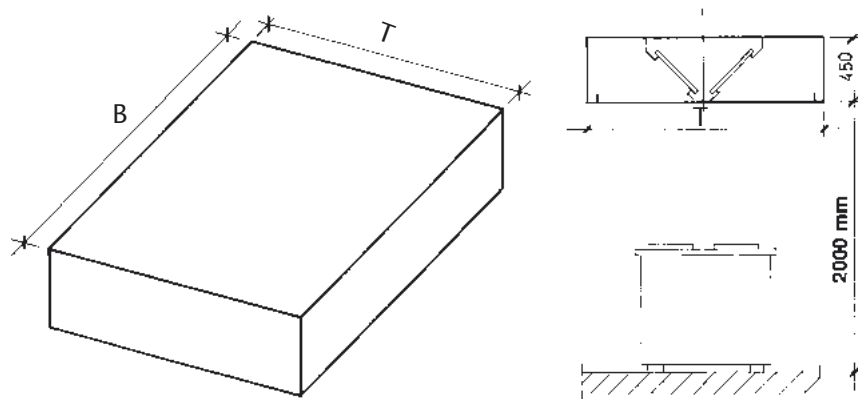
Wand-Abzugshauben, kastenförmig ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1100 | 450 | 2 x FD | 1'600 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 227.120 | 2'690.- | 1 |
| 1400 | 1100 | 450 | 3 x FC | 1'800 | 300/250 | 300 | 1 x 18 W | 227.140 | 2'930.- | 1 |
| 1600 | 1100 | 450 | 3 x FC | 2'000 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 227.160 | 3'080.- | 1 |
| 1800 | 1100 | 450 | 3 x FD | 2'300 | 350/300 | 380 | 1 x 36 W | 227.180 | 3'270.- | 1 |
| 2000 | 1100 | 450 | 4 x FC | 2'600 | 350/350 | 400 | 1 x 36 W | 227.200 | 3'640.- | 1 |
| 2400 | 1100 | 450 | 4 x FD | 3'000 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 227.240 | 4'080.- | 1 |
| 2600 | 1100 | 450 | 4 x FD | 3'300 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 227.260 | 4'180.- | 1 |
| 2800 | 1100 | 450 | 6 x FC | 3'600 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 227.280 | 4'580.- | 1 |
| 3000 | 1100 | 450 | 5 x FD | 3'800 | 2 x 300/250 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 227.300 | 5'010.- | 1 |
| 3400 | 1100 | 450 | 7 x FC | 4'200 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 227.340 | 5'450.- | 1 |
| 3600 | 1100 | 450 | 6 x FD | 4'500 | 2 x 300/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 227.360 | 5'720.- | 1 |
| 3800 | 1100 | 450 | 6 x FC | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 227.380 | 5'800.- | 1 |
| 4000 | 1100 | 450 | 7 x FD | 5'200 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 227.400 | 6'160.- | 1 |
| 4200 | 1100 | 450 | 7 x FD | 5'500 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 227.420 | 6'430.- | 1 |
| 4600 | 1100 | 450 | 8 x FD | 6'200 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 36 W | 227.460 | 7'040.- | 1 |
| 5000 | 1100 | 450 | 8 x FD | 6'900 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 227.500 | 7'850.- | 1 |

Lieferung in 2 Teilen + 15 %

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.

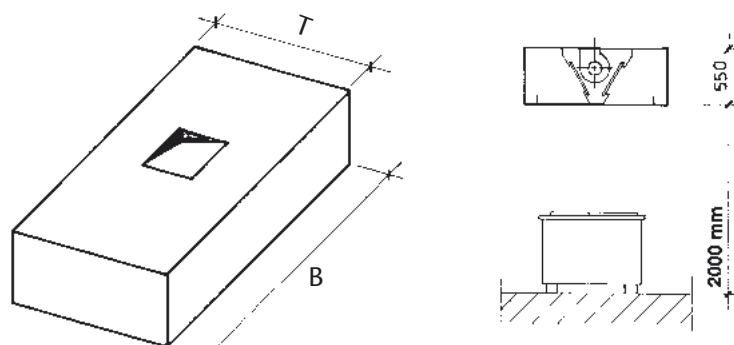
Deckenhauben



Decken-Abzugshauben, kastenförmig ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|---------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | ▣ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1300 | 450 | 4 x FA | 2'000 | 300/300 | 350 | 2 x 18 W | 229.120 | 3'300.- | 1 |
| 1400 | 1300 | 450 | 4 x FB | 2'350 | 350/300 | 380 | 2 x 18 W | 229.140 | 3'520.- | 1 |
| 1600 | 1300 | 450 | 4 x FB | 2'700 | 350/350 | 400 | 2 x 18 W | 229.160 | 3'760.- | 1 |
| 1800 | 1300 | 450 | 6 x FA | 3'050 | 400/350 | 420 | 2 x 36 W | 229.180 | 4'110.- | 1 |
| 2000 | 1300 | 450 | 6 x FB | 3'400 | 400/350 | 420 | 2 x 36 W | 229.200 | 4'440.- | 1 |
| 2200 | 1300 | 450 | 8 x FA | 3'750 | 400/400 | 450 | 2 x 36 W | 229.220 | 4'830.- | 1 |
| 2400 | 1300 | 450 | 8 x FA | 4'100 | 450/400 | 500 | 2 x 36 W | 229.240 | 4'960.- | 1 |
| 2600 | 1300 | 450 | 8 x FB | 4'450 | 450/400 | 500 | 2 x 58 W | 229.260 | 5'430.- | 1 |
| 2800 | 1300 | 450 | 8 x FB | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 58 W | 229.280 | 5'580.- | 1 |
| 3000 | 1300 | 450 | 8 x FB | 5'150 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 4 x 36 W | 229.300 | 6'250.- | 1 |
| 3200 | 1300 | 450 | 8 x FB | 5'500 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 4 x 36 W | 229.320 | 6'480.- | 1 |
| 3400 | 1300 | 450 | 10 x FB | 5'850 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 4 x 36 W | 229.340 | 6'900.- | 1 |
| 3600 | 1300 | 450 | 10 x FB | 6'200 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 229.360 | 7'020.- | 1 |
| 3800 | 1300 | 450 | 12 x FB | 6'550 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 229.380 | 7'480.- | 1 |
| 4000 | 1300 | 450 | 12 x FB | 6'900 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 229.400 | 7'620.- | 1 |
| 4200 | 1300 | 450 | 14 x FB | 7'300 | 2 x 400/400 | 2 x 450 | 4 x 36 W | 229.420 | 7'840.- | 1 |
| 4600 | 1300 | 450 | 14 x FB | 8'000 | 2 x 400/400 | 2 x 450 | 4 x 36 W | 229.460 | 8'080.- | 1 |
| 5000 | 1300 | 450 | 16 x FB | 8'800 | 2 x 450/400 | 2 x 500 | 4 x 58 W | 229.500 | 8'530.- | 1 |

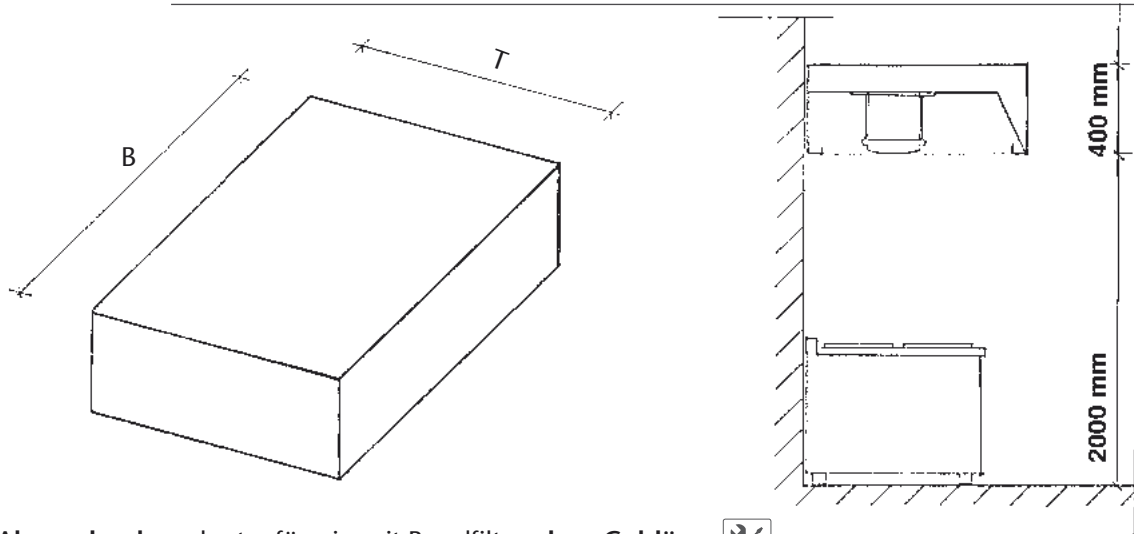
Lieferung in 2 Teilen + 15 %



Decken-Abzugshauben, kastenförmig mit Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Gebläse (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------|---------------------------------|-----|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | ▣ | ∅ | | | | |
| 1400 | 1300 | 550 | 4 x FB | 2'000 | 300/300 | 350 | 2 x 18 W | 228.140 | 5'660.- | 1 |
| 1600 | 1300 | 550 | 4 x FB | 2'200 | 300/300 | 350 | 2 x 18 W | 228.160 | 5'800.- | 1 |
| 1800 | 1300 | 550 | 4 x FD | 2'600 | 300/300 | 350 | 2 x 18 W | 228.180 | 6'400.- | 1 |
| 2000 | 1300 | 550 | 8 x FA | 2'800 | 300/300 | 350 | 2 x 36 W | 228.200 | 6'790.- | 1 |
| 2200 | 1300 | 550 | 8 x FA | 3'200 | 350/300 | 380 | 2 x 36 W | 228.220 | 6'950.- | 1 |
| 2400 | 1300 | 550 | 8 x FC | 3'400 | 350/300 | 380 | 2 x 58 W | 228.240 | 7'850.- | 1 |
| 2600 | 1300 | 550 | 8 x FB | 3'800 | 350/300 | 380 | 2 x 58 W | 228.260 | 8'080.- | 1 |

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.



Wand-Abzugshauben, kastenförmig mit Rundfilter ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 900 | 400 | 2 x RA | 1'500 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 232.120 | 2'460.- | 1 |
| 1400 | 900 | 400 | 2 x RB | 1'750 | 300/250 | 300 | 1 x 18 W | 232.140 | 2'760.- | 1 |
| 1600 | 900 | 400 | 3 x RC | 2'000 | 300/300 | 350 | 1 x 18 W | 232.160 | 3'010.- | 1 |
| 1800 | 900 | 400 | 2 x RC | 2'250 | 350/300 | 380 | 1 x 36 W | 232.180 | 3'230.- | 1 |
| 2000 | 900 | 400 | 3 x RA | 2'500 | 350/350 | 400 | 1 x 36 W | 232.200 | 3'520.- | 1 |
| 2400 | 900 | 400 | 3 x RB | 3'000 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 232.240 | 3'960.- | 1 |
| 2600 | 900 | 400 | 3 x RC | 3'250 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 232.260 | 4'130.- | 1 |
| 2800 | 900 | 400 | 3 x RC | 3'500 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 232.280 | 4'280.- | 1 |
| 3000 | 900 | 400 | 4 x RB | 3'750 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 2 x 36 W | 232.300 | 4'840.- | 1 |
| 3400 | 900 | 400 | 4 x RC | 4'250 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 232.340 | 5'460.- | 1 |
| 3600 | 900 | 400 | 4 x RC | 4'500 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 232.360 | 5'710.- | 1 |
| 3800 | 900 | 400 | 5 x RB | 4'750 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 232.380 | 5'910.- | 1 |
| 4000 | 900 | 400 | 5 x RB | 5'000 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 232.400 | 6'210.- | 1 |
| 4200 | 900 | 400 | 5 x RC | 5'300 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 232.420 | 6'830.- | 1 |
| 4600 | 900 | 400 | 5 x RC | 5'800 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 232.460 | 7'410.- | 1 |
| 5000 | 900 | 400 | 6 x RC | 6'300 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 232.500 | 8'370.- | 1 |

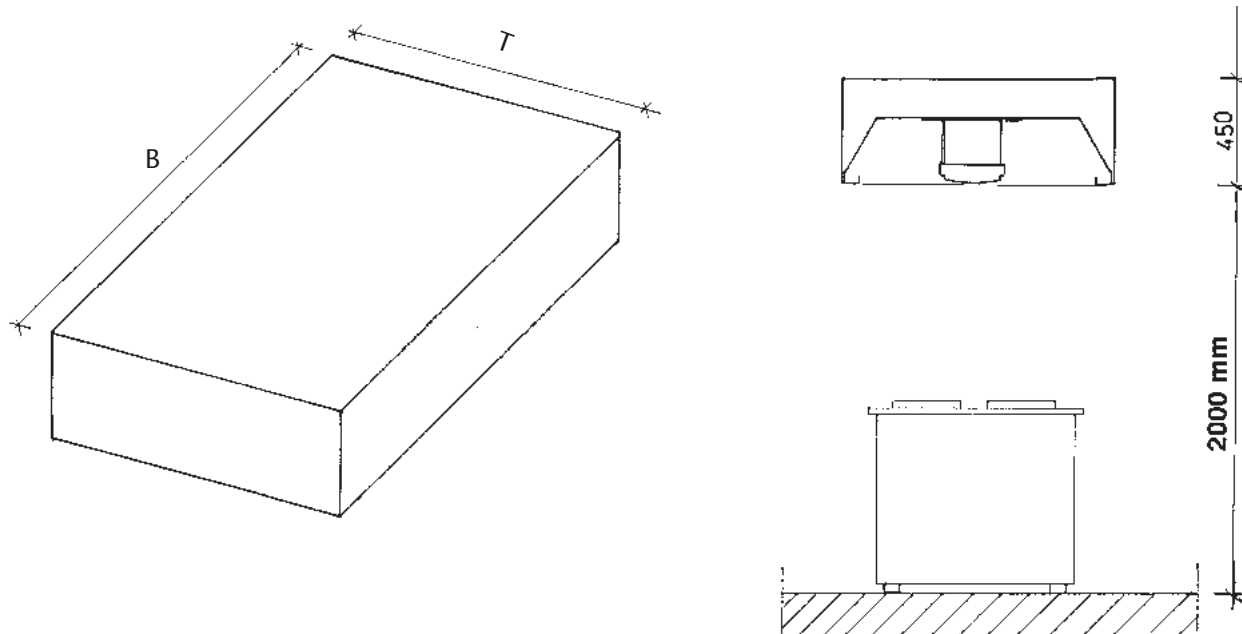
Wand-Abzugshauben, kastenförmig mit Rundfilter ohne Gebläse

| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1100 | 400 | 2 x RA | 1'600 | 250/250 | 280 | 1 x 18 W | 233.120 | 2'720.- | 1 |
| 1400 | 1100 | 400 | 2 x RB | 1'800 | 300/250 | 300 | 1 x 18 W | 233.140 | 2'910.- | 1 |
| 1600 | 1100 | 400 | 2 x RB | 2'000 | 300/300 | 350 | 1 x 36 W | 233.160 | 3'100.- | 1 |
| 1800 | 1100 | 400 | 2 x RC | 2'300 | 350/300 | 380 | 1 x 36 W | 233.180 | 3'280.- | 1 |
| 2000 | 1100 | 400 | 3 x RA | 2'600 | 350/350 | 400 | 1 x 36 W | 233.200 | 3'640.- | 1 |
| 2400 | 1100 | 400 | 3 x RB | 3'000 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 233.240 | 4'080.- | 1 |
| 2600 | 1100 | 400 | 3 x RB | 3'300 | 400/350 | 420 | 1 x 58 W | 233.260 | 4'220.- | 1 |
| 2800 | 1100 | 400 | 3 x RC | 3'600 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 1 x 58 W | 233.280 | 4'400.- | 1 |
| 3000 | 1100 | 400 | 3 x RC | 3'800 | 2 x 300/250 | 2 x 300 | 2 x 36 W | 233.300 | 4'770.- | 1 |
| 3400 | 1100 | 400 | 4 x RB | 4'200 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 233.340 | 5'520.- | 1 |
| 3600 | 1100 | 400 | 4 x RC | 4'500 | 2 x 300/300 | 2 x 350 | 2 x 36 W | 233.360 | 5'850.- | 1 |
| 3800 | 1100 | 400 | 5 x RB | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 36 W | 233.380 | 6'090.- | 1 |
| 4000 | 1100 | 400 | 5 x RB | 5'200 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 233.400 | 6'280.- | 1 |
| 4200 | 1100 | 400 | 5 x RC | 5'500 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 2 x 36 W | 233.420 | 6'970.- | 1 |
| 4600 | 1100 | 400 | 5 x RC | 6'100 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 36 W | 233.460 | 8'070.- | 1 |
| 5000 | 1100 | 400 | 6 x RC | 6'800 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 2 x 58 W | 233.500 | 8'680.- | 1 |

Lieferung in 2 Teilen + 15 %

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.

Deckenhauben



Decken-Abzugshauben, kastenförmig mit Rundfilter ohne Gebläse



| B | Masse mm | | Filter | Max. Leistung (m³/h) | Empfohlener Kanalquerschnitt mm | | Beleuchtung | Best.-Nr. | CHF | R |
|------|----------|-----|--------|----------------------|---------------------------------|---------|-------------|-----------|---------|---|
| | T | H | | | □ | ∅ | | | | |
| 1200 | 1300 | 450 | 2 x RB | 2'000 | 300/300 | 350 | 2 x 18 W | 234.120 | 3'120.- | 1 |
| 1400 | 1300 | 450 | 2 x RB | 2'350 | 350/250 | 300 | 2 x 18 W | 234.140 | 3'300.- | 1 |
| 1600 | 1300 | 450 | 2 x RC | 2'700 | 350/350 | 400 | 2 x 18 W | 234.160 | 3'540.- | 1 |
| 1800 | 1300 | 450 | 3 x RB | 3'050 | 400/350 | 420 | 2 x 36 W | 234.180 | 3'960.- | 1 |
| 2000 | 1300 | 450 | 3 x RC | 3'400 | 400/350 | 420 | 2 x 36 W | 234.200 | 4'200.- | 1 |
| 2200 | 1300 | 450 | 3 x RC | 3'750 | 400/400 | 480 | 2 x 36 W | 234.220 | 4'270.- | 1 |
| 2400 | 1300 | 450 | 3 x RC | 4'100 | 450/400 | 500 | 2 x 36 W | 234.240 | 4'540.- | 1 |
| 2600 | 1300 | 450 | 4 x RB | 4'450 | 450/400 | 500 | 2 x 58 W | 234.260 | 5'130.- | 1 |
| 2800 | 1300 | 450 | 4 x RC | 4'800 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 2 x 58 W | 234.280 | 5'480.- | 1 |
| 3000 | 1300 | 450 | 4 x RC | 5'150 | 2 x 350/300 | 2 x 380 | 4 x 36 W | 234.300 | 6'300.- | 1 |
| 3200 | 1300 | 450 | 4 x RC | 5'500 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 4 x 36 W | 234.320 | 6'770.- | 1 |
| 3400 | 1300 | 450 | 5 x RB | 5'850 | 2 x 350/350 | 2 x 400 | 4 x 36 W | 234.340 | 7'210.- | 1 |
| 3600 | 1300 | 450 | 5 x RC | 6'200 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 234.360 | 7'390.- | 1 |
| 3800 | 1300 | 450 | 5 x RC | 6'550 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 234.380 | 7'550.- | 1 |
| 4000 | 1300 | 450 | 5 x RC | 6'900 | 2 x 400/350 | 2 x 420 | 4 x 36 W | 234.400 | 7'770.- | 1 |
| 4200 | 1300 | 450 | 6 x RC | 7'250 | 2 x 400/400 | 2 x 480 | 4 x 36 W | 234.420 | 8'590.- | 1 |
| 4600 | 1300 | 450 | 6 x RC | 7'900 | 2 x 400/400 | 2 x 480 | 4 x 36 W | 234.460 | 9'060.- | 1 |
| 5000 | 1300 | 450 | 7 x RC | 8'500 | 2 x 450/400 | 2 x 500 | 4 x 58 W | 234.500 | 9'720.- | 1 |

Lieferung in 2 Teilen + 15 %

Hauben werden nach Bestellung gefertigt. Alle Mass-Änderungen und Anpassungen sind machbar.

Elektro-Glaskeramik-Kontaktgill


B 331 x T 458 x H 176 mm
CNS-Gehäuse
Max. Temperatur: 400 °C
Fettschubladen
Obere und untere Bratflächen glatt
Bratflächen: 250 x 250 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW
Gewicht: 10 kg
Best.-Nr. XP-010P
CHF 810.- / R 1



Elektro-Glaskeramik-Kontaktgill


wie vor, jedoch obere Bratfläche gerillt
Best.-Nr. XP-010PR / R 1
CHF 830.- / R 1

Elektro-Glaskeramik-Kontaktgill

B 619 x T 458 x H 176 mm
CNS-Gehäuse
Max. Temperatur: 400 °C
Fettschubladen
Obere und untere Bratflächen glatt
Bratflächen: 2 x 250 x 250 mm
Bratflächen getrennt schaltbar
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 13A
Gewicht: 17 kg
Best.-Nr. XP-020P 
CHF 1'345.- / R 1



Elektro-Glaskeramik-Kontaktgill

wie vor, jedoch obere Bratfläche gerillt
Best.-Nr. XP-020PR 
CHF 1'365.- / R 1

Elektro-Kontaktgrills

- ✓ Robuste Geräte aus CNS
- ✓ Grillplatten aus Gusseisen für optimale Wärmeübertragung
- ✓ Thermostat regelbar von 50 bis 300 °C
- ✓ Aufheizkontrollleuchte
- ✓ Kontrollleuchte EIN/AUS
- ✓ Fettauffangschale
- ✓ Inklusive Reinigungsbürste



Elektro-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 290 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 214 x T 214 mm
untere Grillplatte: B 220 x T 235 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.8 kW
Gewicht: 14 kg
Best.-Nr. A150.670
CHF 320.- / R 1

Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.670, jedoch
Grillplatten glatt
Best.-Nr. A150.669
CHF 320.- / R 1

Elektro-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.670, jedoch
Grillplatte oben gerillt, unten glatt
Best.-Nr. A150.668
CHF 320.- / R 1



Elektro-Doppel-Kontaktgrill, Grillplatten gerillt

B 570 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatten je: B 215 x T 215 mm
untere Grillplatte: B 470 x T 230 mm
2 getrennte Thermostate
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.6 kW - 16A
Gewicht: 26 kg
Best.-Nr. A150.671
CHF 575.- / R 1

Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch
Grillplatten glatt
Best.-Nr. A150.672
CHF 575.- / R 1

Elektro-Doppel-Kontaktgrill

Ausführung wie A150.671, jedoch
Grillplatten oben gerillt, unten glatt
Best.-Nr. A150.673
CHF 575.- / R 1



Ideal für die Snackzubereitung.
Zum Erwärmen von Fladenbrot, Pitabrot etc.
bis zum Grillen sind die Kontaktgrills vielseitig
einsetzbar.

Elektro-Kontaktgrill "Panini"
grosse Grillfläche, Grillplatten gerillt
B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. A150.674
CHF 375.- / R 1



Elektro-Kontaktgrill "Panini"
grosse Grillfläche, Grillplatten glatt
B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. A150.679
CHF 375.- / R 1



Elektro-Kontaktgrill "Panini"
grosse Grillfläche
Grillplatte oben gerillt, unten glatt
B 410 x T 370 x H 200 mm
obere Grillplatte: B 335 x T 220 mm
untere Grillplatte: B 335 x T 230 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. A150.676
CHF 375.- / R 1



Kochpergament GN 1/2
B 330 x T 270 mm
Karton mit 12 Papier-Spendern à 100 Bögen
Gewicht: 4.38 kg
Best.-Nr. 150.678
CHF 95.- / R 1





Elektro-Fritteuse "SNACK I"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
1 Becken, 1 Korb

Inhalt: 4 Liter

Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)

Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW

B 220 x T 400 x H 315 mm

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Gewicht: 7 kg

Best.-Nr. A162.410E

CHF 165.- / R 1

Ersatzkorb

Fritteuse "SNACK", 4L

B 140 x T 212 x H 137 mm

Gewicht: 0.65 kg

Best.-Nr. 165.522

CHF 38.- / R 3



Elektro-Doppel-Fritteuse "SNACK II"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl
2 Becken, 2 Körbe

Inhalt: 2 x 4 Liter

Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)

Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 2.0 kW

2 getrennte Steckdosen erforderlich

B 435 x T 400 x H 315 mm

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Gewicht: 10.5 kg

Best.-Nr. A162.412E

CHF 295.- / R 1



Elektro-Fritteuse "SNACK III"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl

1 Becken, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter

Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)

Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A

B 265 x T 430 x H 340 mm

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Gewicht: 7.1 kg

Best.-Nr. A162.810E

CHF 215.- / R 1

Ersatzkorb

Fritteuse "SNACK", 8L

B 190 x T 240 x H 140 mm

Gewicht: 0.8 kg

Best.-Nr. 165.523

CHF 45.- / R 3



Elektro-Doppel-Fritteuse "SNACK IV"*

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Edelstahl

2 Becken, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter

Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)

Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A

2 getrennte Steckdosen erforderlich

B 550 x T 430 x H 340 mm

Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)

Gewicht: 12.5 kg

Best.-Nr. A162.812E

CHF 370.- / R 1

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Elektro-Fritteuse mit Fettablasshahn "IMBISS I"

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten
aus Chromnickelstahl
1 Becken, tiefgezogen, 1 Korb, Inhalt: 8 Liter
Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
B 290 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 10 kg
Best.-Nr. A150.307
CHF 370.- / R 1



Ersatzkorb

Fritteuse "IMBISS", 8L
B 195 x T 230 x H 145 mm
Gewicht: 0.8 kg
Best.-Nr. 165.524
CHF 58.- / R 3

Elektro-Doppel-Fritteuse mit Fettablasshahn "IMBISS II"

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten
aus Chromnickelstahl
2 Becken, tiefgezogen, 2 Körbe, Inhalt: 2 x 8 Liter
Geeignet für Frittieröl und Stangenfett (Blockfett)
Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 3.25 kW - 16A
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 580 x T 550 x H 410 mm
mit Sicherheitsthermostat
Gewicht: 22 kg
Best.-Nr. A150.407
CHF 625.- / R 1



Fett-Entsorgungsbehälter

Die Sicherheitsverbindung zwischen Deckel und Eimer
lässt den Deckel beim Tragen automatisch einrasten.

- Deckel arretiert beim Transport
- Abdeckung für den Ausguss, besonders sichere Ausgiesstülle
- Sicherheitsverbindung zwischen Eimer und Deckel
- zusätzlicher hitzegeschützter Griff für die Entleerung
- erhöhter Bodenrand mit Luftzirkulationsöffnungen

Material: Stahlblech feuerverzinkt nach DIN EN ISO 1461
Inhalt: 12 Liter
Durchmesser: Ø 280 mm
B 355 x T 335 x H 450 mm
Gewicht: 4.3 kg
Best.-Nr. A150.460V
CHF 210.- / R 1



Fritteusen

Elektro Fritteuse mit Fettablasshahn "Professional"

Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
1 Becken, 1 Korb, Inhalt : 10 Liter
Korbmass: B 300 x T 240 x H 120 mm
Heizelemente aus Edelstahl
Kaltzone
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Anschlusswert: 3NAC 400V - 8.1 kW
B 390 x T 450 x H 375 mm
Gewicht: 11.5 kg
Best.-Nr. 162.900
CHF 610.- / R 1



Ersatzkorb

Fritteuse "Professional", 10L, gross
B 300 x T 240 x H 120 mm
Gewicht: 0.95 kg
Best.-Nr. 162.905
CHF 52.- / R 3

Ersatzkorb

Fritteuse "Professional", 10L, klein
B 150 x T 240 x H 120 mm
Gewicht: 0.59 kg
(für 1 Becken werden 2 Körbe benötigt)
Best.-Nr. 162.911
CHF 38.- / R 3

Elektro-Doppel-Fritteuse mit Fettablasshahn "Professional II"

mit den 2 grossen Körben ist die Doppel-Fritteuse vor allem in Stosszeiten für den professionellen Einsatz hervorragend geeignet.
Gehäuse, Deckel und Schaltkasten aus Chromnickelstahl
2 Becken à 10 Liter
2 Körbe, Korbmass: B 300 x T 240 x H 120 mm
Heizelemente aus Edelstahl
Kaltzone
Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz)
Anschlusswert: 2 x 3NAC 400V - 8.1 kW
B 750 x T 450 x H 375 mm
Gewicht: 21.8 kg
Best.-Nr. 162.910
CHF 1'140.- / R 1



Frittierfettfilter

Der Frittierfettfilter ist aus Spezialgewebe und entfernt auch kleinste Brat- und Backreste zuverlässig. Einsetzbar bei Temperaturen bis 190 °C und problemlos zu reinigen.
B 181 x T 600 x H 155 mm
Gewicht: 1.25 kg
Best.-Nr. A101.999
CHF 95.- / R 1

Ersatzfilter

Gewicht: 0.05 kg
Best.-Nr. A101.901
CHF 52.- / R 1





Backfritteusen

- ✓ Edelstahl
- ✓ Becken mit grosser Kaltzone, Kanten und Ecken sind abgerundet
- ✓ Alle Betriebselemente sind leicht zugänglich und einfach auszutauschen
- ✓ Korbablage als Zubehör
- ✓ Mit Sicherheitsthermostat

Backwarenfritteuse BF 16E

Beckengrösse: B 515 x T 305 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 16 Liter
 Korbgrösse: B 475 x T 245 x H 80 mm
 Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 Anschlusswert: 3NAC 400V / 9.0 kW
 Masse: B 560 x T 470 x H 400 mm
 Inklusive Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 14.7 kg
Best.-Nr. 101.530
 CHF 950.- / R1

Korbablage


Masse: B 535 x T 265 mm
 Gewicht: 2.70 kg
Best.-Nr. 101.531
 CHF 115.- / R 3

Ersatzkorb 16L

Masse: B 475 x T 245 x H 80 mm
 Gewicht: 1.3 kg
Best.-Nr. 101.533
 CHF 98.- / R3



Backwarenfritteuse BF 30E

Beckengrösse: B 615 x T 490 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 30 Liter
 Korbgrösse: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Ablasshahn mit Sicherheitsvorrichtung
 Anschlusswert: 3NAC 400V / 15.0 kW
 Masse: B 660 x T 650 x H 410 mm
 Inklusive Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 2.4 kg
Best.-Nr. 101.560 
 CHF 1'420.- / R1

Korbablage


Masse: B 645 x T 465 mm
 Gewicht: 3.95 kg
Best.-Nr. 101.565
 CHF 145.- / R3

Ersatzkorb 30L

Masse: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Gewicht: 1.9 kg
Best.-Nr. 101.563
 CHF 124.- / R3



Backwarenfritteuse BF 30E OU mit offenem Unterbau

Beckengrösse: B 615 x T 490 x H 130 mm
 Beckeninhalt: 30 Liter
 Korbgrösse: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Füsse höhenverstellbar
 Anschlusswert: 3NAC 400V / 15.0 kW
 Masse: B 660 x T 650 x H 980-1040 mm
 Inklusive:
 2 Fettauffangbehälter
 mit Griff 1/1 GN, 150 mm tief
 Sieb mit Griff 2/3 GN
 Edelstahl-Deckel
 Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 101.535 
 CHF 1'940.- / R1

Korbablage

Masse: B 645 x T 465 mm
 Gewicht: 3.95 kg
Best.-Nr. 101.565
 CHF 145.- / R3

Ersatzkorb 30L

Masse: B 570 x T 440 x H 80 mm
 Gewicht: 1.9 kg
Best.-Nr. 101.563
 CHF 124.- / R3



Reiskocher 1.8L für 2-10 Portionen*

Geeignet für verschiedene Reissorten
oder zum Dämpfen und Warmhalten
von Fleisch, Fisch oder Gemüse!
Gehäuse aus Edelstahl
Antihafbeschichteter Innentopf
Inhalt: 1.8 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.65 kW
Masse: Ø 216 mm, Höhe 275 mm
Inklusive Messbecher + Reislöffel + Sieb
Gewicht: 2.7 kg
Best.-Nr. 150.524
CHF 65.- / R 1



Reiskocher 8L für 25 - 40 Portionen

Gehäuse aus Edelstahl, extra grosse Griffe
Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
mit Rundum-Warmhaltefunktion
Silikonmatte als Anbrennschutz
Inhalt: 8 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.95 kW
Masse: Ø 320 mm, Höhe 350 mm
Inklusive Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel
Gewicht: 11 kg
Best.-Nr. 150.513
CHF 260.- / R 1



Reiskocher 12L für 40 - 60 Portionen

Reiskocher im XXL-Format
Gehäuse aus Edelstahl
Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
Silikonmatte als Anbrennschutz
Inhalt: 12 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.85 kW - 13A
Masse: Ø 465 mm, Höhe 400 mm
Inklusive: Messbecher + Reislöffel + Rührlöffel
Gewicht: 15.7 kg
Best.-Nr. 150.529
CHF 435.- / R 1



Reiswärmer mit Ringwärme

Gehäuse aus Edelstahl, extra grosse Griffe
Innentopf antihafbeschichtet, hitzebeständig
Rundum-Warmhaltefunktion
Volumen: 8.5 kg Reis - gekocht
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.11 kW
Masse: Ø 395 mm, Höhe 372 mm
Inklusive Reislöffel + Rührlöffel
Gewicht: 7.9 kg
Best.-Nr. 150.512
CHF 260.- / R 1



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

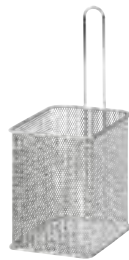
Elektro-Nudelkocher "SNACK"

Edelstahl
 Beckenmass: B 240 x T 300 x H 200 mm
 Beckeninhalt: 7 Liter
 Mit Ablasshahn
 Temperaturbereich bis 110 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.4 kW - 16A
 B 305 x T 410 x H 315 mm
 Inklusive 1 Korb, 210 x 235 x 100 mm
 Gewicht: 9 kg
Best.-Nr. 132.260A
 CHF 520.- / R 1



Ersatzkorb klein

Korbmass: B 100 x T 138 x H 135 mm
Best.-Nr. 132.261
 CHF 55.- / R 3



Ersatzkorb mittel

Korbmass: B 100 x T 235 x H 100 mm
Best.-Nr. 132.263
 CHF 84.- / R 3




Ersatzkorb gross

Korbmass: B 210 x T 235 x H 100 mm
Best.-Nr. 132.262
 CHF 95.- / R 3



Teigwaren portionsweise frisch zubereiten

Pasta-Station

CNS 18/10
 4 Körbe, Inhalt: je 1 Liter
 Kochzeit je Korb über ein
 Akustisches Signal einstellbar
 Beckeninhalt: 8 Liter
 Festwasseranschluss 1/2"
 Wasserzulauf über Wahlschalter
 Füsse höhenverstellbar, 15 mm
 Anschlusswert:
 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 B 520 x T 340 x H 600 mm
 Inklusive 4 Körbe
 Gewicht: 24 kg
Best.-Nr. 132.250 
 CHF 1'940.- / R 1



Ersatzkorb

für Pasta-Station, 1L

Korbmass: 65 x 185 x 130 mm
 Gewicht: 0.41 kg
Best.-Nr. 158.607
 CHF 39.- / R 3



Suppentopf 5.4L

Aussentopf schwarz, Stahlblech lackiert
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 35 °C bis 95 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: 5.4 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.3 kW
Masse: Ø 255 mm, Höhe 385 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 3.05 kg
Best.-Nr. 100.062
CHF 98.- / R 1



Suppentopf "CLUB"

Aussentopf schwarz, Stahlblech lackiert
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 8.5 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.4 kW
Masse: Ø 295 mm, Höhe 385 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 3.4 kg
Best.-Nr. 100.067
CHF 105.- / R 1



Suppentopf "Economic"

Aussentopf schwarz, Stahlblech lackiert
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 48 °C bis ca. 94 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 9.0 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.4 kW
Masse: Ø 330 mm, Höhe 360 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 4.1 kg
Best.-Nr. 100.061
CHF 115.- / R 1



Suppentopf "De Luxe"

Aussentopf Edelstahl
Herausnehmbarer Einsatz aus Edelstahl
Temperaturbereich: 30 °C bis 95 °C
Dreh- und klappbarer Edelstahldeckel
mit Löffelaussparung, hitzeisolierter Griff
Inhalt: ca. 9.0 Liter
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.4 kW
Masse: Ø 345 mm, Höhe 360 mm
Inklusive 8 magnetisch haftender Suppenbeschriftungen
Gewicht: 4.5 kg
Best.-Nr. 100.058
CHF 165.- / R 1

Induktions-Servierwagen IKTS 35

flexibel einsetzbar als zusätzliche Kochstelle im Innenbereich.
Die mobile Lösung für Catering, Buffets oder die Speisenzubereitung direkt beim Gast.
B 920 x T 600 x H 940 mm
Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
Bausatz (flache Transportverpackung), einfache Montage
bestehend aus:

Servier-/Transportwagen

Chromnickelstahl
3 Borden: ca. B 830 x T 510 mm
2 Borden als Ablage nutzbar:
Tragfähigkeit: je 50 kg, Nutzhöhe: 275 mm
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
4 Radpuffer, Kunststoff
Bausatz, einfache Montage

Einlegeplatte

zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage
Edelstahl, B 600 x T 338 mm, Tragfähigkeit 50 kg

Induktionskocher*

auch separat als Auftischgerät nutzbar
2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Digitalanzeige
Digitale Zeitschaltuhr
Zeiteinstellung bis 180 Minuten
6 Leistungsstufen (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C, mit 20 °C Intervallen
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 600 x T 337 x H 70 mm

Gewicht: 15 kg
Best.-Nr. 105.841
CHF 570.- / R 1



- ✓ Leichtes Herausnehmen des Induktionskochers, für eine einfache Reinigung
- ✓ Induktionskocher auch separat als Auftischgerät nutzbar
- ✓ Einlegeplatte: zur Nutzung des oberen Bordes als Ablage, Tragfähigkeit: 50 kg



Induktionskocher IK 235Z

Schneller und effizienter - Leistungs-Zuschaltung der vorderen Kochstelle auf bis zu 5000 W.
2 Platten - getrennt schaltbar
Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
Digitalanzeige auf dem Glasfeld
Leistungsregulierung über Knebelbedienung
10 Leistungsstufen (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 weitere Leistungsstufe (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
Gesamtanschlusswert: 3NAC 400 V - 7.0 kW
(Lieferung ohne Stecker)
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 405 x T 700 x H 138 mm
Gewicht: 15 kg
Best.-Nr. 105.838
CHF 1'390.- / R 1



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.



Induktionstischherd mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
1 Spule Ø 230 mm - 2.5 kW
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 2.5 kW - 13 A
B 340 x T 420 x H 100 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. A105.942
CHF 1'570.- / R 1

Induktionstischherd mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
Schott Ceranfläche: B 290 x T 290 mm
1 Spule Ø 230 mm - 3.5 kW
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 3.5 kW - 16 A
B 340 x T 400 x H 110 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 105.984
CHF 1'870.- / R 1



Induktionstischherde mit einer Kochstelle

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
B 400 x T 455 x H 120 mm
Schott Ceranfläche: B 350 x T 350 mm

mit 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A

1 Spule Ø 230 mm
Gewicht: 8.6 kg
Best.-Nr. A105.946
CHF 2'270.- / R 1

mit 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 10.6 kg
Best.-Nr. A105.948
CHF 2'980.- / R 1

mit 3NAC 400V - 5.0 kW

1 Spule Ø 260 mm
Gewicht: 11.3 kg
Best.-Nr. A105.949
CHF 3'390.- / R 1




Wokaufsatz

Material: Edelstahl
Passend zu A105.946, A105.948 & A105.949
Wokeinsatz: Ø 300 mm
B 400 x T 400 x H 60 mm
Gewicht: 1.4 kg
Best.-Nr. A105.959
CHF 325.- / R 1


Induktionstischherd mit 2 Kochstellen nebeneinander

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 700 x T 455 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 650 x T 350 mm

mit 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 7.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.952 
 CHF 5'680.- / R 1

mit 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW


Gesamtanschluss 10.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.953 
 CHF 7'280.- / R 1




Induktionstischherd mit 2 Kochstellen hintereinander

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 400 x T 655 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 350 x T 560 mm

mit 3NAC 400V - 2 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 7.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.956 
 CHF 5'590.- / R 1

mit 3NAC 400V - 2 x 5.0 kW


Gesamtanschluss 10.0 kW
 2 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 23 kg
 Best.-Nr. A105.957 
 CHF 7'120.- / R 1




Induktionstischherd mit 4 Kochstellen

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 700 x T 765 x H 120 mm
 Schott Ceranfläche: B 650 x T 660 mm

mit 3NAC 400V - 4 x 3.5 kW

Gesamtanschluss 14.0 kW
 4 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 43 kg
 Best.-Nr. 143.140 
 CHF 10'900.- / R 1

mit 3NAC 400V - 4 x 5.0 kW

Gesamtanschluss 20.0 kW
 4 Spulen Ø 230 mm
 Gewicht: 43 kg
 Best.-Nr. A105.958 
 CHF 13'400.- / R 1



Induktionskocher*



Induktionskocher IK 20*
Kochfläche Glas, Gehäuse Kunststoff
Timer, Digitalanzeige
10 Leistungsstufen (1100 - 2000 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C - 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 285 x T 340 x H 60 mm
Gewicht: 2.45 kg
Best.-Nr. 105.820
CHF 98.- / R 1



Induktionskocher IK 35TC*
Kochfläche Glas, Gehäuse Edelstahl
Touch-Control-Bedienfeld mit Digitalanzeige
Timer
10 Leistungsstufen (500 - 3500 W)
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 °C bis 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 340 x T 445 x H 117 mm
Gewicht: 7.45 kg
Best.-Nr. 105.843
CHF 305.- / R 1



Induktionskocher IK 35SK*
Schnell und einfach zu bedienen
- Temperatureinstellung über Knebelbedienung
Kochfläche Schott Ceran, Gehäuse Edelstahl
Digitale Temperaturanzeige auf dem Ceranfeld
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 - 240 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 340 x T 445 x H 115 mm
Gewicht: 7.2 kg
Best.-Nr. 105.837
CHF 330.- / R 1



Induktionstischwok IW 35*
Gehäuse Edelstahl
Kochmulde Glas, Ø 294 mm
Touch-Control-Bedienfeld
mit Digitalanzeige
Timer
10-stufige Temperatureinstellung
Temperaturbereich: 60 - 240 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 3.5 kW - 16A
Elektronischer Überhitzungsschutz
B 340 x T 440 x H 125 mm
Gewicht: 6.9 kg
Best.-Nr. 105.983
CHF 415.- / R 1

**Wokpfanne passend zum
Induktionstischwok IW 35**
Edelstahl
Kaltgriffe - Stiel und Gegengriff
Inhalt: 6 Liter
Masse: Ø 360 mm, Höhe 110 mm
(Höhe inklusive Deckel 220 mm)
Gewicht: 2.85 kg
Inklusive Edelstahldeckel
Best.-Nr. 105.981
CHF 145.- / R 1




Induktionstischwok-Set IW 35 bestehend aus:

**Induktionstischwok IW 35*
+ Wokpfanne**
Gewicht: 9.75 kg
Best.-Nr. 105.982
CHF 560.- / R 1

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Leistungsstarke Produktionsgeräte

Induktionstischwok


Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 B 330 x T 380 x H 180 mm
 Gewicht: 8.5 kg
Best.-Nr. 105.840 
 CHF 2'480.- / R 1



Induktionstischwok


Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 400 x T 455 x H 180 mm
 Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A

Gewicht: 11.1 kg
Best.-Nr. A105.935 
 CHF 3'340.- / R 1



mit 1NAC 230V - 3.5 kW - 16A


Gewicht: 11.8 kg
Best.-Nr. A105.936 
 CHF 3'480.- / R 1




Induktionstischwok

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 B 400 x T 455 x H 180 mm
 Schott Ceran Cuvette: Ø 300 mm

mit 3NAC 400V - 5.0 kW

Gewicht: 14.5 kg
Best.-Nr. A105.937 
 CHF 4'260.- / R 1

mit 3NAC 400V - 7.0 kW

Gewicht: 14.8 kg
Best.-Nr. A105.939 
 CHF 4'620.- / R 1



Wok-Pfanne Stahl
 Ø 360 mm
 Gewicht: 1.5 kg
Best.-Nr. A105.960
 CHF 165.- / R 1



Wok-Pfanne Edelstahl
 Ø 390 mm
 Gewicht: 1.8 kg
Best.-Nr. A105.961
 CHF 310.- / R 1



Ceran-Elektro-Kocher


Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 1 Glaskeramik-Kochfeld Ø 210 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.3 kW
 B 340 x T 420 x H 100 mm
 Gewicht: 6.1 kg
Best.-Nr. 104.904
 CHF 840.- / R 1

Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 1 Glaskeramik-Kochfeld Ø 230 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 B 400 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 8 kg
Best.-Nr. 104.906
 CHF 995.- / R 1




Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 2 Glaskeramik-Kochfelder Ø 230 mm à 3.0 kW
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
 B 700 x T 455 x H 120 mm
 Gewicht: 14.7 kg
Best.-Nr. 104.907
 CHF 2'560.- / R 1 




Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 2 Glaskeramik-Kochfelder Ø 230 mm à 3.0 kW
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 6.0 kW
 B 400 x T 655 x H 120 mm
 Gewicht: 13.8 kg
Best.-Nr. 104.913
 CHF 2'480.- / R 1 



Ceran-Elektro-Kocher

Gehäuse Chromnickelstahl 18/10
 Cerankochfeld 650 x 560 mm
 Vorne 2 Kochfelder Ø 230 mm à 3.0 kW
 Hinten 2 Kochfelder Ø 180 mm à 1.7 kW
 Gesamtanschlusswert: 3NAC 400V - 9.4 kW
 B 700 x T 655 x H 120 mm
 Gewicht: 17 kg
Best.-Nr. 104.934
 CHF 3'980.- / R 1 

Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert: 3NAC 400V - 4.0 kW
1 Platte 300 x 300 mm, 4.0 kW
B 400 x T 440 x H 125 mm
Gewicht: 14 kg
Best.-Nr. 105.962
CHF 1'590.- / R 1



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert: 3NAC 400V - 3.5 kW
1 Platte Ø 300 mm, 3.5 kW
B 400 x T 440 x H 125 mm
Gewicht: 14 kg
Best.-Nr. 105.963
CHF 1'280.- / R 1

Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
1 Platte Ø 220 mm, 2.0 kW
B 350 x T 350 x H 150 mm
Gewicht: 7 kg
Best.-Nr. 105.321
CHF 865.- / R 1



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert: 3NAC 400 V - 4.6 kW
1 Platte Ø 220 mm, 2.6 kW
1 Platte Ø 180 mm, 2.0 kW
B 350 x T 600 x H 150 mm
Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 105.323
CHF 1'090.- / R 1



Elektro-Kocher

Chromnickelstahl 18/10
Anschlusswert: 3NAC 400 V - 4.6 kW
1 Platte Ø 220 mm, 2.6 kW
1 Platte Ø 180 mm, 2.0 kW
B 600 x T 350 x H 150 mm
Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 105.322
CHF 1'090.- / R 1





*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Transportabler Gaskocher*

Farbe: schwarz
B 340 x T 280 x H 120 mm
Leistung: 2.0 kW
Gasverbrauch: 145 g/h,
bei Maximaleinstellung
Gas: Butan
Gewicht: 1.6 kg

1 Stück pro Sendung
Best.-Nr. A150.421
pro Stück CHF 30.- / R 1

6 Stück pro Sendung
Best.-Nr. A150.421
pro Stück CHF 28.- / R 1



28 Gaskartuschen

Kartuschen-Inhalt: je 227 g Butan

1 Karton á 7 Sets 4er Pack
Gewicht: 8.4 kg
Best.-Nr. A150.4237
CHF 95.- / R 1



2-Flammen Gas-Tischkocher

mit Züandsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1x 3.5 kW / 1x 2.5 kW
Anschlusswert: 6.0 kW
B 620 x T 330 x H 150 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 113.103
CHF 755.- / R 1




Gaskochstelle

für Propangas mit Züandsicherung
Gestell aus Stahl, Brenner aus Gusseisen
Brenner: 7.5 kW
B 398 x T 570 x H 170 mm
Gewicht: 5.95 kg
Best.-Nr. 105.450
CHF 230.- / R 1


Gas-Tischkocher
mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
Brenner: 6.5 kW
B 350 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 10.3 kg
Best.-Nr. 113.016
CHF 855.- / R 1



Gas-Tischkocher
wie vor, jedoch 4.5 kW
Best.-Nr. 113.014
CHF 855.- / R 1


2-Flammen Gas-Tischkocher
mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1x 4.5 kW / 1x 6.5 kW
Anschlusswert: 11.0 kW
B 350 x T 660 x H 170 mm
Gewicht: 20.2 kg
Best.-Nr. 113.225 
CHF 1'335.- / R 1




2-Flammen Gas-Tischkocher
wie vor, jedoch 2 x 3.0 kW
Best.-Nr. 113.223 
CHF 1'335.- / R 1

Schlauch & Regler
für Flüssiggas G30/31 - 50 mbar
Best.-Nr. 150.3000
CHF 45.- / R 1

Kleintopfring
Best.-Nr. 175.012
CHF 16.- / R 3

2-Flammen Gas-Tischkocher
mit Zündsicherung
Edelstahl 18/10
2 Brenner: 1x 6.5 kW / 1x 4.5 kW
Anschlusswert: 11.0 kW
B 660 x T 350 x H 170 mm
Gewicht: 20.2 kg
Best.-Nr. 113.125 
CHF 1'335.- / R 1



2-Flammen Gas-Tischkocher
wie vor, jedoch 2 x 3.0 kW
Best.-Nr. 113.123 
CHF 1'335.- / R 1

Schneekesselträger
Edelstahl 18/10
Masse: Ø 250 mm, Höhe 62 mm
Gewicht: 1.5 kg
Best.-Nr. 100.260
CHF 148.- / R 1



Warmhaltevitrienen aus CNS

- ✓ Rundum-Verglasung aus Plexiglas
- ✓ Innentemperatur: 30-60°C
- ✓ Thermostatische Temperaturregelung
- ✓ Ein/Aus Schalter
- ✓ Inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
- ✓ Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.40 kW



Warmhaltevitrine, 1 Ebene

B 500 x T 350 x H 270 mm
Gewicht: 8.7 kg
Best.-Nr. A203.097
CHF 410.- / R 1



Warmhaltevitrine, 2 Ebenen

B 500 x T 350 x H 410 mm
Gewicht: 11.6 kg
Best.-Nr. A203.098
CHF 545.- / R 1



Heisse Theken-Aufsatzvitrine GN 1/1

CNS 18/10
Rundum-Verglasung aus Plexiglas
Innentemperatur bis max. 75 °C
mit Hygrometer- und Thermometer-Anzeige
Ober- und Unterhitze, Ein/Aus Leuchtschalter
inklusive Wasserschale zur Luftbefeuchtung
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.84 kW
B 600 x T 400 x H 390 mm
Gewicht: 20 kg
Best.-Nr. A203.095

CHF 1'990.- / R 1



Toast-/Überbackgerät, einfach

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 1 Grillrost
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.7 kW
 Aussen: B 440 x T 260 x H 290 mm
 Innen: B 355 x T 240 x H 50 mm
 Inklusive Toastzange
 Gewicht: 8.2 kg
Best.-Nr. 151.300
CHF 235.- / R 1



Toast-/Überbackgerät, doppelt

Gehäuse Edelstahl
 Quarz-Strahler
 15 Minuten Zeitschaltuhr
 2 Grillroste
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
 Aussen: B 440 x T 260 x H 400 mm
 Innen: B 355 x T 240 x H 2x 50 mm
 Inklusive Toastzange
 Gewicht: 9.7 kg
Best.-Nr. 151.600
CHF 298.- / R 1

Durchlauftoaster "Mini"

besonders platzsparend - Ideal für Buffets
 Ausführung Edelstahl
 ca. 75 Toastscheiben pro Stunde
 regelbare Bandgeschwindigkeit
 B 290 x T 440 x H 385 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.34 kW
 Gewicht: 14.5 kg
Best.-Nr. 100.211
CHF 570.- / R 1



Durchlauftoaster

Ausführung Edelstahl
 ca. 150 Toastscheiben pro Stunde
 regelbare Bandgeschwindigkeit
 B 368 x T 440 x H 385 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.24 kW
 Gewicht: 17.4 kg
Best.-Nr. A100.205
CHF 755.- / R 1

4 Scheiben Toaster 230R

Schlitzgröße B 32 x T 113 mm
 Edelstahl
 Regelbare Bräunungsstufen
 Bräunung wahlweise 1 oder beidseitig
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.7 kW - 13A
 B 375 x T 328 x H 234 mm
 herausnehmbare Krümelschublade
 Gewicht: 4.2 kg
Best.-Nr. 114.230
CHF 690.- / R 1





Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
1 Einsatztopf à 3.5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.15 kW
B 210 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 3.5 kg
Best.-Nr. 605.035
CHF 340.- / R 1

Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
1 Einsatztopf à 6.5 Liter
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.20 kW
B 255 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 4.5 kg
Best.-Nr. 605.065
CHF 360.- / R 1



Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 3.5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.30 kW
B 415 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 6.5 kg
Best.-Nr. 606.035
CHF 480.- / R 1

Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
2 Einsatztöpfe à 6.5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.40 kW
B 505 x T 280 x H 320 mm
Gewicht: 7.9 kg
Best.-Nr. 606.065
CHF 535.- / R 1



Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
3 Einsatztöpfe à 3.5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.45 kW
B 610 x T 210 x H 320 mm
Gewicht: 8.8 kg
Best.-Nr. 607.035
CHF 635.- / R 1

Einsatztopf 3.5 Liter
Best.-Nr. 609.035
CHF 44.- / R 1

Deckel
Best.-Nr. 609.135
CHF 12.- / R 1




Bain-Marie Hotpot
Edelstahl
4 Einsatztöpfe à 3.5 Liter,
getrennt regelbar
Temperaturbereich: 0 °C bis 95 °C
Anschlusswert:
1NAC 230V - 0.60 kW
B 415 x T 415 x H 320 mm
Gewicht: 10.7 kg
Best.-Nr. 608.035
CHF 725.- / R 1

Einsatztopf 6.5 Liter
Best.-Nr. 609.065
CHF 52.- / R 1


Deckel
Best.-Nr. 609.165
CHF 14.- / R 1

Speisenausgabewagen GN 2 x 1/1, 200 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10
Temperaturbereich von 30 °C bis 90 °C
Becken doppelwandig
Mit Ablasshahn
Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 30 bis 90 °C
Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
Aufwärmkontrolllampe
4 Lenkrollen Ø 125 mm
(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)
Anschlagspuffer
Spiralanschlusskabel 3 m lang
Schutzart nach EN 60529: IPX4
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.4 kW
B 650 x T 900 x H 900 mm
Gewicht: 32 kg
Best.-Nr. 200.282 
CHF 1'290.- / R 1




Speisenausgabewagen GN 2 x 1/1, 200 mm tief

wie vor, jedoch mit
Bedienung auf langer Seite
B 850 x T 700 x H 900 mm
Best.-Nr. 200.282L 
CHF 1'290.- / R 1


✓ Lieferung ohne GN-Behälter

Speisenausgabewagen GN 3 x 1/1, 200 mm tief fahrbar, wasserbeheizt

CNS 18/10
Temperaturbereich von 30 °C bis 90 °C
Becken doppelwandig
Mit Ablasshahn
Thermostat stufenlos regelbar, je Becken
von 30 bis 90 °C
Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
Aufwärmkontrolllampe
4 Lenkrollen Ø 125 mm
(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)
Anschlagspuffer
Spiralanschlusskabel 3 m lang
Schutzart nach EN 60529: IPX4
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.1 kW
B 650 x T 1300 x H 900 mm
Gewicht: 43 kg
Best.-Nr. 200.283 
CHF 1'690.- / R 1



Speisenausgabewagen GN 3 x 1/1, 200 mm tief

wie vor, jedoch mit
Bedienung auf langer Seite
B 1250 x T 700 x H 900 mm
Best.-Nr. 200.283L 
CHF 1'690.- / R 1

GN Behälter Seiten 40, 41

Weitere Grössen auf Anfrage erhältlich



Wasserbad / Bain Marie
Chromnickelstahl
Grösse GN 1/1, 150 mm tief
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
B 338 x T 540 x H 248 mm
Gewicht: 8 kg
Best.-Nr. 200.230
CHF 185.- / R 1



**Wasserbad / Bain Marie
mit Wasserablaufhahn**
Chromnickelstahl
Grösse GN 1/1, 150 mm tief
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
B 340 x T 590 x H 240 mm
Gewicht: 7.5 kg
Best.-Nr. 200.240
CHF 198.- / R 1



**Wasserbad / Bain Marie
mit Wasserablaufhahn**
Chromnickelstahl
Grösse GN 1/1, 200 mm tief
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
B 355 x T 550 x H 295 mm
Gewicht: 9.5 kg
Best.-Nr. 200.207
CHF 255.- / R 1

Thermo-Transportbehälter 1/1 GN

Unbeheizte Frontlader-Box geeignet für kalte und warme Speisen.
 Material: Kunststoff LLDPE
 Robuste, doppelwandige Kunststoff-Ausführung mit
 12 Einschüben, geeignet für Behälter bis zu 1/1 GN
 Temperaturbereich: -20 bis +120 °C
 Inhalt: 87 Liter
 Stapelbar
 Die komplett abnehmbare Tür ermöglicht eine einfache Reinigung
 B 450 x T 650 x H 620 mm
 Gewicht: 14.6 kg
Best.-Nr. 300.104
 CHF 425.- / R 1



Transportwagen

zum Bartscher Thermo-Transportbehälter, Best.-Nr. 300.104
 Material: Kunststoff
 4 Lenkrollen Ø 100 mm, mit 2 Feststellern
 Tragfähigkeit: 200 kg
 Rahmen-Innenmasse: B 460 x T 660,
 Rahmenhöhe: 35 mm
 Aussenmasse: B 530 x T 725 x H 190 mm
 Gewicht: 6.9 kg
Best.-Nr. 300.105
 CHF 160.- / R 1



Thermo-Transportbehälter 20L

Sicheres und problemloses Transportieren von kalten
 oder heissen Speisen.
 CNS 18/10, gebürstet
 Inhalt: 20 Liter
 Doppelwandig, für eine gute Isolierung
 Temperaturverlust: ca. 6 °C / Stunde
 Deckel mit 4 Spannverschlüssen und Silikondichtung
 1 Tragegriff, 1 seitlicher Kippgriff
 Belüftungsventil
 Stapelbar
 Masse: Ø 300 mm, Höhe 345 mm
 Gewicht: 6.6 kg
Best.-Nr. 100.080
 CHF 290.- / R 1



Thermo-Transportbehälter 20L mit Ablasshahn und Hahnschutz

Sicheres und problemloses Transportieren von kalten
 oder heissen Flüssigkeiten.
 CNS 18/10, gebürstet
 Inhalt: 20 Liter
 Doppelwandig, für eine gute Isolierung
 Temperaturverlust: ca. 6 °C / Stunde
 Deckel mit 4 Spannverschlüssen und Silikondichtung
 1 Tragegriff, 1 seitlicher Kippgriff
 Belüftungsventil
 Stapelbar
 Masse: Ø 300 mm, Höhe 345 mm
 Gewicht: 6.7 kg
Best.-Nr. 100.085
 CHF 360.- / R 1



Wärmebrücken



Infrarot-Wärmebrücke 2WL550 1/1 GN

Aluminium
2 Infrarot-Wärmelampen
Belüftete Aluminiumreflektoren
Ein-/Ausschalter
Kabellänge: 1.5 m
Maximale Temperatur: 70 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.55 kW
B 510 x T 345 x H 550-700 mm, höhenverstellbar
Inklusive 1 GN-Behälter GN 1/1 aus Edelstahl, 65 mm tief
Gewicht: 2.4 kg
Best.-Nr. 114.266
CHF 155.- / R 1



Wärmelampe

Abmessungen Lampenschirm: H 360 mm, Ø 180 mm
Gesamthöhe minimal (eingezogen): 1000 mm
Gesamthöhe maximal (ausgezogen): 2200 mm
Inklusive Glühbirne 250 Watt
Mit Schalter
Anschlusswert: 1 NAC 230V - 0.25 kW
Gewicht: 1.2 kg

Ausführung Aluminium
Best.-Nr. 114.410
CHF 485.- / R 1

Ausführung Kupfer
Best.-Nr. 114.420
CHF 485.- / R 1

Ausführung Goldfarben
Best.-Nr. 114.430
CHF 485.- / R 1



Lieferung ohne Füße

Infrarot-Wärmebrücken
Lieferung ohne Füße
Tiefe 150 mm, Höhe 60 mm

| Best.-Nr. | Breite | Anschlusswert 1NAC 230V | Gewicht | CHF / R 1 |
|-----------|---------|-------------------------|---------|-----------|
| 114.046 | 460 mm | 0.35 kw | 3.0 kg | 460.- |
| 114.061 | 610 mm | 0.50 kW | 3.0 kg | 480.- |
| 114.076 | 760 mm | 0.66 kW | 4.0 kg | 510.- |
| 114.092 | 920 mm | 0.80 kW | 5.0 kg | 540.- |
| 114.107 | 1070 mm | 0.95 kW | 5.0 kg | 565.- |
| 114.122 | 1220 mm | 1.10 kW | 5.0 kg | 590.- |
| 114.137 | 1370 mm | 1.25 kW | 6.0 kg | 625.- |
| 114.153 | 1530 mm | 1.40 kW | 7.0 kg | 665.- |
| 114.168 | 1680 mm | 1.56 kW | 8.0 kg | 725.- |
| 114.183 | 1830 mm | 1.73 kW | 9.0 kg | 810.- |



Universalfüße
Höhe 360 mm
Paarweise
Best.-Nr. 114.021
CHF 110.- / R 1

Aufhängungswinkel
zu Wärmebrücken
per Paar
Best.-Nr. 114.022
CHF 48.- / R 1

Hygieneblende
zu 114.092
Pro Seite
B 920 x T 240 mm
Best.-Nr. 114.025
CHF 295.- / R 1

Hygieneblende
zu 114.122
Pro Seite
B 1220 x T 240 mm
Best.-Nr. 114.026
CHF 365.- / R 1

Hygieneblende
zu 114.168
Pro Seite
B 1680 x T 240 mm
Best.-Nr. 114.027
CHF 495.- / R 1

Infrarot-Wärmebrücke GN 1/1
 CNS, B 330 x T 560 x H 500 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 Inklusive GN-Behälter und Lochblech
 Gewicht: 8.0 kg
Best.-Nr. A114.001
 CHF 320.- / R 1



Tragbare Infrarot-Wärmebrücke
 B 610 x T 325 x H 410 mm
 Beschickungsfläche: GN 1/1
 Lieferung ohne GN-Behälter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
 Gewicht: 7 kg
Best.-Nr. 114.010
 CHF 840.- / R 1



Tragbare Infrarot-Wärmebrücke
 B 610 x T 325 x H 410 mm
 Beschickungsfläche: GN 1/1
mit Warmhalteplatte
 Lieferung ohne GN-Behälter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW
 Gewicht: 13 kg
Best.-Nr. 114.020
 CHF 1'280.- / R 1

Tragbare Infrarot-Wärmebrücke
 B 790 x T 500 x H 450 mm
 Beschickungsfläche: GN 2/1
 mit Warmhalteplatte
 mit doppelseitiger Hygieneblende
 Lieferung ohne GN-Behälter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.15 kW
 Gewicht: 23 kg
Best.-Nr. 114.030
 CHF 2'980.- / R 1





Elektro-Warmhalteplatte

B 660 x T 600 x H 100 mm
CNS-Gehäuse
Hartglasplatte
Stufenlose Temperaturregelung 30° - 95 °C
Konrolllampe
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.96 kW
Gewicht: 14.2 kg
Best-Nr. 105.911
CHF 1'440.- / R 1



Elektro-Warmhalteplatte für Pizza


B 460 x T 460 x H 120/90 mm
CNS-Gehäuse
Hartglasplatte
Stufenlose Temperaturregelung 30° - 95 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.50 kW
Gewicht: 9 kg
Best-Nr. 105.926
CHF 950.- / R 1




Elektro-Einbau-Warmhalteplatte

CNS-Gehäuse
Stufenlose Temperaturregelung 30° - 120 °C
für flächenbündigen Einbau


Ceranplatte: B 600 x T 400 mm

1 Hauptschalter + 1 Thermostat
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.60 kW
Gewicht: 8 kg
Best.-Nr. 999.999 
CHF 880.- / R 1

Ceranplatte: B 320 x T 560 mm - 1/1 GN

1 Hauptschalter + 1 Thermostat
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.45 kW
Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. 999.713 
CHF 870.- / R 1

Ceranplatte: B 649 x T 560 mm - 2/1 GN

1 Hauptschalter + 2 Thermostate
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.90 kW
Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 999.695 
CHF 1'240.- / R 1

Ceranplatte: B 999 x T 560 mm - 3/1 GN

1 Hauptschalter + 3 Thermostate
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.35 kW
Gewicht: 23 kg
Best.-Nr. 999.690 
CHF 1'850.- / R 1

Elektro-Warmhalteplatte für GN 1/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter, Kontrolllampe
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.15 kW
 B 570 x T 305 x H 40 mm
 Gewicht: 3.45 kg
Best.-Nr. 114.356
CHF 165.- / R 1



Elektro-Warmhalteplatte für GN 2/1

Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
 Ein/Aus-Schalter, Kontrolllampe
 Oberflächentemperatur max. 95 °C
 stufenlose Temperaturregelung 30 - 95 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.30 kW
 B 666 x T 550 x H 40 mm
 Gewicht: 6.1 kg
Best.-Nr. 114.357
CHF 225.- / R 1



Lieferung ohne GN-Behälter!

Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 - 95 °C
 Anschlusswert:
 1NAC 230V - 0.25 kW
 B 500 x T 375 x H 64 mm
 Gewicht: 5.4 kg
Best.-Nr. 114.360
CHF 170.- / R 1



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 - 95 °C
 Anschlusswert:
 1NAC 230V - 0.45 kW
 B 900 x T 450 x H 64 mm
 Gewicht: 13.8 kg
Best.-Nr. 114.361
CHF 240.- / R 1



Warmhalteplatte

Edelstahl
 regulierbarer Thermostat bis 95 °C
 Temperaturbereich: 35 - 95 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.60 kW
 B 1000 x T 500 x H 64 mm
 Gewicht: 16.5 kg
Best.-Nr. 114.362
CHF 295.- / R 1



Tellerwärmer



Tellerwärmer für ca. 30-40 Teller

Tischgerät, zum Aufstellen auf einem Arbeitstisch oder direkt beim Buffet.
Edelstahl, mit festem Zwischenboden
1 Drehglastür, platzsparend nach innen laufend
Fassungsvermögen: ca. 30 - 40 Teller, Ø 320 mm
Temperatur thermostatisch regelbar von 30 - 80 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.60 kW
Masse: innen Ø 330 mm, H 440 mm
 ausser Ø 460 mm, H 575 mm

Gewicht: 21.6 kg

Best.-Nr. 103.069

CHF 780.- / R 1



Wärmeschränk

Edelstahl, 1-türig
1 Zwischenbord verstellbar
Fassungsvermögen: 25-30 Teller, 350 mm Ø
Thermostat 0 - 90 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.40 kW
B 400 x T 460 x H 545/575 mm

Gewicht: 20 kg

Best.-Nr. 103.130

CHF 410.- / R 1



Wärmeschränk

Edelstahl, 1-türig
1 Zwischenbord verstellbar
Fassungsvermögen: 55-60 Teller, 350 mm Ø
Thermostat 0 - 90 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW
B 400 x T 460 x H 820/870 mm

Gewicht: 26 kg

Best.-Nr. 103.140

CHF 475.- / R 1



Wärmeschränk

Edelstahl, 2-türig
1 Zwischenbord verstellbar
Fassungsvermögen: 110-120 Teller, 350 mm Ø
Thermostat 0 - 90 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW
B 800 x T 460 x H 820/870 mm


Gewicht: 43 kg

Best.-Nr. 103.150

CHF 860.- / R 1



Tellerspender einfach


Edelstahl (CNS 18/10)
Fassungsvermögen: ca. 50-60 Teller
Durchmesser regulierbar von 180 bis 280 mm
Digitaler Thermostat: 30°C bis 110°C
Beheizt mit Umluft
4 Lenkrollen Kunststoff, Ø 125 mm (2 mit Feststellern)
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.90kW
B 600 x T 480 x H 1060 mm
(H ohne Deckel 900 mm)
Inklusive 1 Kunststoff-Deckel
Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 103.281 
CHF 1'460.- / R 1



Wie vor, jedoch

Durchmesser regulierbar von 280 bis 320 mm
B 650 x T 530 x H 1060 mm
Best.-Nr. 103.321
CHF 1'545.- / R 1

Tellerspender doppelt

Edelstahl (CNS 18/10)
Fassungsvermögen: ca. 100-120 Teller
Durchmesser regulierbar von 180 bis 280 mm
Digitaler Thermostat: 30°C bis 110°C
Beheizt mit Umluft
4 Lenkrollen Kunststoff, Ø 125 mm (2 mit Feststellern)
Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.90kW
B 1030 x T 480 x H 1060 mm
(H ohne Deckel 900 mm)
Inklusive 2 Kunststoff-Deckel
Gewicht: 66 kg
Best.-Nr. 103.282 
CHF 2'180.- / R 1



Wie vor, jedoch

Durchmesser regulierbar von 280 bis 320 mm
B 1130 x T 530 x H 1060 mm
Best.-Nr. 103.322
CHF 2'290.- / R 1

Ersatz-Kunststoffdeckel

Passend zu 103.281 & 103.282
Best.-Nr. 103.280
CHF 135.- / R 3

Ersatz-Kunststoffdeckel

Passend zu 103.321 & 103.322
Best.-Nr. 103.320
CHF 165.- / R 3



Tassenwärmer für 48 Tassen

... vorgewärmte Tassen für mehr Kaffee-Genuss.
mit drehbarem Sockel für einfaches Entnehmen und Nachfüllen
für Tassen bis max. Ø 90 mm
Tassentemperatur ca. 30 - 45 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.20 kW
Masse: Ø 350 mm, Höhe 405 mm
Gewicht: 7 kg
4 Behälter für Teelöffel, abnehmbar - für eine einfache Reinigung
Best.-Nr. 103.067
CHF 480.- / R 1



Tassenwärmer für ca. 72 Tassen

... vorgewärmte Tassen für mehr Kaffee-Genuss.
Edelstahl
Platz für bis zu 72 Tassen
Tassentemperatur bis ca. 60 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.14 kW
Masse: B 320 x T 360 x H 545 mm
Ablagefläche B 250 x T 250 mm zum Abstellen
von Untertellern, Tassen, etc.
Gewicht: 11.6 kg
Best.-Nr. 103.068
CHF 520.- / R 1

Mikrowellengerät*

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 900 W
 Glasdrehsteller Ø 270 mm
 Fassungsvermögen: 23 Liter
 Leistungsstufen: 6
 Manuelle Zeitschaltuhr bis 30 Minuten
 Auftaufunktion
 Innen: B 315 x T 290 x H 200 mm
 Aussen: B 483 x T 425 x H 281 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.4 kW
 Gewicht: 12.6 kg
Best.-Nr. 610.836
CHF 235.- / R 1

Mikrowellengerät mit Grill*

Ausführung wie 610.836,
 Grilleistung: 1000 W
 Leistungsstufen: 9
 Gewicht: 13.5 kg
 Zubehör: 1 Grillgestell
 Ø 200 mm, H 90 mm
Best.-Nr. 610.826
CHF 270.- / R 1




Mikrowellengerät

Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1000 W / 1 Magnetron
 Fassungsvermögen: 25 Liter
 Leistungsstufen: 3
 Digitale Zeitschaltuhr bis 99 Minuten
 10 Programmspeicher, doppelt belegbar
 Auftaufunktion
 Innen: B 335 x T 360 x H 200 mm
 Aussen: B 520 x T 440 x H 310 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW
 Gewicht: 17.4 kg
Best.-Nr. 610.181
CHF 685.- / R 1



Mikrowellengerät "Samsung CM1919A"

Mikrowelle mit 2 leistungsstarken Magnetrons
 für gleichmässige Ergebnisse.
 Gehäuse und Garraum aus Edelstahl
 Mikrowellenleistung: 1850 W / 2 Magnetrons
 2 Wellenfilter, 5-fache Türsicherung
 Fassungsvermögen: 26 Liter
 Geeignet für GN 2/3
 Leistungsstufen: 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 Manuelle Zeiteinstellung, +20-Sekunden-Taste
 2 Auftaufunktionen
 Deckenverkleidung spülmaschinengeeignet
 Stapelbar (Fixierblech inklusive)
 Innen: B 370 x T 370 x H 190 mm
 Aussen: B 465 x T 602 x H 365 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.2 kW - 16A
 Gewicht: 32 kg
Best.-Nr. 610.191 
CHF 1'710.- / R 1



Mikrowellengerät "Samsung CM1929A"

Ausführung wie Modell "CM1919A", jedoch
 Digitale Einstellung mit 30 Programmspeichern,
 +20-Sekunden-Taste
Best.-Nr. 610.190 
CHF 1'750.- / R 1

Geräte-Wandbord

CNS 18/10, extra stabile Ausführung
 Tragkraft bis 50 kg (Wandfestigkeit prüfen)
 Aussenmasse: B 600 x T 600 mm
 Gewicht: 5.4 kg
Best.-Nr. 174.600
CHF 125.- / R 1



*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Currywurstschneider



Hand-Currywurst-Schneider

Gehäuse, Schneidebügel und Messer aus Chromnickelstahl
Scheibenstärke: 17.5 mm
Abschnitte: 11 Stück
Arbeitsbreite: 210 mm
B 300 x T 115 x H 210 mm
Gewicht: 2.3 kg
Best.-Nr. 120.579
CHF 190.- / R 1



Elektro-Currywurst-Schneider mit Doppel-Sichelmesser

Gehäuse und Sichelmesser aus Chromnickelstahl
mit automatischer Einschaltfunktion
Scheibenstärkeneinstellung: 5 - 35 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.135 kW
B 185 x T 210 x H 325 mm
Gewicht: 6.9 kg
Best.-Nr. 120.578
CHF 320.- / R 1



Ersatz-Doppel-Sichelmesser

zum Elektro-Currywurst-Schneider
Best.-Nr. 120.582
CHF 45.- / R 1



Pumpstation für 1/6 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel
Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 165 x T 181 x H 232 mm
Gewicht: 0.6 kg
Best.-Nr. 100.330
CHF 235.- / R 1

Pumpstation für 1/4 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel
Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 168 x T 267 x H 232 mm
Gewicht: 0.8 kg
Best.-Nr. 100.331
CHF 235.- / R 1

Pumpstation für 1/3 GN - Behälter mit Aufsatzdeckel
Deckel CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
B 181 x T 334 x H 232 mm
Gewicht: 0.9 kg
Best.-Nr. 100.332
CHF 235.- / R 1

Pumpstationen für GN-Behälter mit einer Tiefe von 150 mm

Pumpstationen inklusive 3 verschiedene Portionier-Einsätze
Durchmesser: 3.9 mm / 6.5 mm / 10 mm



Pumpstation, 1 Pumpe
Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3.3 l
B 139 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 2.3 kg
Best.-Nr. 100.321
CHF 510.- / R 1

Pumpstation, 2 Pumpen
Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 2 x 3.3 l
B 276 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 4.1 kg
Best.-Nr. 100.322
CHF 780.- / R 1

Pumpstation, 3 Pumpen
Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 3 x 3.3 l
B 394 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 5.3 kg
Best.-Nr. 100.323
CHF 1'050.- / R 1

Pumpstation, 4 Pumpen
Gehäuse CNS 18/10
Pumpe Polycarbonat
Innengefäß Polyethylen
Inhalt: 4 x 3.3 l
B 511 x T 224 x H 456 mm
Gewicht: 7.9 kg
Best.-Nr. 100.324
CHF 1'320.- / R 1

Pumpstationen sind geeignet für Ketchup, Mayonnaise, Senf, etc.

Elektrisches Hot-Dog-Gerät

Chromnickelstahl 18/10
 Kontrollleuchte
 Temperaturregler von 30 °C bis 90 °C
 Glaszylinder Ø 195 mm, Höhe 245 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 B 260 x T 295 x H 360 mm
 Gewicht: 6.9 kg
Best.-Nr. A120.401
CHF 365.- / R 1



Toaststangen für Hot-Dog-Brot mit 4 Toaststangen

Gehäuse aus CNS
 Hauptschalter und Kontrolllampe
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.11kW
 B 260 x T 300 x H 250 mm
 Gewicht: 2.5 kg
Best.-Nr. A120.414
CHF 195.- / R 1

Elektrisches Hot-Dog-Gerät mit 4 Spezial-Toaststangen

Edelstahl
 Glaszylinder: Ø 200 mm, Höhe 240 mm
 Temperaturregler von 40 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.96 kW
 B 500 x T 285 x H 390 mm
 Gewicht: 8.7 kg
Best.-Nr. A120.408
CHF 420.- / R 1



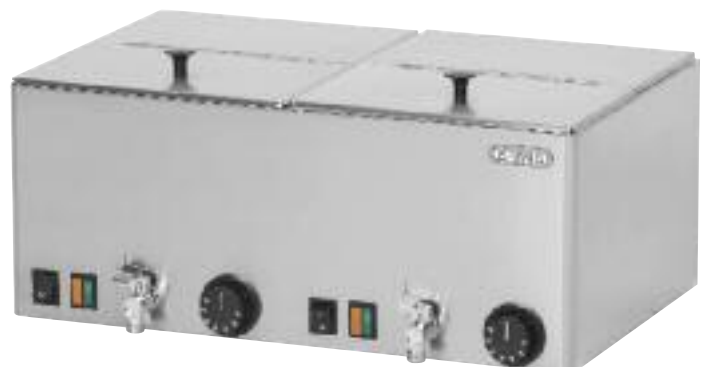
Würstchenwärmer

Edelstahl
 Aufklappbarer Deckel
 Kontrollleuchte
 Thermostatische Regelung 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 B 270 x T 360 x H 240 mm
 Gewicht: 6.3 kg
Best.-Nr. A120.457
CHF 225.- / R 1



Würstchenwärmer mit 2 getrennten Kammern mit Wasserablaufhahn

Edelstahl
 Aufklappbare Deckel
 Kontrollleuchten
 Thermostatische Regelung je Kammer 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 B 535 x T 395 x H 240 mm
 Gewicht: 12 kg
Best.-Nr. A120.458
CHF 495.- / R 1





Zettelhalter
Material: Aluminium
Rollen: Glas

Zettelhalter 610 mm lang
Gewicht: 0.45 kg
Best.-Nr. A256.061
CHF 21.- / R 1



Zettelhalter 910 mm lang
Gewicht: 1.0 kg
Best.-Nr. A256.091
CHF 26.- / R 1

Dosenöffner Modell 30
Dosenaufstellfläche: 180 x 80 mm
Maximalhöhe der Dose: 550 mm
Gewicht: 3.1 kg
Best.-Nr. A120.300
CHF 215.- / R 1

Schneidmesser
inklusive Schrauben
Best.-Nr. A120.305
CHF 25.- / R 1

Transportrad
Best.-Nr. A120.306
CHF 25.- / R 1



Elektronische Küchenwaage
Wiegebereich bis 15 kg
Wiegefläche: B 280 x T 220 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.004 kW
B 280 x T 330 x H 125 mm
Gewicht: 2.8 kg
Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.
Inklusive Akku und Netzteil

Teilung 5 g
Tarieren 15 kg
Best.-Nr. A300.117
CHF 220.- / R 1

Teilung 2 g
Tarieren 15 kg
Best.-Nr. A300.118
CHF 245.- / R 1



Elektronische Digital-Waage
Betrieb über Netzteil oder Batterien.
Fernanzeige für Wandmontage geeignet.
Wendelleitung überbrückt eine Distanz von ca. 1.4 m (maximal).
Geeignet für nicht eichpflichtige Wägungen.

Edelstahl
Wiegefläche: B 320 x T 300 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.0018 kW
B 320 x T 300 x H 42 mm
Gewicht: 3.2 kg

Wiegebereich bis 60 kg
Teilung 20 g
Best.-Nr. A300.068
CHF 160.- / R 1

Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 5 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 5 kg

Leistung: 60 kg/h

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

Abmessungen: B 600 x T 500 x H 585 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW

Gewicht: 28 kg

Best.-Nr. A120.181

CHF 1'980.- / R 1



Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 10 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 10 kg

Leistung: 120 kg/h

Timer 0 - 4 Min.

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 380 x T 785 x H 860 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW

Gewicht: 38 kg

Best.-Nr. A120.186

CHF 2'280.- / R 1



Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 18 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 18 kg

Leistung: 220 kg/h

Timer 0 - 4 Min.

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 380 x T 810 x H 920 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.10 kW

Gewicht: 41 kg

Best.-Nr. A120.188

CHF 2'380.- / R 1



Kartoffel-/Gemüseschälmaschine 25 kg

CNS 18/10

Fassungsvermögen pro Schälvorgang 25 kg

Leistung: 450 kg/h

Timer 0 - 4 Min.

1 Geschwindigkeitsstufe

Wasseranschluss: 3/4 Zoll

B 540 x T 900 x H 1040 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.10 kW

Gewicht: 64 kg


Best.-Nr. A120.190

CHF 4'140.- / R 1







Planetenrührmaschine 10F

Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeitsstufen
Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter,
Ein/Aus Schalter
Rührschüssel: Inhalt 10 Liter, Ø 245, H 220 mm
Behälter und Schneebesen aus CNS 18/10
Flachrührer und Knethaken aus Aluminium
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
B 480 x T 400 x H 650 mm
Gewicht: 37 kg
Best.-Nr. 100.410 
CHF 2'650.- / R 1

Planetenrührmaschine 20F

Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeitsstufen
Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter,
Ein/Aus Schalter
Rührschüssel: Inhalt 20 Liter, Ø 320, H 280 mm
Behälter und Schneebesen aus CNS 18/10
Flachrührer und Knethaken aus Aluminium
Anschlusswert: 3NAC 400V - 0.75 kW
B 560 x T 550 x H 900 mm
Gewicht: 98 kg
Best.-Nr. 100.420 
CHF 3'590.- / R 1

Planetenrührmaschine 30F

Mechanische Schaltung mit 3 Geschwindigkeitsstufen
Rührschüssel-Schutzdeckel mit Sicherheitsschalter,
Ein/Aus Schalter
Rührschüssel: Inhalt 30 Liter, Ø 370, H 350 mm
Behälter und Schneebesen aus CNS 18/10
Flachrührer und Knethaken aus Aluminium
Anschlusswert: 3NAC 400V - 1.1 kW
B 650 x T 580 x H 1050 mm
Gewicht: 195 kg
Best.-Nr. 100.430 
CHF 6'440.- / R 1



Stabmixer MX 500 Duo

Gehäuse Kunststoff, grün
Mixstab und Schneebesen aus CNS 18/10
Mixstablänge 400 mm
Drehzahl Mixer max. 11000 UpM
Drehzahl Schneebesen max. 1500 UpM
Kabellänge: ca. 2.3 m
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.40 kW
Gesamtlänge: 840 mm (Mixstab) / 660 mm (Schneebesen)
Gewicht: 5 kg
Best.-Nr. 130.110
CHF 545.- / R 1



Stabmixer-Satz STM3

Äusserst flexibel: Stellen Sie den Stabmixer auf ihre individuellen Bedürfnisse ein.

Pürieren, Mixen und Zerkleinern warmer und kalter Speisen.



Motorblock STM3 350

Material: Kunststoff, beige
Drehzahl max.: 11.000 U / Min.
Geschwindigkeitsregulierung:
9 Stufen + Turbo
Kabellänge: 2.1 m
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.35 kW
Masse: B 115 x T 180 x H 360 mm
Gewicht: 2.85 kg
Best.-Nr. 130.130
CHF 475.- / R1



Motorblock STM3 450

Material: Kunststoff, beige
Drehzahl max.: 15.000 U / Min.
Geschwindigkeitsregulierung:
9 Stufen + Turbo
Kabellänge: 2.1 m
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.45 kW
Masse: B 130 x T 190 x H 380 mm
Gewicht: 3.3 kg
Best.-Nr. 130.131
CHF 580.- / R1



Motorblock STM3 650

Material: Kunststoff, beige
Drehzahl max.: 13.000 U / Min.
Geschwindigkeitsregulierung:
9 Stufen + Turbo
Kabellänge: 2.1 m
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.65 kW
Masse: B 130 x T 190 x H 400 mm
Gewicht: 3.9 kg
Best.-Nr. 130.132
CHF 725.- / R1



Mixstab STM3 300

Material: CNS 18/10
Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für ca. 30 Liter
Mixstablänge: 300 mm
Masse: B 90 x T 90 x H 330 mm
Gewicht: 1.25 kg
Best.-Nr. 130.133
CHF 198.- / R1



Mixstab STM3 400

Material: CNS 18/10
Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für ca. 80 Liter
Mixstablänge: 400 mm
Masse: B 90 x T 90 x H 430 mm
Gewicht: 1.5 kg
Best.-Nr. 130.134
CHF 225.- / R1



Mixstab STM3 500

Material: CNS 18/10
Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für ca. 150 Liter
Mixstablänge: 500 mm
Masse: B 90 x T 90 x H 530 mm
Gewicht: 1.8 kg
Best.-Nr. 130.135
CHF 250.- / R1



Mixstab STM3 600

Material: CNS 18/10
Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für ca. 250 Liter
Mixstablänge: 600 mm
Masse: B 90 x T 90 x H 630 mm
Gewicht: 1.95 kg
Best.-Nr. 130.136
CHF 275.- / R1



Schneebesen STM3 245

passend zum Motorblock STM3 350
Material: CNS 18/10
Schneebesenlänge: 245 mm
Masse: B 100 x T 125 x H 365 mm
Gewicht: 1.1 kg
Best.-Nr. 130.137
CHF 280.- / R1



Wandhalterung STM3 WH1

Material: CNS 18/10
Masse: B 140 x T 135 x H 90 mm
Lieferung ohne Befestigungsmaterial
Gewicht: 0.166 kg
Best.-Nr. 130.138
CHF 40.- / R1

Gemüseschneider



Gemüseschneider GM550 inklusive 5 Schneidscheiben

Material: Aluguss
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.55 kW
Abmessungen: B 240 x T 630 x H 500 mm
Gewicht: 29.2 kg
Lieferung inklusive
Raspelscheibe Z3a, 3 mm
Raspelscheibe Z5a, 5 mm
Raspelscheibe Z7a, 7 mm
Schneidscheibe E2a, 2 mm
Schneidscheibe E4a, 4 mm
Best.-Nr. 120.325
CHF 1'095.- / R 1



Schneidscheibe für Scheiben



Schnittstärke
Best.-Nr.



E2a
2 mm
120.307
CHF 68.- / R 1



E4a
4 mm
120.308
CHF 68.- / R 1



E8a
8 mm
120.309
CHF 82.- / R 1



E10a
10 mm
120.310
CHF 82.- / R 1

Schneidscheibe für Stäbchen



Schnittstärke
Best.-Nr.



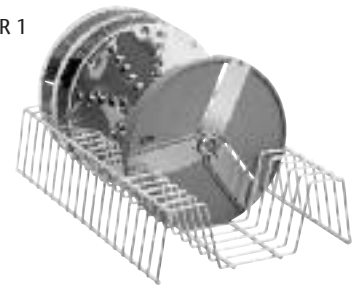
H3a
3 mm
120.311
CHF 105.- / R 1



H4a
4 mm
120.312
CHF 105.- / R 1

Scheibenständer

Aufnahmefähigkeit:
10 - 18 Schneidscheiben
(abhängig von der
Ausführung)
Best.-Nr. A120.255
CHF 45.- / R 1



- ✓ Passend für die Schneidscheiben der Gemüseschneider GMS550 und GMS600
- ✓ Lieferung ohne Schneidscheiben

Schneidscheibe für Raspel



Schnittstärke
Best.-Nr.



Z3a
3 mm
120.313
CHF 68.- / R 1

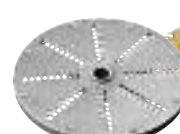


Z5a
5 mm
120.314
CHF 68.- / R 1



Z7a
7 mm
120.315
CHF 68.- / R 1

antihftbeschichtet



5 mm
120.302
CHF 83.- / R 1

- ✓ Käseraspel zum Gratinieren, Überbacken oder Garnieren: Mit dieser Schneidscheibe und vorgekühltem Käse (6 °C bis 8 °C) erzielen Sie beste Ergebnisse.

Gemüseschneider GMS600

Gemüse, Obst oder Käse - leistungsstarker Gemüseschneider inklusive 3 Schneidscheiben und einem besonders grossen Einfüllschacht.
 Material: Edelstahl, Aluminium, Kunststoff
 Einfüllschächte: 1 x B 115 x T 75 mm, 1 x Ø 52 mm
 Magnetschalter für Auffangbehälter und Einfüllschute
 Schutzart: IPX3
 Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.617 kW
 Masse: B 290 x T 530 x H 515 mm
 Gewicht: 18.25 kg
 Inklusive:
 1 Schneidscheibe DF2 (Scheiben, 2 mm)
 1 Schneidscheibe DQ4 (Stäbchen / Julienne, 4 mm)
 1 Schneidscheibe DT4 (Raspel, 4 mm)
 1 Auffangbehälter (1/3 GN, 195 mm tief)
 1 Stopfer
Best.-Nr. 120.326
CHF 1'385.- / R 1

Weitere 15 Schneidscheiben, 1 Einfüllschute und 1 Scheibenständer sind optional erhältlich und bieten höchste Flexibilität.

Auffangbehälter GMS600

Material: Kunststoff
 Format: 1/3 GN, 195 mm tief
 Masse: B 322 x T 170 x H 197 mm
 Gewicht: 0.47 kg
Best.-Nr. 120.353
CHF 61.- / R 1

Einfüllschute GMS600

Material: Edelstahl
 Masse:
 B 245 x T 105 x H 200 mm
 Gewicht: 1.37 kg
Best.-Nr. 120.344
CHF 84.- / R 1



Schneidscheibe für Scheiben



Schnittstärke
 Best.-Nr.

| DF1 | DF2 | DF4 | DF5 | DF8 |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | | | |
| 1 mm | 2 mm | 4 mm | 5 mm | 8 mm |
| 120.350 | 120.331 | 120.349 | 120.332 | 120.348 |
| CHF 99.- / R 1 | CHF 88.- / R 1 | CHF 78.- / R 1 | CHF 78.- / R 1 | CHF 78.- / R 1 |

Schneidscheibe für Scheiben



Schnittstärke
 Best.-Nr.

| DF10 | DF14 |
|----------------|----------------|
| | |
| 10 mm | 14 mm |
| 120.351 | 120.352 |
| CHF 78.- / R 1 | CHF 78.- / R 1 |

Schneidscheibe für Stäbchen / Julienne



Schnittstärke
 Best.-Nr.

| DQ4 | DQ8 |
|-----------------|-----------------|
| | |
| 4 mm | 8 mm |
| 120.333 | 120.334 |
| CHF 130.- / R 1 | CHF 130.- / R 1 |

Schneidscheibe für Würfel



Schnittstärke
 Best.-Nr.

| PS8 | PS10 | PS14 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | |
| 8 x 8 mm | 10 x 10 mm | 14 x 14 mm |
| 120.358 | 120.342 | 120.345 |
| CHF 157.- / R 1 | CHF 139.- / R 1 | CHF 130.- / R 1 |

Die Würfel-Schneidscheiben sind nur in Verbindung mit den Scheiben-Schneidscheiben nutzbar.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

3 Schneidscheiben zum Raspeln von Käse
 DTV für Hartkäse / DT7 für Halbhartkäse
 DT9 für Weichkäse

Schneidscheibe für Raspel




Schnittstärke
 Best.-Nr.

| DTV | DT2 | DT4 | DTV7 | DT8 | DT9 |
|----------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| | | | | | |
| 1 mm | 2 mm | 4 mm | 7 mm | 8 mm | 9 mm |
| 120.341 | 120.347 | 120.346 | 120.337 | 120.338 | 120.339 |
| CHF 72.- / R 1 | CHF 109.- / R 1 | CHF 98.- / R 1 | CHF 92.- / R 1 | CHF 109.- / R 1 | CHF 97.- / R 1 |

Fleischwolf für robuste Ansprüche
Getriebeuntersetzung aus Stahl
Gestell Aluminium, Mühltrichter aus CNS 18/10
Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mühltrichter und Mahlanlage
Inklusive 1 Messer und 1 Lochscheibe 6,0 mm



Fleischwolf 12S/CNS

Scheibendurchmesser: 70 mm
Stundenleistung: 160 kg
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.75 kW
B 290 x T 460 x H 500 mm
Gewicht: 20 kg
Best.-Nr. 370.213 
CHF 1'080.- / R 1

Lochscheibe 2 mm Lochung

Best.-Nr. 370.201
CHF 54.- / R 1

Lochscheibe 4.5 mm Lochung

Best.-Nr. 370.202
CHF 36.- / R 1

Lochscheibe 8 mm Lochung


Best.-Nr. 370.207
CHF 36.- / R 1

Messer

Best.-Nr. 370.204
CHF 18.- / R 1



Fleischwolf 22/CNS

Scheibendurchmesser: 82 mm
Stundenleistung: 300 kg
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.1 kW
B 255 x T 450 x H 450 mm
Gewicht: 27 kg
Best.-Nr. 370.223 
CHF 1'450.- / R 1

Lochscheibe 2 mm Lochung

Best.-Nr. 370.215
CHF 65.- / R 1

Lochscheibe 4.5 mm Lochung

Best.-Nr. 370.216
CHF 42.- / R 1


Lochscheibe 8 mm Lochung

Best.-Nr. 370.220
CHF 42.- / R 1

Messer


Best.-Nr. 370.218
CHF 22.- / R 1

Aufschnittmaschine 250

Gehäuse aus Peraluman
Schrägschneider
Schlitten auf kugelgelagertem Achslager
Fingerschutz
Schutzring um das Messer
Schleifvorrichtung
Messer: Ø 250 mm
B 620 x T 425 x H 370 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.23 kW
Schnittlänge: 220 mm
Schnitthöhe: 165 mm
Schnittstärke: 0 - 15 mm
Gewicht: 17.0 kg
Best.-Nr. 170.250F 
CHF 860.- / R 1




Aufschnittmaschine 300

Gehäuse aus Peraluman
Schrägschneider
Schlitten auf kugelgelagertem Achslager
Fingerschutz
Schutzring um das Messer
Schleifvorrichtung
Messer: Ø 300 mm
B 650 x T 495 x H 440 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.26 kW
Schnittlänge: 220 mm
Schnitthöhe: 200 mm
Schnittstärke: 0 - 15 mm
Gewicht: 24.0 kg
Best.-Nr. 170.300F 
CHF 1'320.- / R 1



Aufschnittmaschine 350


Gehäuse aus Peraluman
Schrägschneider
Schlitten auf kugelgelagertem Achslager
Fingerschutz
Schutzring um das Messer
Schleifvorrichtung
Messer: Ø 350 mm
B 890 x T 585 x H 480 mm
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.37 kW
Schnittlänge: 300 mm
Schnitthöhe: 195 mm
Schnittstärke: 0 - 15 mm
Gewicht: 52.0 kg
Best.-Nr. 170.350F 
CHF 2'260.- / R 1






Vakuum-Verpackungsmaschine CVE 420

Gehäuse aus Edelstahl
Elektronische Steuerung
Einstellung der Schweisszeit
Vakuumpumpe: 0.9 m³/h
Schweisstab: 420mm
Anschlusswert: 1 NAC 230V – 0.2 kW
Masse: B 470 x T 315 x H 190 mm
Gewicht: 11 kg

Best.-Nr. 301.042 
CHF 1'295.- / R 1

Vakuum-Verpackungsmaschine 8/210


Tiefgezogene Kammer aus Edelstahl
Gewölbter Deckel
Polyethylen-Einlegeplatten
Vakuumpumpe: 8 m³/h
Schweisstab: 210 mm
Kammermasse: 216 x 310 x 105 mm
Anschlusswert: 1 NAC 230 V – 0.50 kW
Masse: B 265 x T 427 x H 250 mm
Gewicht: 35 kg

Best.-Nr. 301.210 
CHF 2'095.- / R 1



Vakuum-Verpackungsmaschine 20/315


Tiefgezogene Kammer aus Edelstahl
Elektronische Vakuumkontrolle
Gewölbter Deckel
Polyethylen-Einlegeplatten
Soft-Air-Funktion
Vakuumpumpe: 20 m³/h
Schweisstab: 315 mm
Kammermasse: 322 x 365 x 160 mm
Anschlusswert: 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Masse: B 390 x T 540 x H 355 mm
Gewicht: 45 kg

Best.-Nr. 301.315 
CHF 3'140.- / R 1



Vakuum-Verpackungsmaschine 25/415

Tiefgezogene Kammer aus Edelstahl
Elektronische Vakuumkontrolle
Gewölbter Deckel
Polyethylen-Einlegeplatten
Soft-Air-Funktion
Vakuumpumpe: 25 m³/h
Schweisstab: 415 mm
Kammermasse: 422 x 503 x 220 mm
Anschlusswert: 1 NAC 230 V – 0.90 kW
Masse: B 490 x T 680 x H 400 mm
Gewicht: 68 kg

Best.-Nr. 301.415 
CHF 3'860.- / R 1

Abräumwagen 7GN110

GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett einfach und effektiv transportieren.

Edelstahl

für eine Aufnahme von bis zu 7 GN-Behältern GN 1/1, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben 80 mm

Rahmen aus Vierkantrrohr 25 x 25 mm

je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

1 Abstellfläche B 550 x T 380 mm

4 gummibereitete Lenkrollen, Ø 100 mm, je 1 Radpuffer,

2 mit Feststellern

max. Belastung 50 kg

Bausatz, einfache Montage

B 450 x T 620 x H 905 mm

Gewicht: 10.6 kg

Best.-Nr. 300.092

CHF 210.- / R 1



Abräumwagen 7GN210

GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett einfach und effektiv transportieren.

Material: Chromnickelstahl

Ausführung: Rahmen aus Vierkantrrohr 25,8 x 25,8 mm

Ausgelegt für: 7 GN-Behälter 2/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben: 80 mm

Tragfähigkeit max.: 90 kg gesamt, 12 kg pro Einschub

Abstellfläche: B 590 x T 670 mm, Tragfähigkeit max.: 18 kg

Je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

4 gummibereitete Lenkrollen, Ø 100 mm, je 1 Radpuffer,

2 mit Feststellern

Bausatz, einfache Montage

B 655 x T 740 x H 1010 mm

Gewicht: 15.8 kg

Best.-Nr. 300.093

CHF 280.- / R 1



Für einen einfachen und effektiven Transport von GN-Behältern

- ✓ je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite



Lieferung ohne GN-Behälter

Abräumwagen 18GN110

GN-Behälter, GN-Bleche und Tablett einfach und effektiv transportieren.

Material: Chromnickelstahl

Ausführung: Rahmen aus Vierkantrrohr 25,8 x 25,8 mm

Ausgelegt für: 18 GN-Behälter 1/1 GN, 65 mm tief

Abstand zwischen den Einschüben: 80 mm

Tragfähigkeit max.: 80 kg gesamt, 10 kg pro Einschub

Je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite

4 gummibereitete Lenkrollen, Ø 100 mm, je 1 Radpuffer, 2 mit Feststellern

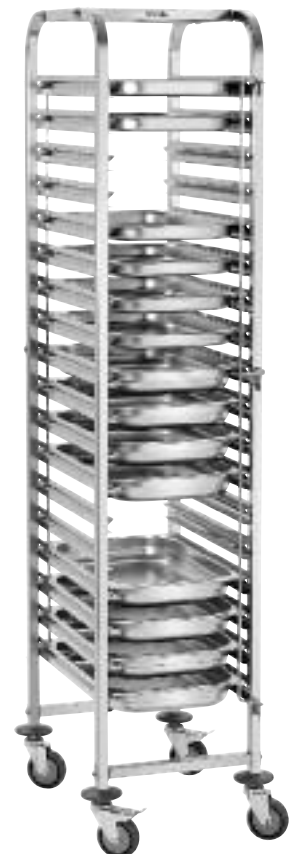
Bausatz, einfache Montage

B 415 x T 610 x H 1890 mm

Gewicht: 20.2 kg

Best.-Nr. 300.181

CHF 298.- / R 1



GN Behälter Seiten 46, 47



**Servier-/Transportwagen TS 200
mit 2 Borden**
Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 100 kg
B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmasse: ca. B 830 x T 510 mm
Mass zwischen den Borden 570 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 10 kg
Best.-Nr. A300.062
CHF 165.- / R 1



**Servier-/Transportwagen TS 301
mit 3 Borden**
Material: Chromnickelstahl
Ausführung: Rahmen aus Rundrohr, Ø 25,8 mm
Borde: 3, Masse, je: B 827 x T 510 mm
Abstand zwischen den Borden: 265 mm
Tragfähigkeit max.: 90 kg gesamt, 30 kg pro Bord
4 gummbereifte Lenkrollen, Ø 100 mm, je 1 Radpuffer,
2 mit Feststellern
Bausatz, einfache Montage
Masse: B 920 x T 600 x H 945 mm
Gewicht: 13,4 kg
Best.-Nr. A300.073
CHF 195.- / R 1



**Servier-/Transportwagen TS 210
mit 2 Borden
und extra tiefer Abräummulde**
Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: ca. 100 kg
B 920 x T 600 x H 945 mm
Bordmasse: ca. B 830 x T 510 mm
Abräummulde innen: B 760 x T 440 mm, 100 mm tief
Masse zwischen den Borden:
oberes Zwischenmass 270 mm,
unteres Zwischenmass 265 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 14.1 kg
Best.-Nr. A300.056
CHF 225.- / R 1

Servier-/Transportwagen TS 500 mit 5 Borden

Chromnickelstahl
4 Lenkrollen mit 2 Feststellern
Tragfähigkeit: 100 kg
B 920 x T 600 x H 1540 mm
Bordmasse: ca. B 827 x T 510 mm
Mass zwischen den Borden 265 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 18 kg
Best.-Nr. 300.065
CHF 280.- / R 1



Servier-/Transportwagen "Adjutant" mit 3 Borden

Kunststoff, Trägerstangen Aluminium
4 Lenkrollen
Tragfähigkeit: 120 kg
B 830 x T 415 x H 940 mm
Bordmasse: ca. B 620 x T 405 mm
Mass zwischen den Borden 300 mm
(Bausatz, einfache Montage)
Gewicht: 9.1 kg
Best.-Nr. A300.049
CHF 135.- / R 1



Abräumbehälter-Set

passend zum Servier-/Transportwagen "Adjutant"
aus robustem Kunststoff
Abfallbehälter, Inhalt: ca. 30 Liter,
B 335 x T 237 x H 560 mm
Besteckbehälter, Inhalt: ca. 9 Liter
B 333 x T 230 x H 178 mm
Gewicht: 2.7 kg
Best.-Nr. A300.047
CHF 48.- / R 1

Transportwagen / Plattformwagen

Chromnickelstahl
Tragfähigkeit: 200 kg
Transportfläche: B 560 x T 940 mm
2 feste Rollen, 2 Lenkrollen, Ø 125 mm
B 560 x T 1050 x H 925 mm
Gewicht: 14.4 kg
Best.-Nr. 300.142
CHF 260.- / R 1



Automatische Orangenpresse Minex

kompakte und platzsparende Orangenpresse
 mit integriertem Saftbehälter 0.75 Liter
 Zapfhahn mit Anti-Tropf System
 Füllmöglichkeit von 6 bis 7 Früchten pro Vorgang
 Leistung 13 Früchte pro Minute
 Frucht Durchmesser bis zu 81 mm
 Digitalanzeige
 Sicherheitssensoren mit Induktionsabschaltung
 und Elektromotorschutz (Überlastungsschutz)
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.2 kW
 Masse: B 365 x T 360 x H 720 mm
 Gewicht: 21.5 kg



Minex Orange
 Best.-Nr. 220.0200
 CHF 3'480.- / R 3



Minex Weiss
 Best.-Nr. 220.0201
 CHF 3'480.- / R 3



Minex Rubin Rot
 Best.-Nr. 220.0202
 CHF 3'480.- / R 3



Minex Grün
 Best.-Nr. 220.0203
 CHF 3'480.- / R 3



Minex Blau
 Best.-Nr. 220.0204
 CHF 3'480.- / R 3



Minex Schwarz
 Best.-Nr. 220.0205
 CHF 3'480.- / R 3





Minex Hellgrün
Best.-Nr. 220.0206
CHF 3'480.- / R 3



Minex Hellblau
Best.-Nr. 220.0207
CHF 3'480.- / R 3



Minex Grau
Best.-Nr. 220.0208
CHF 3'480.- / R 3



Minex Silber
Best.-Nr. 220.0209
CHF 3'480.- / R 3



Minex Graphit
Best.-Nr. 220.0210
CHF 3'480.- / R 3



Minex Bronze
Best.-Nr. 220.0211
CHF 3'480.- / R 3





220.120

220.121

Automatische Orangenpresse Zumex Essential Pro

auch für Selbstbedienung geeignet
 mit einem Vorratskorb für 5 Orangen
 Leistung 18 Früchte pro Minute
 Fruchtedurchmesser bis 81 mm
 Digital-Display
 Zähler der verarbeiteten Früchte
 Doppelter magnetischer Sicherheitssensor mit Anti-Blockiersystem
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.3 kW
 Masse: B 470 x T 500 x H 740 mm
 Gewicht: 45 kg

Farbe: Orange

Best.-Nr. 220.120

CHF 5'260.- / R 3



Farbe: Graphite

Best.-Nr. 220.121

CHF 5'260.- / R 3



Farbe: Silber

Best.-Nr. 220.122

CHF 5'260.- / R 3



220.220

220.222

Automatische Orangenpresse Zumex Versatile Pro

auch für Selbstbedienung geeignet
 mit einem Vorratskorb für ca. 10 kg Orangen
 Leistung 22 Früchte pro Minute
 Fruchtedurchmesser bis 81 mm
 Digital-Display
 Zähler der verarbeiteten Früchte
 Doppelter magnetischer Sicherheitssensor mit Anti-Blockiersystem
 Automatische Einführung der Orangen
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.3 kW
 Masse: B 550 x T 470 x H 850 mm
 Gewicht: 54 kg

Farbe: Orange

Best.-Nr. 220.220

CHF 6'630.- / R 3



Farbe: Graphite

Best.-Nr. 220.221

CHF 6'630.- / R 3



Farbe: Silber


Best.-Nr. 220.222


CHF 6'630.- / R 3






Automatische Orangenpresse Zumex Versatile Pro Podium mit fahbarem Unterbau und Behälter für Orangenschalen
 auch für Selbstbedienung geeignet
 mit einem Vorratskorb für ca. 10 kg Orangen
 Auffangbehälter für Schalen im fahbaren Unterbau
 Leistung 22 Früchte pro Minute
 Fruchtedurchmesser bis 81 mm
 Digital-Display
 Zähler der verarbeiteten Früchte
 Doppelter magnetischer Sicherheitssensor mit Anti-Blockiersystem
 Automatische Einführung der Orangen
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.3 kW
 Masse: B 475 x T 580 x H 1650 mm
 Gewicht: 87 kg

Farbe: Orange
 Best.-Nr. 220.230 
 CHF 7'950.- / R 3

Farbe: Graphite
 Best.-Nr. 220.231 
 CHF 7'950.- / R 3

Farbe: Silber
 Best.-Nr. 220.232 
 CHF 7'950.- / R 3



220.030



220.032

Zumex Saftzentrifuge Multifruit

Leistungsfähige Saftzentrifuge für frische, natürliche Gemüse- und Fruchtsäfte.

Chromnickelstahl

2 Geschwindigkeiten (3500/4500 UpM)

Abfallbehälter: 12 Liter

Masse: B 290 x T 480 x H 500 mm

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.87 kW

Gewicht: 15 kg

Farbe: Weiss

Best.-Nr. 220.030

CHF 2'490.- / R 3



Farbe: Schwarz

Best.-Nr. 220.031

CHF 2'490.- / R 3



Farbe: Silber

Best.-Nr. 220.032

CHF 2'490.- / R 3



Saftpresse "Top Juicer"*

Fruchtgenuss pur – vitaminreiche Säfte in kürzester Zeit.

Ganze Früchte (z. B. Äpfel) oder Gemüse kinderleicht entsaften ohne Vorschneiden.

Gehäuse Edelstahl

XXL-Einfüllschacht von Ø 75 mm

Leistungsstarker, geräuscharmer Motor

2 Geschwindigkeitsstufen, max. 18.000 UpM

(für weiches und hartes Obst oder Gemüse)

Edelstahl Fein-Sieb für den perfekten Fruchtgenuss

Schnelle und einfache Reinigung, Anbauteile sind spülmaschinengeeignet (ausgenommen Basiseinheit)

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.7 kW

Masse: B 310 x T 210 x H 400 mm

Inklusive Reinigungsbürste und Kunststoffbecher mit Spritzschutz (Inhalt: 1 Liter)

Gewicht: 4 kg

Best.-Nr. 150.145

CHF 135.- / R 1



Zitruspresse CS1*

Fruchtig-frisch – Orangen-, Pampelmusen- oder Granatapfelsaft einfach und schnell produzieren.

Massives Gehäuse aus Aluguss

Saftbehälter, Presskegel und Siebeinsatz aus Edelstahl,

abnehmbar, spülmaschinengeeignet

Automatische Aktivierung durch Schliessen des Hebelarms

Umdrehungen/Min.: 980

Ein-/Ausschalter

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.23 kW

Masse: B 220 x T 330 x H 375 mm

Gewicht: 8,61 kg

Best.-Nr. 150.146

CHF 380.- / R 1

*Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet.

Bar-Blender

Ideal für Smoothies, Margaritas, Daiquiris, Iced Cappuccinos, Granites etc.

Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat

2 Geschwindigkeitsstufen

Langlebige Edelstahlklingen

Leicht lesbare Masseinteilung

Handlicher Griff, Sicherheitsstandfüsse

Mixbecher: Inhalt 1400 ml, Füllmenge: max. 1250 ml

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.4 kW

B 165 x T 203 x H 387 mm

Gewicht: 2.5 kg

Best.-Nr. 150.710

CHF 430.- / R 1



Bar-Blender Rio

Frisch, fruchtig und einfach lecker - egal ob Milchshakes, Joghurt drinks, Smoothies oder Cocktails

Gehäuse Kunststoff

Mixbecher Polycarbonat, stapelbar

2 Geschwindigkeitsstufen, Puls-Funktion, Ein-/Ausshalter

Langlebige Edelstahlkupplung und Edelstahlklingen

Leicht lesbare Masseinteilung

Handlicher Griff

Sicherheitsstandfüsse

Mixbecher: Inhalt 2000 ml, Füllmenge: max. 1300 ml

Inklusive Dosierkappe

Anschlusswert: 1NAC 220-240V - 0.45 kW

B 170 x T 240 x H 411 mm

Gewicht: 3.1 kg

Best.-Nr. 150.718

CHF 720.- / R 1



Food-Blender

Hacken, Pürieren, Zermahlen, Emulgieren und Mixen

Die vielseitigen Funktionen ermöglichen eine schnelle Zubereitung von Smoothies, Margaritas, Dips, Saucen, Suppen und Speisen.

Gehäuse Kunststoff, Mixbecher Polycarbonat

10 Geschwindigkeitsstufen, zusätzliche Hack- und Pulse-Funktion

Langlebige Metallantriebskupplung und Edelstahlklingen

Leicht lesbare Masseinteilung

Handlicher Griff, Sicherheitsstandfüsse

Mixbecher: Inhalt 1800 ml, Füllmenge: max. 1400 ml

Inklusive Dosierkappe

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.6 kW

B 178 x T 229 x H 483 mm

Gewicht: 5.1 kg

Best.-Nr. 150.714

CHF 1'190.- / R 1





Schokoladenbrunnen SB 325

Das Highlight auf jeder Veranstaltung - geniessen Sie frisches Obst kombiniert mit geschmolzener, cremiger Schokolade.

Dieses "dynamische Dessert" lässt jeden Gast dahinschmelzen.

Gehäuse: Edelstahl

Kapazität: ca. 2.5 kg Schokolade

Kaskadenbleche abnehmbar, spülmaschinengeeignet

Temperatur und Motor separat schaltbar

Stufenlose Temperaturregelung bis 60 °C

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.34 kW

Masse: Ø 330 mm, H 480 mm

Gewicht: 7.65 kg

Best.-Nr. 900.003

CHF 795.- / R 1



Drink-Mixer

Ideal für die Zubereitung von Cocktails oder Milchshakes - ob im Küchen- oder Thekenbereich.

Gehäuse Stahlblech lackiert

Becher, Mixstab und Mixscheiben aus Edelstahl

2 Geschwindigkeitsstufen

1 Mikroschalter am Bechereinschub

Kippsicher durch Saugnäpfe

Mixbecher: Inhalt 950 ml, Füllmenge: max. 650 ml

Mixbecher und Mixstab spülmaschinengeeignet

Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.4 kW

Masse: B 160 x T 205 x H 500 mm

Gewicht: 6.22 kg

Best.-Nr. 135.105

CHF 265.- / R 1

Elektro-Chafing Dish GN 1/1
 Chromnickelstahl
 Einsatz GN 1/1, 100 mm tief
 Thermostatische Regelung 1-8
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 B 623 x T 356 x H 285 mm
 Gewicht: 8.3 kg
 Inklusive Deckelhalter
Best.-Nr. 500.831
 CHF 270.- / R 1



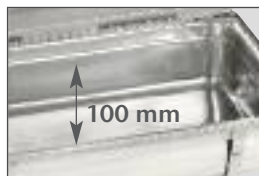
Elektro-Suppenstation mit 2 Suppentöpfen à 4 l
 Chromnickelstahl
 Wasserbehälter Kunststoff schwarz
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
 B 636 x T 357 x H 460 mm
 Gewicht: 7 kg
 Inklusive 1 Deckelhalter, 2 Suppenkellen
Best.-Nr. 500.840
 CHF 250.- / R 1



Elektro Chafing Dish Elegance GN 1/1
 Chromnickelstahl
 Wasserbehälter Kunststoff, schwarz
 Einsatz GN 1/1, 100 mm tief
 Digitale Temperaturregelung
 Temperaturbereich: 20 °C bis 85 °C
 Deckel mit Sichtfenster
 Soft-Close-Mechanik (hydraulisches Deckelscharnier)
 Kondenswasser Rücklaufsystem
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.76-0.9 kW
 B 670 x T 420 x H 370 mm
 Gewicht: 9.6 kg
Best.-Nr. 500.834
 CHF 420.- / R 1



Chafing Dish 1/1 GN, 100 mm tief
 Chromnickelstahl
 stapelbar
 mit einseitiger Deckelhalterung
 Einsatz GN 1/1, 100 mm tief
 2 Brennpastenbehälter
 B 605 x T 350 x H 305 mm
 Gewicht: 4.1 kg
Best.-Nr. 500.494
 CHF 85.- / R 1



Extra tief, mehr Volumen durch den 100 mm-tiefen GN-Einsatz



Bartscher Brennpaste
 Inhalt/Dose: 200 g
 Brenndauer: ca. 3.5 Stunden
 72 Dosen im Karton
Best.-Nr. 500.060-72
 CHF 105.- / R 1






Elektro-Crêpe-Backgerät

Material: Edelstahl
Crêpe-Platte Gusseisen, antihafbeschichtet, Ø 400 mm
Temperaturregler: 0° - 300 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
B 450 x T 510 x H 246 mm
Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
Gewicht: 21.5 kg
Best.-Nr. 104.446
CHF 625.- / R 1



Elektro-Crêpe-Backgerät

Material: Edelstahl
2 Crêpe-Platten Gusseisen, antihafbeschichtet, Ø 400 mm, getrennt schaltbar
Temperaturregler: 0° - 300 °C
Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 3.0 kW - 13A
2 getrennte Steckdosen erforderlich
B 870 x T 510 x H 246 mm
Inklusive 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
Gewicht: 40 kg
Best.-Nr. 104.447 
CHF 1'120.- / R 1




Gas-Crêpegerät

Material: Edelstahl
Lamellengussplatte, plangeschliffen, Ø 400 mm
Platte abnehmbar
Temperaturstufen: 1-8
6er Sternbrenner
Anschlusswert: 6 kW
B 430 x T 430 x H 195 mm
Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
Gewicht: 19 kg
Best.-Nr. 104.341
CHF 1'140.- / R 1



Gas-Crêpegerät

Material: Edelstahl
2 Lamellengussplatten, plangeschliffen, Ø 400 mm, getrennt schaltbar
Temperaturstufen: 1-8
6er Sternbrenner
Anschlusswert: 12 kW
B 830 x T 430 x H 195 mm
Inklusive: 1 Teigverteiler, 1 Teigwendemesser
Gewicht: 34 kg
Best.-Nr. 104.342 
CHF 1'990.- / R 1

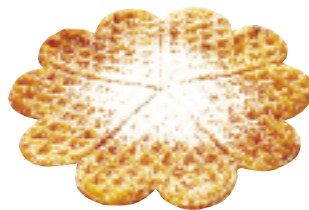
Waffeleisen

mit Backplatte Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Die Backplatte ist fest montiert
 Waffelgrösse: Ø 210 mm, Höhe 16 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
 B 285 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 15.5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
Best.-Nr. 370.160
 CHF 725.- / R 1



Doppel-Waffeleisen

mit Backplatten Herzform
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Die Backplatten sind fest montiert
 Waffelgrösse: Ø 210 mm, Höhe 16 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 600 x T 360 x H 230 mm
 Gewicht: 31.5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
Best.-Nr. 370.161
 CHF 1'220.- / R 1



Waffeleisen

mit Backplatte Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Die Backplatte ist fest montiert
 Waffelgrösse: 160 x 100 mm, Höhe 32 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.2 kW
 B 285 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 23.5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
Best.-Nr. 370.162
 CHF 725.- / R 1



Doppel-Waffeleisen

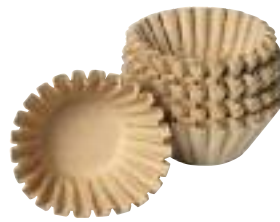
mit Backplatten Brüsseler Platte
 Backplatten Gusseisen, Gehäuse Edelstahl
 Die Backplatten sind fest montiert
 Waffelgrösse: 160 x 100 mm, Höhe 32 mm
 Temperaturregler: 0° - 300 °C
 Anschlusswert: 2 x 1NAC 230V - 2.2 kW
 2 getrennte Steckdosen erforderlich
 B 600 x T 360 x H 255 mm
 Gewicht: 45.5 kg
 Inklusive 1 Reinigungsbürste
Best.-Nr. 370.163
 CHF 1'220.- / R 1





Kaffeemaschine Contessa 1000

Chromnickelstahl
 2 Warmhalteplatten
 1 Glaskanne
 Inhalt: 1.8 Liter
 Aufbrühzeit: pro Kanne ca. 7 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 0,5 Liter
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 B 215 x T 385 x H 460 mm
 Gewicht: 6.5 kg
Best.-Nr. A190.053
CHF 255.- / R 1



Korbfilterpapier
 (1000 Filtertüten im Karton)
Best.-Nr. 190.014
CHF 26.- / R 3



Schnell-Entkalker für Kaffeemaschinen
 30 Beutel à 15 g
Best.-Nr. 190.065
CHF 24.- / R 3



Glaskanne für Kaffeemaschinen

Universal-Ersatzkanne passend zu allen gängigen Maschinen und Warmhalteplatten.
 Inhalt: 1.8 Liter
 Griff, Deckel und Ausguss schwarz
 Masse: Ø 165 mm, H 178 mm
 Gewicht: 0.3 kg
Best.-Nr. 190.133
CHF 19.- / R 3

Lieferung ohne Kanne!



Warmhalteplatte

... passend für alle gängigen Kaffee- oder Teekannen!
 Edelstahl
 2 Warmhalteplatten, getrennt schaltbar,
 Stellfläche je Ø 110 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.16 kW
 B 358 x T 218 x H 80 mm
 Gewicht: 1 kg
Best.-Nr. A190.102
CHF 95.- / R 1

Edelstahl-Isolierkanne

Inhalt: 1.5 Liter
 Material: Edelstahl
 Deckel, Ausgiessmechanik und Griff aus Kunststoff
 Farbe: chrom/schwarz
 B 170 x T 140 x H 215 mm
1 Kanne
 Gewicht: 0.708 kg
Best.-Nr. 190.121
CHF 26.- / R 1



ab 24 Kannen **CHF 25.- / R 1**
 ab 60 Kannen **CHF 24.- / R 1**

Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 40T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 40 - 48 Tassen
 Inhalt: 6 Liter
 Aufbrühzeit für 6 Liter: 45 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 3 Liter (20 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
 Masse: Ø 220 mm, Höhe 485 mm
 Gewicht: 4 kg
Best.-Nr. A190.145
CHF 155.- / R 1



Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 60T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 60 - 72 Tassen
 Inhalt: 9 Liter
 Aufbrühzeit für 9 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4.5 Liter (30 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
 Masse: Ø 220 mm, Höhe 545 mm
 Gewicht: 5 kg
Best.-Nr. A190.165
CHF 170.- / R 1



Rundfilterpapier
PRO 40T + PRO 60T
 (250 Stück im Karton)
Best.-Nr. A190009250
CHF 13.- / R 3

Rundfilterpapier
PRO 40T + PRO 60T
 (1000 Stück im Karton)
Best.-Nr. A190.009
CHF 45.- / R 3



Rundfilter-Kaffeemaschine "Bartscher PRO Plus 100T"

Gehäuse aus Edelstahl
 Maximale Leistung von ca. 100 - 110 Tassen
 Inhalt: 15 Liter
 Aufbrühzeit für 15 Liter: 60 Minuten
 Mindest-Aufbrühmenge: 4.5 Liter (30 Tassen)
 Füllstandsanzeiger
 Entkalkungssignal
 2 getrennte Heizsysteme für Brüh- und Warmhaltefunktion
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.6 kW
 Masse: Ø 270 mm, Höhe 575 mm
 Gewicht: 6.5 kg
Best.-Nr. A190.195
CHF 215.- / R 1



Rundfilterpapier
PRO 100T
 (250 Stück im Karton)
Best.-Nr. A190011250
CHF 15.- / R 3

Rundfilterpapier
PRO 100T
 (1000 Stück im Karton)
Best.-Nr. A190.011
CHF 55.- / R 3



Heisswasser-Spender



Heisswasser-Spender 5L

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Inhalt: 5 Liter
Temperaturregler 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.8 kW
Masse: Ø 200 mm, Höhe 400 mm
Gewicht: 1.8 kg
Best.-Nr. 200.061
CHF 115.- / R1



Heisswasser-Spender 8,5L, doppelwandig

Geringerer Wärmeverlust und sparsamerer
Energieverbrauch sind Vorteile, durch die der
doppelwandige Heisswasser-Spender überzeugt.
Gehäuse und Deckel Chromnickelstahl
Doppelwandig
Füllstandsanzeiger
Inhalt: 8.5 Liter
Temperaturregler: 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.6 kW
Masse: Ø 225 mm, Höhe 470 mm
Gewicht: 2.65 kg
Best.-Nr. 200.069
CHF 130.- / R1



Heisswasser-Spender

Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Sockel aus Kunststoff
Füllstandsanzeiger
Inhalt: 10 Liter
Temperaturregler 30 °C - 100 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.5 kW - 13A
Masse: Ø 205 mm, Höhe 505 mm
Gewicht: 2.3 kg
Best.-Nr. 200.054
CHF 145.- / R1



Heisswasser-Spender 28L

Einfache Bedienung - extra grosses Fassungsvermögen.
Mit 28 Litern bietet der Heisswasser-Spender
besonders viel Kapazität für Heisswassergetränke.
Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
Sockel aus Kunststoff
Füllstandsanzeiger
Inhalt: 28 Liter
Temperaturregler: 30 °C bis 100 °C
Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.8 kW - 13A
Masse: Ø 300 mm, Höhe 640 mm
Gewicht: 5.4 kg
Best.-Nr. 200.063
CHF 198.- / R1

Samowar*

... Teegenuss der besonderen Art!
 Edelstahl
 Inhalt: 3 Liter
 Hitzeisolierte Griffe
 Überhitzungsschutz
 Stufenlose Temperaturregelung
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.5 kW
 Masse: Ø 200 mm, Höhe 490 mm (inklusive Kanne)
 Inklusive Teekanne, Inhalt: 1.2 Liter und Teesieb
 Gewicht: 1.7 kg
Best.-Nr. 191.001
CHF 215.- / R 1



Iso-Dispenser, doppelwandig

Die doppelwandige Edelstahl-Vakuum-Isolation garantiert eine langanhaltende Einfülltemperatur der Heiss- und Kaltgetränke.
 Gehäuse Edelstahl
 Sockel und Deckel aus Kunststoff
 für Tassen und Gläser bis max. Höhe 11 cm
 patentiertes Vakuum-Isolations-System
 Tragegriff
 Füllstandsanzeiger
 Inhalt: 3 Liter, Ø 110 mm
 B 165 x T 185 x H 460 mm
 einfache Reinigung
 Gewicht: 1.63 kg
Best.-Nr. 150.982
CHF 75.- / R 1



Glühweintopf "MultiTherm", Inhalt: 18 Liter

Heisse Getränke für jeden Anlass!
 Ideal zum Warmhalten von Glühwein, Jagertee oder Heisswasser für Tee.
Nicht für Milch geeignet!
 Gehäuse und Deckel aus Edelstahl
 Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 90 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 Masse: Ø 265 mm, Höhe 610 mm
 Gewicht: 4.8 kg
Best.-Nr. 200.050
CHF 225.- / R 1



Warmhaltedeckel für Tassen
 passend zum Bartscher Glühweintopf
 Best.-Nr. 200.050
 geeignet für ca. 10 - 15 Tassen
 Material Edelstahl
 Durchmesser: 354 mm
 Randhöhe: 40 mm
 Gewicht: 0.78 kg
Best.-Nr. 200.058
CHF 24.- / R 1

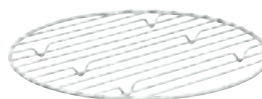


Glühweintopf / Einkochtopf

Inhalt: 25 Liter
 Topf aus Edelstahl, Unterboden, Ablaufhahn und Griffe sind aus hochwertigem Kunststoff
 Deckel aus Glas
 Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 100 °C
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 2.0 kW
 Masse: Ø 450 mm, Höhe 470 mm
 Gewicht: 6.1 kg
 Inklusive Rost, Ø 320 mm
Best.-Nr. A200.052
CHF 205.- / R 1



Warmhaltedeckel für Tassen
 passend zum Bartscher Glühweintopf
 Best.-Nr. A200.052
 geeignet für ca. 10 - 15 Tassen
 Material Edelstahl
 Durchmesser: 400 mm
 Randhöhe: 39 mm
 Gewicht: 0.76 kg
Best.-Nr. 200.059
CHF 26.- / R 1





Multi-Tisch, klappbar

Tragegriff
stabile Kunststoffoberfläche
Füsse: Stahl, lackiert
B 1829 x T 762 x H 736 mm
Gewicht: 19.3 kg
Best.-Nr. 601.170
CHF 125.- / R 1



Partybank, klappbar

Tragegriff
Stabile Kunststoffoberfläche
Gestell: Stahl lackiert
B 1840 x T 296 x H 440 mm
Gewicht: 11 kg
Best.-Nr. 601.176
CHF 65.- / R 1



Party - Stehtisch

Einfaches Aufbauen, leichtes Transportieren
und platzsparend zu lagern.
Tischplatte: stabile Kunststoffoberfläche, Ø 700 mm
Höhe: 1170 mm
Gestell: verchromt, Stecksystem
Gewicht: 9 kg
Best.-Nr. 601.177
CHF 135.- / R 1

Stehtisch-Hussen-Set 700

passend zum Bartscher Party-Stehtisch, Best.-Nr. 601.177
Verleihen Sie Ihrem Event einen Hauch von Eleganz und
machen Sie den Bartscher Party-Stehtisch zum stilvollen
Blickfang. Ob in der Gastronomie, für Catering oder auf
einer Privatfeier.

Der Schonbezug schützt die Husse und erleichtert die
Reinigung.

Set bestehend aus: Stehtisch-Husse, Schonbezug für
Tischplatte

Material: Micropolyester (90 %), Elasthan (10 %)

Farbe: weiss

Ausgelegt für 5-beinige Stehtische:

- Tischplatten-Durchmesser 700 mm

- Höhe 1170 mm

- Fuss-Durchmesser von 700 mm

Exakte Ummantelung der 5 Stellfüsse, Stellfläche
Kunststoff

Waschbar bis 40 °C

Bügelfrei

Nicht trocknergeeignet

Gewicht: 0,414 kg

Best.-Nr. 601.168

CHF 48.- / R 1

Hussen-Schonbezug 700

passend zum Stehtisch-Hussen-Set 700
(Best.-Nr. 601.168)

Dieser Ersatz-Schonbezug ermöglicht ein
schnelles und unkompliziertes Wechseln des
Schonbezuges

aus dem Stehtisch-Hussen-Set 700.

Material: Micropolyester (90 %), Elasthan (10 %)

Farbe: weiss

Für Tischplatten-Durchmesser: 700 mm

Waschbar bis 40 °C

Bügelfrei

Nicht trocknergeeignet

Gewicht: 0,084 kg

Best.-Nr. 601.169

CHF 18.- / R 1



Abfalleimer "Swing" mit Schwingdeckel

Edelstahl
Innenbehälter: Stahlblech, verzinkt - herausnehmbar,
für ein einfaches Entleeren und eine einfache Reinigung
Volumen: 50 Liter
Masse: Ø 330 mm, Höhe 750 mm
Gewicht: 6.3 kg
Best.-Nr. 860.003
CHF 160.- / R 1



Wandascher, silber

Einfache Entleerung über eine
abschliessbare Frontklappe.
Gehäuse Edelstahl
Volumen: ca. 6.5 Liter
B 280 x T 140 x H 373 mm
Gewicht: 2.75 kg
Best.-Nr. 860.001
CHF 95.- / R 1



Standascher, silber

Einfache Entleerung über eine
abschliessbare Frontklappe.
Gehäuse Edelstahl
Volumen: ca. 5.5 Liter
B 240 x T 240 x H 870 mm
Gewicht: 8.5 kg
Best.-Nr. 860.002
CHF 210.- / R 1



Plakatständer / Kundenstopper beidseitig bestückbar, geeignet für Plakate bis DIN A1-Grösse

Ständer Aluminium
Rückwände Stahl
Füsse Kunststoff
Schnellwechselrahmen mit Klappmechanismus
für ein einfaches Bestücken
Posterschutz durch antireflektierende Abdeckfolie
B 630 x T 700 x H 1145 mm
Gewicht: 7.4 kg
Best.-Nr. 181.136
CHF 120.- / R 1



Menütafel "Bartscher Bistro"

für den Innen- und geschützten Aussenbereich
Werbeträger im ansprechenden, zeitlosen Design
mit Massivholz-Rahmen.
Rahmen Echtholz (aus nachhaltigem Anbau)
Beschriftungsfläche: Masse: B 530 x H 795 mm,
HDF-Platte (hochdichte Holzfasersplatte),
UV-Lack-beschichtet
Beidseitig beschreibbar mit Kreide/Kreidemarkern
(nicht im Lieferumfang enthalten)
Einfache Reinigung
Fertig montiert, platzsparend zu lagern
B 660 x T 565 x H 1210 mm
Gewicht: 7.4 kg
Best.-Nr. 181.137
CHF 155.- / R 1





Insektenvernichter IV-22

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse
Wirkradius: 6 - 8 m
Gitterspannung: 2500 V
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.024 kW
Lichtquelle: 2 x 6 W
B 265 x T 95 x H 265 mm
Inklusive Kette
Gewicht: 2.1 kg
Best.-Nr. 300.306
CHF 52.- / R 1

Leuchtstoffröhre UVA

zum Insektenvernichter IV-22

Best.-Nr. 300.336
CHF 6.- / R 3



Insektenvernichter IV-36

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse
Wirkradius: 10 m
Gitterspannung: 2500 V
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.033 kW
Lichtquelle: 2 x 10 W
B 390 x T 95 x H 305 mm
Inklusive Kette
Gewicht: 2.84 kg
Best.-Nr. 300.314
CHF 90.- / R 1

Leuchtstoffröhre UVA

zum Insektenvernichter IV-36

Best.-Nr. 300.334
CHF 7.- / R 3



Insektenvernichter IV-65

einsetzbar als Decken- und Standgerät
Ohne Chemie werden Insekten elektrisch getötet
und fallen in eine leicht herausnehmbare Schublade.

Kunststoffgehäuse
Wirkradius: 12 m
Gitterspannung: 2500 V
Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.045 kW
Lichtquelle: 2x 20 W
B 645 x T 100 x H 365 mm
Inklusive Kette
Gewicht: 3.7 kg
Best.-Nr. 300.317
CHF 115.- / R 1

Leuchtstoffröhre UVA

zum Insektenvernichter IV-65

Best.-Nr. 300.337
CHF 9.- / R 3

Steckertypen 230 Volt:

Alle Geräte mit 230 Volt werden entweder mit Stecker Typ 13 oder mit Stecker Typ 23 ausgeliefert.

Steckdose Typ 13



Stecker Typ 13



3 runde Steckkontakte
bis 2.3 kW Anschlussleistung

230 V / 10 A

Steckdose Typ 23



Stecker Typ 23



3 eckige Steckkontakte
bis 3.6 kW Anschlussleistung

230 V / 16 A

Steckertypen 400 Volt:

Für Geräte mit 400 Volt stehen folgende Steckertypen zur Auswahl:

Steckdose Typ 15



Stecker Typ 15



2 eckige und 3 runde Steckkontakte
Best-Nr. 676.313.105 **CHF 25.00**

400 V / 10 A

Steckdose Typ 25



Stecker Typ 25



5 eckige Steckkontakte
Best-Nr. 676.600.100 **CHF 30.00**

400 V / 16 A

Eurostecker CEE 16



Durchmesser 55 mm
Best-Nr. 778.601.000 **CHF 25.00**

400 V / 16 A

Eurostecker CEE 32



Durchmesser 65 mm
Best-Nr. 778.901.000 **CHF 30.00**

400 V / 32 A

ALLGEMEINE VERKAUF- UND LIEFERBEDINGUNGEN DER BARTSCHER AG

1. Allgemeines

Durch Bestellung und Annahme der Ware erklärt sich der Kunde mit den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Bartscher AG einverstanden.

2. Bestätigung Bestellungseingang

Bei der schriftlichen oder telefonischen Bestellung handelt es sich um ein Angebot zum Vertragsschluss (Offerte). Die Bestellung gilt mit Eingang der schriftlichen Auftragsbestätigung bzw. des Lieferscheins der Bartscher AG beim Kunden als angenommen (Annahme). Vorbehalten bleiben die Absage seitens der Zulieferanten der Bartscher AG und Fälle von höherer Gewalt.

3. Preise

Die Preise verstehen sich brutto in Schweizer Franken, exkl. MwSt. und sind zur Verrechnung mit dem Fachhandel bestimmt. Die Preise sind freibleibend und können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden.

4. Lieferfrist

Als Liefertermin wird von der Bartscher AG in der Bestätigung ein ungefährer Zeitpunkt angegeben. Die vereinbarte Lieferfrist wird nach Möglichkeit eingehalten, ist jedoch unverbindlich. Bei Nichteinhaltung kann der Besteller in keinem Fall Schadenersatz beanspruchen.

5. Lieferung

Sendungen ab einem Nettowarenwert von CHF 1'500.- werden franko Haus oder Talbahnstation geliefert. Die Lieferung erfolgt nach Ermessen der Bartscher AG unter Berücksichtigung von Produktempfindlichkeit, Volumen usw. per Camion oder per Paketdienst. Auf Wunsch sind Sendungen per Postexpress möglich.

Die Zustellung der Ware erfolgt während den üblichen Arbeitszeiten und muss am Ort der Lieferung durch den Empfänger quittiert werden. Es liegt in der Verantwortlichkeit des Auftraggebers (Rechnungsadresse) sicherzustellen, dass der Warenempfänger am vereinbarten Tag anwesend ist und die Lieferung quittiert. Für die verschiedenen Sendungsarten gelten die nachfolgend aufgeführten Preise und Bestimmungen:

Lieferung per Paketdienst:

Für Sendungen unter CHF 1'500.- Nettowarenwert werden folgende Pauschalzuschläge für Porto und Verpackung berechnet:

- Nettowarenwert bis CHF 200.-: CHF 12.- pro Paket
- Nettowarenwert bis CHF 500.-: CHF 15.- pro Paket
- Nettowarenwert über CHF 500.-: CHF 30.- pro Paket
- Alle Sendungen per Postexpress*: CHF 30.- pro Paket

Zeitliche Terminwünsche und sonstige Zusatzleistungen (Telefonavis usw.) sind nicht möglich.

*Zustellung bis 09.00 Uhr am Folgetag (ausser Sonn- & Feiertage)

Lieferung per Camion:

Für Sendungen unter CHF 1'500.- Nettowarenwert werden pro Sendung pauschal CHF 80.- in Rechnung gestellt. Die Einbringung und/oder Montage wird in keinem Fall durch den Chauffeur erledigt. Folgende Zuschläge werden bei Unregelmässigkeiten im Zusammenhang mit einer Camion-Lieferung verrechnet:

- Wartezeit usw. des Chauffeurs (z.B. Empfänger nicht anwesend): CHF 1.70 pro Minute
- Vergebliche Anfahrt: CHF 30.- (+ CHF 80.- für allfällige zweite Zustellung)

Folgende Zusatzleistungen sind auf Kundenwunsch gegen Verrechnung folgender Zuschläge möglich:

- Auslieferung bis 08.00 Uhr: CHF 80.-
- Auslieferung bis 10.00 Uhr: CHF 50.-
- Telefonische Avisierung: kostenlos
- Fixtermin auf Stunde genau (wenn es die Verkehrssituation zulässt): CHF 50.-

6. Abholung

Ab CHF 1500.- Netto-Warenwert wird ein Abholrabatt von 2% gewährt.

7. Beanstandungen

Bei Lieferung durch den Camion muss dem Fahrzeuglenker ein allfälliger Transportschaden bei Ankunft der Ware mitgeteilt werden. Der Schaden ist dabei auf dem Lieferscheindoppel zu vermerken. Bei Postversand muss sich der Empfänger einen allfälligen Transportschaden von der Transportanstalt protokollieren lassen. Für solche

Transportschäden haftet die betreffende Post. Beanstandungen, denen kein Protokoll bzw. Lieferscheindoppel beiliegt, können leider nicht berücksichtigt werden.

Alle Lieferungen sind nach Erhalt auf Richtigkeit zu kontrollieren.

Reklamationen müssen innert 8 Tagen nach Erhalt der Ware mitgeteilt werden.

8. Zahlungsbedingungen

Für Warenlieferungen:

10 Tage nach Rechnungsstellung 2% Skonto, 30 Tage netto.

Für Kundendienstarbeiten:

30 Tage netto nach Rechnungsstellung.

Ab CHF 10'000.- Warenwert (Neukunde ab CHF 5'000.-) verrechnet die Bartscher AG 1/3-Zahlungen: 1/3 bei Auftragserteilung, 1/3 drei Wochen vor Auslieferung, 1/3 netto 30 Tage nach Rechnungsstellung.

9. Eigentumsvorbehalt

Sämtliche Kaufobjekte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der Bartscher AG. Die Bartscher AG behält sich vor, den Eigentumsvorbehalt im Eigentumsvorbehaltsregister eintragen zu lassen.

10. Retouren

Bestellte und richtig gelieferte Waren werden nur ausnahmsweise und nach vorheriger Vereinbarung in ungebrauchtem und originalverpacktem Zustand zurückgenommen. Für Umtriebe werden neben sämtlichen Transportkosten 20% des Nettowarenwertes (jedoch mindestens CHF 50.-) verrechnet.

Bestellte und richtig gelieferte Spezialanfertigungen und elektronische Ersatzteile werden nicht zurückgenommen.

11. Mustersendungen

Nicht zurückgesandte Muster werden nach 4 Wochen in Rechnung gestellt.

12. Garantie

Die Garantiefrist für Neugeräte der Marke UNOX beträgt 2 Jahre. Für alle übrigen Neugeräte beträgt die Garantiefrist 1 Jahr ab Rechnungsdatum. Die Rechnung der Bartscher AG gilt als Garantieschein und muss bei Garantieansprüchen vorgelegt werden.

Geräte, welche im zum Kaufzeitpunkt aktuellen Bartscher-Katalog mit dem Symbol „Vor-Ort-Service“ gekennzeichnet sind, haben eine Vollgarantie am Ort Ihres Einsatzes. Das heisst, die Kosten für Anfahrt, Arbeit und Material sind gedeckt. Geräte, welche nicht mit dem Symbol „Vor-Ort-Service“ gekennzeichnet sind haben eine Teilgarantie in der Bartscher Werkstatt. Das heisst, dass die Geräte zur Reparatur eingeschickt werden müssen, wobei die Kosten für Arbeit und Material gedeckt sind. Anfahrts- oder Versandkosten gehen zu Lasten des Käufers.

Wird der Pikettdienst (Wochenenden und Feiertage) für Garantieleistungen beansprucht, verrechnet die Bartscher AG den entsprechenden Pikettdienstzuschlag (CHF 105.- pro Anfahrt, CHF 63.- pro Arbeitsstunde am Samstag, CHF 126.- pro Arbeitsstunde an Sonn- und Feiertagen).

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Schäden durch unsachgemässe Montage, Installation, Handhabung, Pflege und Bedienung
- Entkalkungs- und Reinigungsarbeiten, Glas, Gummidichtungen, Schamottesteine und Leuchtmittel
- Fehlende oder ungenügende Energieversorgung

13. Kundendienst-Preise

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Auto-Anfahrtpauschale ganze Schweiz | CHF 145.- |
| Arbeit pro Stunde | CHF 126.- |
| Dringlichkeitszuschlag | CHF 80.- |
| Zuschlag Fremdprodukt | CHF 80.- |

Pikettdienst-Preise

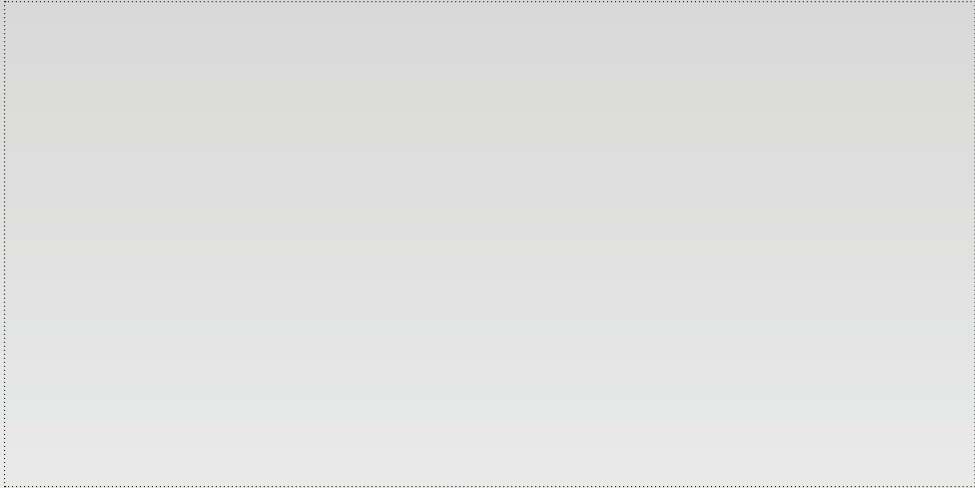
| | |
|--|-----------|
| Anfahrtpauschale | CHF 250.- |
| Arbeit pro Stunde am Samstag + 50% | CHF 189.- |
| Arbeit pro Stunde an Sonn- und Feiertagen + 100% | CHF 252.- |

14. Anwendbares Recht

Es ist schweizerisches Recht anwendbar.

15. Gerichtsstand

Ausschliesslicher Gerichtsstand ist der Geschäftssitz der Bartscher AG.



Ihr Fachhändler